

ДИРЕКТИВА НА СЪВЕТА 72/462/ЕИО

От 12 декември 1972 г.

Относно ветеринарномедицинските проблеми и проблемите на граничния ветеринарно-санитарен контрол при вноса на животни от видовете говеда и свине и на сурово месо с произход от трети страни

към пълна библиографска справка

Серия, номер на ОВ, дата, страници

ОВ L 302, 31/12/1972, стр.28-54

Celex номер

31972L0462

Дати

Дата на документа: 12/12/1972

Дата на нотифициране: 30/12/1972

Дата на действие: 30/12/1972; Влизане в сила Дата на нотиф.

Дата на прекратяване на действието: 01/01/2006; Отменен със 32004L0068

Дата на транспониране: 01/10/1973; Най-късно до Виж Чл 2

Дата на транспониране: 01/01/1976; Най-късно до Виж Чл 2

Дата на транспониране: 01/01/1977; Най-късно до Виж Чл 2

Дата на транспониране: 31/12/1977; Дания Ейре Великобритания Виж Чл 33

Изменен с:

Поправен с 31972L0462R(01)

Поправен с 31972L0462R(02)

Поправен с 31972L0462R(03)

Поправен с 31972L0462R(04)

Поправен с 31972L0462R(05)

Поправен с 31972L0462R(06)

Изменен с 31973L0358 Изменение Член 29.3 от 22/11/1973

Изменен с 31973L0358 Изменение Член 30.3 от 22/11/1973

Изменен с 31974L0387 Изменение Член 31

Изменен с 31975L0379 Изменение Член 31 от 18/06/1975

Изменен с 31977L0098 Замяна Член 33 от 01/01/1978

Изменен с 31977L0098 Изменение и допълнение Член 8.2 от 01/01/1978

Изменен с 11979HN01/02/A Изменение Член 29.3 от 01/01/1981

Изменен с 11979HN01/02/A Изменение Член 30.3 от 01/01/1981

Изменен с 31981L0476 Отмяна Член 31 от 07/07/1981

Изменен с 31983L0091 Замяна Приложение А. от 15/02/1983

Изменен с 31983L0091 Замяна Приложение В. от 15/02/1983

Изменен с 31983L0091 Отмяна Приложение С. от 15/02/1983

Изменен с 31983L0091 Отмяна Приложение D. от 15/02/1983

Изменен с 31983L0091 Замяна Член 1 от 15/02/1983

Изменен с 31983L0091 Замяна Член 10 от 15/02/1983

Изменен с 31983L0091 Замяна Член 11 от 15/02/1983

Изменен с 31983L0091 Замяна Член 12 от 15/02/1983

Изменен с 31983L0091 Замяна Член 13 от 15/02/1983

Изменен с 31983L0091 Замяна Член 14 от 15/02/1983

Изменен с 31983L0091 Замяна Член 15 от 15/02/1983

Изменен с 31983L0091 Замяна Член 16 от 15/02/1983
Изменен с 31983L0091 Замяна Член 17 от 15/02/1983
Изменен с 31983L0091 Замяна Член 18 от 15/02/1983
Изменен с 31983L0091 Замяна Член 19 от 15/02/1983
Изменен с 31983L0091 Замяна Член 2 от 15/02/1983
Изменен с 31983L0091 Замяна Член 20 от 15/02/1983
Изменен с 31983L0091 Замяна Член 21 от 15/02/1983
Изменен с 31983L0091 Замяна Член 22 от 15/02/1983
Изменен с 31983L0091 Замяна Член 23 от 15/02/1983
Изменен с 31983L0091 Замяна Член 24 от 15/02/1983
Изменен с 31983L0091 Замяна Член 25 от 15/02/1983
Изменен с 31983L0091 Замяна Член 26 от 15/02/1983
Изменен с 31983L0091 Замяна Член 27 от 15/02/1983
Изменен с 31983L0091 Замяна Член 28 от 15/02/1983
Изменен с 31983L0091 Замяна Член 3 от 15/02/1983
Изменен с 31983L0091 Добавяне Член 32BIS от 15/02/1983
Изменен с 31983L0091 Замяна Член 4 от 15/02/1983
Изменен с 31983L0091 Замяна Член 5 от 15/02/1983
Изменен с 31983L0091 Замяна Член 6 от 15/02/1983
Изменен с 31983L0091 Замяна Член 7 от 15/02/1983
Изменен с 31983L0091 Замяна Член 8 от 15/02/1983
Изменен с 31983L0091 Замяна Член 9 от 15/02/1983
Изменен с 31985R3768 Изменение Член 29.3 от 01/01/1986
Изменен с 31985R3768 Изменение Член 30.3 от 01/01/1986
Изменен с 31986L0469 Изменение и допълнение Член 3.2 от 25/09/1986
Изменен с 31987L0064 Изменение и допълнение Член 16 от 06/01/1987
Изменен с 31988L0289 Изменение и допълнение Член 17.2 от 06/05/1988
Изменен с 31988L0289 Изменение Член 18.1 от 06/05/1988
Изменен с 31988L0289 Добавяне Член 18.3 от 06/05/1988
Изменен с 31988L0289 Замяна Член 20.В от 06/05/1988
Изменен с 31988L0289 Изменение Член 4.1 от 06/05/1988
Изменен с 31988L0657 Замяна Член 18.2 от 22/12/1988
Изменен с 31989L0227 Замяна Приложение В. от 23/03/1989
Изменен с 31989L0227 Добавяне Приложение С. от 23/03/1989
Изменен с 31989L0227 Замяна Член 1 от 23/03/1989
Изменен с 31989L0227 Добавяне Член 19.2 от 23/03/1989
Изменен с 31989L0227 Замяна Член 2 от 23/03/1989
Изменен с 31989L0227 Добавяне Член 21BIS от 23/03/1989
Изменен с 31989L0227 Добавяне Член 21TER от 23/03/1989
Изменен с 31989L0227 Замяна Член 22 от 23/03/1989
Изменен с 31989L0227 Замяна Член 23 от 23/03/1989
Изменен с 31989L0227 Замяна Член 24 от 23/03/1989
Изменен с 31989L0227 Замяна Член 25 от 23/03/1989
Изменен с 31989L0227 Замяна Член 26 от 23/03/1989
Изменен с 31989L0227 Изменение Член 27.1 от 23/03/1989
Изменен с 31989L0227 Замяна Член 28.2 от 23/03/1989
Изменен с 31989L0227 Замяна Член 3 от 23/03/1989

Изменен с 31989L0227 Замяна Член 32BIS от 23/03/1989
Изменен с 31989L0227 Замяна Член 4 от 23/03/1989
Изменен с 31989L0227 Добавяне СН 4 от 23/03/1989
Изменен с 31989L0227 СН4 СТАВА СН 6
Изменен с 31989L0227 Добавяне СН 5 от 23/03/1989
Изменен с 31989L0227 Замяна ТПТ от 23/03/1989
Изменен с 31989L0662 Изменение и допълнение Приложение В от 22/12/1989
Изменен с 31990D0610 Дерогация Член 14.2 от 25/10/1990
Изменен с 31990L0423 Изменение Член 14.2А от 26/07/1990
Изменен с 31990L0423 Добавяне Член 14.3 от 26/07/1990
Изменен с 31990L0423 Замяна Член 6 от 26/07/1990
Изменен с 31990L0425 Изменение Член 13.1 от 26/07/1990
Изменен с 31990L0675 Отмяна Член 23 от 18/12/1990
Изменен с 31991L0069 Изменение и допълнение Член 1.1 от 04/02/1991
Изменен с 31991L0069 Изменение Член 10.1 от 04/02/1991
Изменен с 31991L0069 Изменение Член 11.1 от 04/02/1991
Изменен с 31991L0069 Замяна Член 12.1 от 04/02/1991
Изменен с 31991L0069 Изменение Член 12.2 от 04/02/1991
Изменен с 31991L0069 Замяна Член 12.4 от 04/02/1991
Изменен с 31991L0069 Изменение Член 2.1 от 04/02/1991
Изменен с 31991L0069 Изменение Член 2.3 от 04/02/1991
Изменен с 31991L0069 Изменение Член 27.1 от 04/02/1991
Изменен с 31991L0069 Изменение Член 3.1 от 04/02/1991
Изменен с 31991L0069 Изменение Член 3.2 от 04/02/1991
Изменен с 31991L0069 Изменение и допълнение Член 6.А от 04/02/1991
Изменен с 31991L0069 Замяна Член 8.2 от 04/02/1991
Изменен с 31991L0069 Изменение Член 8.3 от 04/02/1991
Изменен с 31991L0069 Изменение Член 9 от 04/02/1991
Изменен с 31991L0069 Замяна ТПТ от 04/02/1991
Изменен с 31991L0069 Изменение ТХТ от 04/02/1991
Изменен с 31991L0266 Добавяне Член 16.2 от 23/05/1991
Изменен с 31991L0266 Член 16СТАВА Член 16.1
Изменен с 31991L0496 Отмяна Член 12 от 19/08/1991
Изменен с 31991L0496 Отмяна Член 28 от 19/08/1991
Изменен с 31991L0497 Изменение Член 1.1 от 13/09/1991
Изменен с 31991L0497 Изменение Член 17.2 от 13/09/1991
Изменен с 31991L0497 Изменение Член 17.3 от 13/09/1991
Изменен с 31991L0497 Изменение и допълнение Член 4.С от 13/09/1991
Изменен с 31991L0497 Изменение Член 18.1 от 13/09/1991
Изменен с 31991L0497 Изменение Член 18.3 от 13/09/1991
Изменен с 31991L0497 Изменение Член 20.d от 13/09/1991
Изменен с 31991L0688 Изменение и допълнение Член 14.2
Изменен с 31991L0688 Изменение и допълнение Член 15
Изменен с 31991L0688 Добавяне Член 6.4
Изменен с 31991L0688 Добавяне Член 6.5
Изменен с 31991L0688 Добавяне Член 6.6
Изменен с 31991R3763 Добавяне Член 31 VI от 27/12/1991

Изменен с 31992R1601 Добавяне Член 31 ТЕР от 01/07/1992
Изменен с 11994NN01/05/Е Изменение и допълнение Член 14.3 от 01/01/1995
Изменен с 11994NN01/05/Е Изменение и допълнение Член 6.2 от 01/01/1995
Изменен с 11994NN01/05/F1А Замяна Член 29.2 от 01/01/1995
Изменен с 11994NN01/05/F1А Отмяна Член 29.3 от 01/01/1995
Изменен с 11994NN01/05/F1А Член 29.4 СТАВА Член 29.3 от 01/01/1995
Изменен с 11994NN01/05/F1В Замяна Член 30.2 от 01/01/1995
Изменен с 11994NN01/05/F1В Замяна Член 30.3 от 01/01/1995
Изменен с 11994NN01/05/F1В Член 30.4 СТАВА Член 30.3
Изменен с 31996L0091 Добавяне Член 21ТЕР.2 от 16/01/1997
Изменен с 31997L0076 Изменение Член 21ТЕР от 16/01/1998
Изменен с 31997L0079 Отмяна Член 31 от 19/02/1998
Изменен с 31997L0079 Изменение Член 31ВІS от 19/02/1998
Изменен с 32001R1452 Добавяне Член 31 ВІ от 24/07/2001
Дерогиран в 32002D0995 Дерогация Член 1.2 РТВ) от 01/01/2003
Дерогиран в 32002D0995 Дерогация Член 1.2 РТС) от 01/01/2003
Дерогиран в 32002D0995 Дерогация Член 1.2 РТЕ) от 01/01/2003
Изменен с 32003R0807 Замяна Член 29 от 05/06/2003
Изменен с 32003R0807 Замяна Член 30 от 05/06/2003
Отменен с 32004L0068



Версия на документа в EUR-Lex
СЪВЕТЪТ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската Общност и по-специално неговите членове 43 и 100,

като взе предвид предложението на Комисията,

като взе предвид становището на Асамблеята,

като има предвид, че в своите рамки Общността е регламентирала търговския обмен на животни от видовете говеда и свине и на сурово месо, по отношение на условията от ветеринарно-санитарен характер;

като има предвид необходимостта, както е предвидено в горесцитираната нормативна уредба, от определяне на общоевропейски режим за вноса от трети страни на тези животни и сурово месо;

като има предвид, че този режим предполага изготвянето на списък валиден за цялата общност на третите страни или части от страни и на техните животновъдни обекти, от които могат да бъдат внасяни животни и месо;

като има предвид, че изборът на тези страни и животновъдни обекти трябва да се основава на критерии от общ характер като здравословното състояние на добитъка, организацията и правомощията на ветеринарномедицинските служби и действащата

санитарна нормативна уредба; като има предвид, че освен това е необходимо да се постанови тези животновъдни обекти да отговарят на известен брой специфични норми предназначени да гарантират, че месото, което произхожда от тях отговаря на санитарните условия считани за необходими от общността;

като има предвид, че е важно да не се разрешава внос както на животни, така и на сурово месо с произход от страни заразени, или в които заразата е ликвидирана от твърде скоро, със заразни болести по животните, които не съществуват в общността и които следователно представляват сериозна опасност за добитъка на общността; като има предвид, че тези съображения са валидни за вноса с произход от трети страни, където се извършват ваксинации срещу подобни болести;

като има предвид, че общите условия приложими за вноса от всички страни извън общността трябва да бъдат допълнени със специфичните условия определени в зависимост от санитарното състояние на всяка една от тях; като има предвид, че техническият характер и разнообразието на критериите, върху които се основават тези специфични условия изискват, за тяхното определяне, прибегването до гъвкава и експедитивна общоевропейска процедура, в която тясно да сътрудничат Комисията и държавите-членки; като има предвид, че представянето при вноса на животни, на сертификат съответстващ на определен модел съставлява едно от ефикасните средства за проверка на приложението на общоевропейската нормативна уредба; като има предвид, че тази нормативна уредба може да съдържа специфични разпоредби можещи да варират в зависимост от третите страни и че моделите на сертификати трябва да бъдат изготвени в съответствие с това;

като има предвид, че граничния ветеринарномедицински контрол на вноса трябва да се отнася също и за произхода и за санитарното състояние на животните; като има предвид необходимостта при пристигането на животните на територията на общността и по време на отправянето им към крайната точка на предназначение, с цел опазване здравето на хората и на животните, да бъде разрешено на държавите-членки да вземат всички необходими мерки, включително санитарното клане и унищожаването на животни;

като има предвид необходимостта да се изисква суровото месо да произхожда от оторизирани животновъдни обекти и да бъдат уточнени условията от ветеринарно-санитарен характер и контрола, на който това месо да е било подложено, особено по време на неговото производство, съхранение и транспорт;

като има предвид необходимостта държавите-членки да приемат обща политика по отношение на суровото месо, чиито внос в общността е забранен по причина на негодност и че е необходимо преди всичко да се забрани вносът на месо съдържащо остатъчни количества вредни вещества или такива, които могат да направят консумацията опасна или вредна за човешкото здраве; като има предвид, че представянето на ветеринарен сертификат и сертификат за годност изготвени от оторизиран ветеринарен лекар от третата страна износител съставлява най-подходящото средство за гарантиране, че партида месо може да бъде допусната за внос;

като има предвид необходимостта суровото месо да бъде подложено, какъвто и да е митническият режим, при който то е обявено, на граничен ветеринарномедицински контрол

още с пристигането му на територията на общността с цел предотвратяване транспортирането по предназначение на месото, което не се придружава от задължителните сертификати, което месо произхожда от трета страна, от която вносът не е разрешен или чиито ветеринарен сертификат не е изряден;

като има предвид необходимостта, с цел проверка на спазването на разпоредбите на настоящата директива от третата страна износител и за предотвратяване на вноса на месо опасно за човешкото здраве, всяка партида сурово месо да бъде подложена от държавите-членки на контрол за годност при вноса, както и на контрол от ветеринарномедицинската гранична служба, който трябва да бъде извършен от оторизиран ветеринарен лекар; като има предвид, че трябва да бъде постановено редът и условията целящи еднаквото изпълнение на тези проверки при вноса да бъдат установени съобразно процедура включваща тясно сътрудничество между Комисията и държавите-членки;

като има предвид, че суровото месо от всяка партида допусната в дадена държава-членка от общността вследствие проведения при вноса ветеринарномедицински контрол, в случая на месото превозвано към друга държава-членка, с изключение на месото транжирано след вноса в оторизирани обекти, трябва да бъде придружено от сертификат, който да гарантира, че определените условия за внос са спазени; като има предвид, че контролът както на животните, така и на месото, се извършва в общия интерес на страните от общността; като има предвид следователно необходимостта да бъде постановено контролът да бъде извършван в оторизирани обекти и съобразно общоевропейски критерии и процедура;

като има предвид, че всяка държава-членка трябва да има възможността да забрани незабавно вноса от дадена трета страна, ако този внос може да представлява заплаха за здравето на хората и на животните; като има предвид, че в този случай е необходимо, без това да отменя евентуалните промени в списъка на страните и на животновъдните обекти, които имат разрешение за износ към страните от общността, да бъде осигурена незабавно координацията в политиката на държавите-членки по отношение на въпросната трета страна;

като има предвид необходимостта да бъдат натоварени ветеринарните експерти на общността да проверяват, преди всичко в третите страни, дали се спазва директивата; като има предвид, че въвеждането на така определения общоевропейски режим трябва да се предшества от общоевропейски план за изготвяне на множеството актове необходими за неговото действие; като има предвид необходимостта в този случай да се разсрочи съответно прилагането на този режим;

ПРИЕ НАСТОЯЩАТА ДИРЕКТИВА :

ГЛАВА I – Общи разпоредби

Член 1

1. Настоящата директива се отнася за вноса от трети страни

- на домашни животни за отглеждане, за добив и на кланични животни от видовете говеда и свине;

- на сурово месо от домашни животни от следните видове : говеда, свине, овце и кози както и от домашни еднокопитни животни.

2. Настоящата директива не се прилага :

а) за животните предназначени основно за паша и за работните животни, временно пребиваващи в близост до границите на общността;

б) за суровото месо в личния багаж на пътуващи лица, предназначени за лична консумация при условие, че общото пренасяно количество не надвишава 1 килограм на човек и при условие, че месото произхожда от трета страна или част от трета страна фигуриращи в списъка изготвен в съответствие с член 3 и от които вносът не е забранен, съгласно член 28;

в) за месото обект на малки пратки адресирани до частни лица,, при условие, че се касае за внос без всякакво търговско предназначение, при условие, че общото изпратено количество не надвишава 1 килограм и при условие, че месото произхожда от трета страна или част от трета страна фигуриращи в списъка изготвен в съответствие с член 3 и от които вносът не е забранен, съгласно член 28;

г) за месото налично като хранителен запас за персонала и за пътниците на борда на транспортни средства извършващи международен превоз. Когато това месо и кухненските отпадъци се разтоварват, те трябва да бъдат унищожавани. Независимо от това е възможно да не се прибегва до унищожаване, когато въпросното месо се прехвърля директно, или след като е било поставено временно под митнически контрол, от едно превозно средство на друго.

Член 2

По смисъла на настоящата директива :

а) “Оторизиран ветеринарен лекар” е ветеринарният лекар назначен от централните компетентни власти на дадена държава-членка или на трета страна;

б) “Страна получател” е държавата-членка, за която се изпращат животните или суровото месо с произход от трети страни;

в) “Трета страна” е страна, в която не се прилагат нито директивата на Съвета от 26 юни 1964 г. относно проблемите свързани с граничния ветеринарномедицински контрол в областта на търговския обмен между страните от общността с животни от видовете говеда и свине [1], изменена и допълнена от Директива от 7 февруари 1972 [2], нито Директивата на Съвета от 26 юни 1964 г. относно санитарните проблеми свързани с търговския обмен в

общността с сурово месо [3] изменена и допълнена с Директива от 27 октомври 1970 г. [4]

г) “Внос” е въвеждане на територията на общността на животни или на сурово месо с произход от трети страни;

д) “Животновъден обект” е селскостопанско, промишлено или търговско предприятие, под официален контрол, разположено на територията на трета страна и в което се настаняват или отглеждат по обичаен начин животни за отглеждане, за добив или кланични животни;

е) “Кланични животни” по смисъла на Глава II са животните от видовете говеда и свине предназначени, веднага след пристигането им в страната получател, да бъдат отведени директно в кланицата;

ж) “Животни за отглеждане и добив” са животните от видовете говеда и свине освен тези упоменати в т. е), предназначени преди всичко за производството на мляко, месо или за работа;

з) “Едър рогат добитък официално незаразен от туберкулоза” е едрият рогат добитък, който отговаря на условията определени в Приложение А, Глава I;

и) “Едър рогат добитък официално незаразен от бруцелоза” е едрият рогат добитък, който отговаря на условията определени в Приложение А, Глава II, раздел А, точка 1;

й) “Едър рогат добитък незаразен от бруцелоза” е едрият рогат добитък, който отговаря на условията определени в Приложение А, Глава II, раздел А, точка 2;

к) “Животно от вида свине незаразено от бруцелоза” е животното от вида свине, който отговаря на условията определени в Приложение А, Глава II, раздел Б, точка 1;

к) “Животно от вида свине незаразено от бруцелоза” е животното от вида свине, който отговаря на условията определени в Приложение А, Глава II, раздел Б, точка 1;

л) “Свине незаразени от бруцелоза” са свинете, който отговарят на условията определени в Приложение А, Глава II, раздел Б, точка 2;

м) “Зона на неразпространение на эпизоотии” е зоната, в която, според официалния ветеринарномедицински контрол, животните не са заразени от никаква заразна болест от списъка изготвен съобразно процедурата установена в член 29, от период и в радиус определени по същата процедура;

н) “Месо” са всички годни за консумация от човека части от домашните животни от видовете говеда, свине, овце и кози, както и от еднокопитните домашни животни;

о) “Сурово месо” е месо, което не е претърпяло никаква обработка целяща неговото съхраняване. Независимо от това, месото обработено при ниски температури се счита за сурово месо;

п) “Труп” е цялото тяло на кланичното животно след обезкървяване, изкормяне, отрязване на краищата на крайниците между карпуса и тарзуса, на главата, на опашката на вимето при говедата, овцете, козите и еднокопитните животни и след одиране;

р) “Карантия” е суровото месо друго освен трупа определен в т. п), дори и да остават естествено свързано с трупа;

с) “Вътрешности” е каранцията намираща се в гръдния кош, в коремната кухина и в таза, включително трахеята и хранопровода;

т) “Транспортно средство” е частта предназначена за транспорт по суша, по море и по въздуха в автомобилните, релсовите и летателните превозни средства, както и трюмовете на корабите или контейнерите;

у) ”Партида” е количеството месо или броят животни, за които е издаден един сертификат;

ф) “Обект” е оторизирана кланица, транжърна или оторизирано хладилно депо, разположено извън тези торизирани кланици и транжърни, чиито оторизации са издадени от третата страна и които са включени в списъците изготвени съгласно разпоредбите на член 4.

Член 3

1. По предложение на Комисията Съветът изготвя списък на страни или части от страни, от които държавите-членки разрешават вноса на животни от видовете говеда и свине и на сурово месо или на една или на няколко от тези категории животни или продукти, като се има предвид ветеринарно-санитарното състояние на тези страни или части от страни. Този списък може да бъде променен или допълван съобразно процедурата определена в член 30.

2. За да се реши както за животни от видовете говеда и свине, ката и за суровото месо, дали една трета страна или част от трета страна може да бъде вписана в списъка визиран в параграф 1, се държи сметка по-специално за :

а) от една страна за ветеринарномедицинското състояние на добитъка, на другите домашни животни и на дивеча в третата страна, като се обръща внимание преди всичко на екзотичните болести по животните, от една страна, и от друга страна за ветеринарно-санитарното състояние на обкръжението в тази страна, които могат да застрашат здравето на населението и на добитъка на държавите-членки;

б) за редовността и бързината на предаване на информацията предоставена от тези страни относно наличието на техните територии на заразни болести по животните, особено тези, упоменати в списъци А и Б на Международния офис по эпизоотиите;

в) за нормативната уредба на тези страни по отношение превенцията и борбата срещу болестите по животните;

г) за структурата на ветеринарномедицинските служби на тези страни и пълномощията, с които тези служби разполагат;

д) за организацията и прилагането на превентивните мерки и на борбата срещу заразните болести по животните;

3. Списъкът визиран в параграф 1 и всички промени, които са нанесени в него, се публикуват в Официалния вестник на Европейските общности.

Член 4

1. Съгласно процедурата определена в член 29 се изготвя един или няколко списъка на обекти, от които държавите-членки могат да разрешават вноса на сурово месо. Този списък или списъци могат да бъдат променяни или допълвани съобразно процедурата установена в член 30.

2. За да бъде взето решение една кланица, транжърна или хладилно депо разположено извън тези кланица и транжърна да бъдат включени в някои от списъците визирани в параграф 1 се държи сметка преди всичко за :

а) гаранциите, които заинтересованата трета страна може да предостави по отношение спазването на разпоредбите на настоящата директива;

б) нормативните разпоредби на третата страна отнасящи се за предписването на кланичните животни на всякакви вещества, които могат да нарушат безвредността на месото;

в) организацията на службата или службите за ветеринарно-санитарна инспекция на месото от трети страни или части от тези страни, за правомощията, с които тази служба или служби разполагат и за надзора на който те са обект.

3. Включването в списъка или в списъците визирани в параграф 3 може да бъде направено единствено, ако, от една, страна кланицата, транжърната или депото разположено извън кланица или транжърна, които са обект на списъка, са разположени в трета страна или част от трета страна фигурираща в списъка визиран в член 3, параграф 1 и, от друга страна, ако тя е официално оторизирана от компетентните власти на третата страна за износ към общността. Тази оторизация е подчинена на спазването на следните условия :

а) съответствие с предписанията в приложение Б;

б) постоянен надзор от оторизиран ветеринарен лекар на третата страна.

4. Списъкът или списъците визирани в параграф 1 и всички изменения внесени в тях се публикуват в Официалния вестник на Европейските общности.

Член 5

Ветеринарни експерти от държавите-членки и от Комисията извършват проверки на място за действителното прилагане на разпоредбите на настоящата директива и по-специално на тези на член 3, параграф 2 и на член 4 параграфи 2 и 3.

Експертите от държавите-членки отговорни за провеждането на тези проверки се назначават от Комисията по предложение на държавите-членки.

Тези проверки се извършват за сметка на общността, която поема съответните разходи.

Периодичността и редът и условията на тези проверки се определят съобразно процедурата установена в член 29.

ГЛАВА II – Внос на живи животни от видовете говеда и свине

Член 6

Независимо от разпоредбите на член 3, параграф 1, държавите-членки разрешават вноса на живите животни визирани в настоящата директива единствено от трети страни :

а) в които не съществуват болестите, към които тези животни са възприемчиви:

- през последните 12 месеца за чумата по говедата, шапа с екзотичен вирус, заразната плевропневмония при говедата, африканската чума по свинете и заразната парализа по свинете (тешенска болест).

- през последните 6 месеца за катаралната треска по овцете и за заразния везикулозен стоматит;

б) в които през последните 12 месеца не е извършвано ваксиниране срещу визираните в т. а) първото тире, болести, към които животните са възприемчиви

Член 7

Съобразно процедурата установена в член 29 може да бъде взето решение разпоредбите на член 6 а) да се прилагат само за част от територията на дадена трета страна. По същата процедура, по изключение от разпоредбите на член 6 т. б), вносът на живите животни визирани в настоящата директива може да бъде допуснат при някои условия, от трети страни или части от тези страни, където са извършени ваксинации срещу

една или няколко от болестите визирани в член 6 б), първо тире.

Член 8

1. Без с това да се отменят разпоредбите на членове 6 и 7, държавите-членки разрешават вноса на живите животни визирани в настоящата директива от дадена трета страна, единствено когато те отговарят на условията на граничния ветеринарномедицински контрол определени съобразно процедурата установена в член 29 за вноса от трети страни, в зависимост от видовете и от предназначението на животните.

2. Съобразно процедурата установена в член 29 може да бъде решено да се ограничат разрешенията за някои особени видове животни, за кланичните животни, за животните за отглеждане или за производство или за животните предназначени за специфични нужди, както и след вноса да се приложат всички необходими мерки на граничния ветеринарномедицински контрол.

3. Съобразно процедурата установена в член 29 може да бъде решено да се направят изключения от разпоредбите на приложение А, Глава II, Раздел А по отношение на :

- придобиването от добитък незаразен от бруцелоза на квалификацията за официално незаразен от бруцелоза;

- въвеждането в добитък официално незаразен от бруцелоза на говеда от добитък незаразен от бруцелоза;

- временното отнемане на квалификацията “добитък официално незаразен от бруцелоза” и на “добитък незаразен от бруцелоза”.

Член 9

Когато една държава-членка прецени, че провивошапните ваксини използвани в дадена трета страна срещу вируса от видовете А, О и С имат известни слабости, тя забранява вноса на територията си на животните от видовете говеда и свине от заинтересованата трета страна. Държавата-членка уведомява във възможно най-кратки срокове останалите държави-членки и Комисията за взетото решение като уточнява причините за това. Постоянният ветеринарен комитет се събира в най-кратки срокове след това уведомление. Комитетът взема решение съобразно процедурата установена в член 30.

Член 10

Държавите-членки разрешават вноса на живи животни от видовете говеда и свине само когато преди деня на тяхното натоварване с цел придвижването им към страната получател, тези животни са престояли на територията или на част от територията на трета страна фигурираща в списъка изготвен съобразно член 3, параграф 1

- а) най-малко през последните 6 месеца за животните за отглеждане и за производство;
- б) най-малко през последните 3 месеца за кланичните животни.

Когато се касае за животни на възраст по-малка съответно от 6 или 3 месеца, този престой се брои от момента на раждането им.

1. Държавите-членки разрешават вноса на живи животни от видовете говеда и свине само срещу представяне на сертификата изготвен от оторизиран ветеринарен лекар на третата страна износител.

Този сертификат трябва :

а) да бъде издаден в деня на натоварването на животните с цел придвижването им към страната получател;

б) да бъде изготвен най-малко на един от официалните езици на страната получател и на един на страната, в която се извършва ветеринарномедицинския контрол на вноса предвиден в член 12;

в) оригиналът от документа да придружава животните;

г) да удостоверява, че живите животни от видовете говеда и свине отговарят на условията постановени в настоящата директива и на условията определени в приложение на тази директива за вноса от трети страни;

д) да бъде предвиден само за един получател.

2. Този сертификат трябва да съответства на модел изготвен съобразно процедурата установена в член 29.

Член 12

1. Държавите-членки следят живите животни от видовете говеда и свине да бъдат подложени, веднага след пристигането им на територията на общността, на граничен ветеринарномедицински контрол (контрол при вноса) извършен от оторизиран ветеринарен лекар.

2. Държавите-членки следят и забраняват придвижването в общността на живи животни от видовете говеда и свине, когато се установи по време на контрола предвиден в параграф 1, че:

- животните не произхождат от територията или от част от територията на трета страна включена в списъка изготвен в съответствие член 3, параграф 1;

- животните са заболели или са съмнително болни от заразна болест;

- условията определени в настоящата директива и приложенията ѝ не са били спазени от третата страна износителка;

- ветеринарномедицинският сертификат, който придружава животните, не отговаря на условията установени в член 11.

3. Държавата-членка, която провежда контрола визиран в параграф 1 взема всички мерки, които счете за необходими.

Тези мерки могат да включват преди всичко :

а) - поставянето под карантина, ако съществува съмнение, че животните са съмнително болни или заразени със заразна болест;

- в случая предвиден в параграф 2, четвърто тире, по искане от страна на износителя, на получателя или на техния пълномощник, поставянето под контрол до привеждане в изправност на сертификата.

б) връщането на животните, които не могат да бъдат допуснати за придвижване съобразно параграф 2, когато не се противопоставят съображения на ветеринарно-санитарните власти.

Когато не е възможно животните да бъдат върнати, компетентните власти нареждат санитарното клане и определят обекта, което да пристъпи към това.

в) санитарното клане и унищожаването на всички животни от партидата, когато въпросният контрол позволи установяване или съмнение за някое от епизоотичните болести, чиито списък е изготвен чрез прилагане на процедурата установена в член 29.

4. Върху сертификата, който придружава живите животни от видовете говеда и свине при техния внос, вследствие граничния ветеринарномедицински контрол (контрол при вноса), трябва да бъде отбелязано по ясен начин, че животните са допуснати или са отказани.

5. При придвижването им през територията на общността към страната получателка, държавите-членки могат да приложат ветеринарно-санитарните мерки визирани в параграф 3, т. а), първо тире и т. в), ако животните са заболели или съществува съмнение, че са заболели или са заразени със заразна болест.

6. Живите животни, чиито внос е бил разрешен, и които не са предназначени за държава-членка провела контрола при вноса предвиден в параграф 1, трябва да бъдат превозени под митнически контрол без междинно разтоварване.

7. Живите животни, които отговорят на изискванията на ветеринарномедицинския контрол при вноса, предвиден в параграф 1 се подлагат в страната получател на

необходимите допълнителни проверки с цел да се провери дали са спазени разпоредбите на настоящата директива, включително специфичните условия определени съобразно процедурата установена в член 29 в приложение на член 3.

Тези проверки могат да бъдат извършени или на граничния контролно-пропускателен пункт, или във всеки друг пункт определен от компетентните власти на страната получател, или на двете места.

8. Всички разходи произтичащи от приложението на настоящия член, включително и санитарното клане и унищожаването на животните, са за сметка на износителя, на получателя или на техния пълномощник, без право на обезщетение от държавата.

Член 13

Още с пристигането си в страната получател, кланичните животни трябва да бъдат придвижени направо до кланицата и, съобразно изискванията на ветеринарно-санитарните власти, да бъдат заклани най-късно до три работни дни след пристигането им в обекта.

Без това да отменя особените условия евентуално определени съобразно процедурата установена в член 29, компетентните власти на страната получател могат, по изисквания на ветеринарно-санитарните власти, да определят кланицата, към която тези животни трябва да бъдат отправени.

ГЛАВА III.

Внос на сурово месо

Член 14

1. Суровото месо трябва да произхожда от животни пребивавали на територията или на част от територията на трети страни включени в списъка изготвен в приложение на член 3, параграф 1, най-малко в продължение на 3 месеца преди клането им или от момента на раждането им, ако се касае за животни на възраст под три месеца.

2. Въпреки разпоредбите на член 3, параграф 1, държавите-членки ще разрешават вноса на сурово месо единствено от трети страни :

а) в които през последните 12 месеца не са били установени следните болести, към които животните, от които произхожда месото са възприемчиви : чума по говедата, шап от екзотичен вирус, африканска чума по свинете, заразна парализа по свинете (тешенска болест);

б) в които през последните 12 месеца не са провеждани ваксинации срещу болестите визирани в т. а), към които животните, от които произхожда месото са възприемчиви.

Член 15

Съобразно процедурата установена в член 29 може да бъде решено разпоредбите на член 14, параграф 2, т. а) да се прилагат единствено за част от територията на дадена трета страна.

Съобразно същата процедура, по изключение от разпоредбите на член 14, параграф 2, т. б), при определени условия може да бъде допуснат вноса на сурово месо произхождащо от трета страна или част от тази страна, където са извършени ваксинации срещу една или няколко от болестите визирани в член 14, параграф 2, т. а).

Член 16

Без с това да се отменят разпоредбите на членове 14 и 15, държавите-членки разрешават вноса на сурово месо произхождащо от дадена трета страна, само когато то отговаря на условията на ветеринарно-санитарния контрол определени съобразно процедурата установена в член 29 за вноса на сурово месо от въпросната трета страна, в зависимост от животинския вид.

Член 17

1. Държавите-членки разрешават вноса на сурово трупно месо, евентуално разсечено на две за свинското, на две или на четири за месото от вида говеда и от еднокопитните, единствено само ако е възможно възстановяването на трупа на всяко животно.

2. Този внос е подчинен на следните условия : суровото месо трябва :

а) да бъде получено от кланица включена в списъка изготвено съобразно член 4, параграф 1;

б) да произхожда от кланично животно, което съобразно приложение Б, Глава V, е било обект на ветеринарно-санитарен контрол *ante mortem* извършен от оторизиран ветеринарен лекар и което е било определено за годно за кланицата съобразно разпоредбите на настоящата директива, с цел износа му към общността;

в) да е било обработено при условията на хигиена съобразно приложение Б, Глава VI;

г) да е било подложено, съгласно приложение Б, Глава VII, на ветеринарно-санитарен контрол за годност *post mortem* под отговорността и прекия контрол на оторизиран ветеринарен лекар и да не е констатирано никакво нарушаване на целостта му, с изключение на следи от травми малко преди клането, малформации или локализиранни алтерации при условие, че се установи, ако е необходимо след подходящи лабораторни изследвания, че те не правят съответните труп и карантия негодни за консумация от човека или опасни за човешкото здраве;

д) да носят знак за годност съобразно приложение Б, Глава X;

е) да са били съхранявани, след инспекция *post mortem* извършена в съответствие с разпоредбите представени в т. г) при задоволителни условия на хигиена и съобразно приложение Б, Глава XII, в подходящи обекти;

ж) да са били транспортирани съобразно приложение Б, Глава XIII и обработвани при задоволителни условия на хигиена.

3. Печатите нанесени върху суровото месо трябва да бъдат с мастило с метилов алкохол. Могат да бъдат използвани и друг вид оцветители съобразно процедурата установена в член 29.

4. По време на инспекцията за годност провеждана *post mortem*, визирана в параграф 2, т. г), оторизираният ветеринарен лекар може да бъде асистиран от помощници поставени под негова отговорност. Тези помощници трябва :

а) да бъдат назначени от държавните компетентни власти на страната износител, съгласно действащите разпоредби;

б) да имат необходимата квалификация;

в) да имат статут гарантиращ независимостта им по отношение ръководителите на заведенията;

г) да нямат никакво право на решаващ глас относно заключението от инспекцията.

Член 18

1. По изключение от разпоредбите на член 17, параграф 1, държавите-членки могат да разрешат вноса на :

а) половин трупове, отделни четвъртини или карантия отговарящи на изискванията определени в член 17, параграфи 2 и 3 и произхождащи от кланици определени за тази цел съобразно процедурата установена в член 29;

б) парчета месо, по-малки от четвърт животно или обезкостено месо произхождащи от кланици контролирани съобразно член 4 и оторизирани за тази цел съобразно процедурата установена в член 29. Това месо трябва да отговаря, освен на условията определени в член 17, параграфи 2 и 3, и най-малкото на следните изисквания :

i) да е транжирано и добито при спазване на предписанията на приложение Б, Глава VIII;

ii) да е било подложено на контрол от оторизиран ветеринарен лекар, съгласно разпоредбите на приложение Б, Глава IX;

iii) да отговаря, , на предписанията на приложение Б, Глава XI, по отношение на амбалажа;

iv) да е било обект на всички проверки извършени от оторизирани ветеринарни лекари на общността, които позволяват да се установи дали са спазени горесцитираните разпоредби;

v) що се отнася до суровото месо от еднокопитни животни, да е било обект на контрол от страна на страната получател с цел налагане на евентуални ограничения на неговата употреба.

2. Съобразно процедурата установена в член 29, по изключение от разпоредбите на приложение Б точка 32, се допуска транжирането на топло месо. В този случай трябва да бъдат спазени най-малко следните условия :

а) суровото месо трябва да бъде транспортирано директно от кланицата в транжъорната. Тези два обекта трябва да бъдат разположени в една и съща група сгради и достатъчно близо един до друг, за да може месото за транжиране да бъде прехвърлено от единия обект в другия без промяна на околните условия, което се осигурява посредством разширение на въздушната релсова транспортна линия на кланицата. Транжирането трябва да се извършва незабавно;

б) веднага след транжирането и опаковането в предвидения амбалаж, месото трябва да бъде транспортирано в хладирни камери, като предвидените в приложение Б, Глава II, точка 2, под-точка а).

Член 19

Членове 17 и 18 не се прилагат за :

а) суровото месо внесено с разрешение от страната получател за други цели освен за консумация от човека;

б) суровото месо предназначено да изложби или за специфични проучвания или за анализи, дотолкова доколкото административният контрол позволява да бъде гарантирано, че това месо няма да бъде използвано за консумация от човека и че, когато завърши изложението или бъдат проведени проучванията и анализите, това месо, с изключение на количествата използвани по време на анализите, ще бъде изнесено от територията на общността или ще бъде унищожено.

В този случай, и в случаите визирани в т. а), страната получател следи въпросното месо да не бъде използвано за друго освен за целите, за които е внесено на нейната територия;

в) суровото месо предназначено изключително за снабдяване на международните

организации, при условие че е получило одобрение съобразно процедурата установена в член 29 и при условие, че произхожда от страни включени в списъка изготвен съобразно член 3, параграф 1 и че са спазени разпоредбите на ветеринарно-санитарния контрол. Държавите-членки, на чиито територии се намират въпросните международни организации следят това месо да не бъде пуснато в свободна продажба.

Член 20

Държавите-членки забраняват вноса на :

а) сурово месо произхождащо от нерези и от свине с крипторхизъм;

б) сурово месо съдържащо остатъчни количества вещества с естерогенно или тироестерогенно действие, антибиотици, антимонон, арсеник, пестициди или други вредни вещества, или вещества, които могат да превърнат консумацията на прясното месо опасна или вредна за човешкото здраве при положение, че тези остатъчни количества надвишават максимално допустимите стойности.

Максимално допустимите стойности се определят от Съвета по предложение на Комисията и могат да бъдат променяни впоследствие съобразно процедурата установена в член 29;

в) сурово месо обработено с йонизиращи или ултравиолетови лъчения, както и сурово месо произхождащо от животни, на които са давани продукти за омекотяване на плътта или други вещества, които могат да нарушат състава или вкусовите качества на суровото месо;

г) сурово месо, към което са прибавяни вещества други освен тези предписани в член 17, параграф 3, за нанасяне марката за годност;

д) сурово месо произхождащо от животни, при които е установена туберкулоза под каквато и да била форма или които са били признати за туберкулозни вследствие положителна реакция на туберкулин;

е) сурово месо произхождащо от животни, при които след клането е установена туберкулоза под каквато и да било форма, или наличие на един или няколко живи или мъртви цистецерки, или, когато се касае за животни от вида свине, наличие на трихинела;

ж) сурово месо произхождащо от животни, заклани твърде млади;

з) части от трупове или карантия със следи от травми нанесени малко преди клането, малформации или алтерации като тези визирани в член 17, параграф 2, т. г);

и) кръв;

й) сурово месо мляно или обработено по сходен начин;

к) части от мускури, тлъстини или други тъкани в резултат от транжирането или обезкостяването на месото или останали по костите, както и части от мускулатурата и другите тъкани на главата, освен езика.

Член 21

По предложение на Комисията Съветът изготвя методиката, реда и условията необходими за откриване на наличието на трихинела в суровото месо от животни от вида свине.

Член 21

1. Държавите-членки разрешават вноса на сурово месо само срещу представяне на ветеринарномедицински сертификат и сертификат за годност изготвени от оторизиран ветеринарен лекар от третата страна износител.

Тези сертификати трябва :

а) да бъдат изготвени на най-малко един от официалните езици на страната получател и на един от на страната, където се извършва контрола по вноса предвиден в членове 23 и 24;

б) да придружават суровото месо в оригинал;

в) да са изготвени на един лист;

г) да бъдат предвидени само за един получател.

Ветеринарномедицинският сертификат трябва да удостоверява, че суровото месо отговаря на ветеринарно-санитарните изисквания установени с настоящата директива и на тези, определени в приложение на същата директива за вноса на сурово месо с произход от трети страни.

2. Този сертификат трябва да съответства на модел изготвен съобразно процедурата установена в член 29

3. Сертификатът за годност трябва да отговаря на модела представен в приложение В, по отношение на формата и съдържанието, и да бъде издаден в деня на товарене на суровото месо с цел изпращането му към страната получател.

Член 23

1. Държавите-членки следят суровото месо да бъде подложено веднага с пристигането

на територията на общността на ветеринарномедицински контрол извършен от компетентните власти , какъвто и да е минтическият режим, по който е обявено.

2. Без това да отменя разпоредбите на параграф 3, държавите-членки следят вносът да бъде забранен, когато :

- това месо не произхожда от територията или част от територията на трета страна включена в списъка изготвен съобразно член 3, параграф 1;

- това месо произхожда от територията или част от територията на трета страна, от които вносът е забранен съобразно членове 14 и 27;

- ветеринарномедицинският сертификат, който придружава месото не съответства на условията определени в приложение на член 22.

3. Държавите-членки разрешават транзитирането на сурово месо с произход от трета страна и предназначено за трета страна при условие, че :

а) заинтересованото лице представи доказателство, че първата трета страна, към която месото се превозва след транзит през територията на общността, поема задължението да не отказва или да не реекспортира към страни от общността месото, за което тя е дала разрешително за транспорт или за транзит.

б) транспортът е разрешен предварително от компетентните власти на държавата-членка на територията, на която се извършва граничния ветеринарномедицински контрол при вноса;

в) този транспорт се извършва без промяна на товара на територията на общността, под контрола на компетентните власти, в коли или контейнери запечатани от компетентните власти . Единствените манипулации разрешени по време на превоза са тези извършени съответно на граничния контролно-пропускателен пункт на територията на общността и на изходния пункт при директното прехвърляне на товара на кораб или самолет или всякакво друго превозно средство, или обратно.

4. Всички разходи предизвикани от приложението на настоящия член са за сметка на износителя, на получателя или на техния пълномощник, без право на обезщетение от държавата.

Член 24

1. Държавите-членки следят всяка пратка суровото месо да бъде подложена на контрол за годност при вноса, както и на ветеринарномедицински контрол извършен от оторизиран ветеринарен лекар.

Държавите-членки вземат необходимите мерки вносителите да бъдат задължени да предупреждават най-малко два работни дни по-рано местната служба отговорна за

контрола при вноса на на граничния контролно-пропускателен пункт, където суровото месо ще бъде представено за контрол, като уточняват количеството, вида на суровото месо и момента, в който контролът ще може да бъде извършен.

2. Контролът за годност предвиден в параграф 1 се извършва за всеки труп, половин или четвърт животно в случай на внос извършен съобразно член 17, п 1, и чрез вземане на случайни проби за останалите разфасовки. Целта освен това е да бъде проверено, съобразно разпоредбите на параграф 3 :

а) сертификата за годност, съответствието на суровото месо с указаното в сертификата, маркировката ;

б) състоянието на съхраняване, наличието на нечистоти и патогенни агенти;

в) наличието на остатъчни количества от веществата визирани в член 20;

г) дали клането и транжирането са извършени в обектите оторизирани за тази цел;

д) условията на превоз.

3. Съобразно процедурата установена в член 29 се определят необходимите ред и условия за приложение за осигуряване на еднообразното изпълнение на проверките визирани в параграф 1, по-специално що се отнася за приложението на разпоредбите на член 20, и най-вече за методите за анализ, честотата и стандартите за вземане на проби.

4. Държавите-членки забраняват пускането в търговската мрежа на сурово месо, когато се установи по време на проверките визирани в параграф 1, че :

- суровото месо е негодно за консумация от човека;

- не са изпълнени условията установени в настоящата директива и в нейните приложения;

- един от сертификатите визирави в член 22 придружаващи всяка партида не отговаря на условията установени във въпросния член.

5. Когато суровото месо не може да бъде внесено, то трябва да бъде върнато, ако на това не се противопоставят съображения свързани с ветеринарномедицинския контрол или на контрола за годност.

Ако връщането на месото е невъзможно, то трябва да бъде унищожено на територията на държавата-членка, където се провежда контрола.

По изключение от тази разпоредба и по искане от страна на вносителя или на неговия пълномощник, държавата-членка извършваща ветеринарномедицинския контрол или контрола за годност, може да разреши вноса за употреба друга освен за консумация от човека, при условие, че не съществува опасност за хората или за животните и че суровото

месо произхожда от страна включена в списъка изготвен съобразно член 3, параграф 1, и вносът от която не е забранен съгласно член 28. Това сурово месо не може да напуска територията на държавата-членка, която трябва да следи за неговото предназначение.

6. При всички случаи, след провеждане на проверките визирани в параграф 1, върху сертификатите трябва да бъде нанесена забележка ясно уточняваща предназначението на месото.

Член 25

1. Суровото месо от всяка партида, чиято свободна употреба в общността е била разрешена от държава-членка на основата на проверките визирани в член 24, параграф 1, преди отпътуването им към страната получател, трябва да бъдат придружено от съответния сертификат отговарящ, по форма и съдържание на модела представен в Приложение Д.

Този сертификат трябва :

а) да бъде изготвен от оторизиран ветеринарен лекар от контролния пункт или от мястото на съхранение на месото;

б) да бъде издаден в деня на товаренето за придвижването на суровото месо към страната получател;

в) да бъде изготвен най-малко на един от езиците на страната получател;

г) да придружава партидата сурово месо в оригинал.

Член 26

Всички разходи произтичащи от приложението на членове 24 и 25 и по-специално разходите за контрол на суровото месо, разходите за съхранение, както и евентуалните разходи за унищожаване на това месо, са за сметка на износителя, на получателя или на техния пълномощник без право на обезщетения от държавата.

ГЛАВА IV Обикновени разпоредби

Член 27

1. Държавите-членки изготвят и предават на Комисията списъците на :

а) граничните контролно-пропускателни пунктове за внос на живи животни от видовете говеда и свине,

б) пунктовете за контрол на вноса на сурово месо.

Тези гранични контролно-пропускателни пунктове и пунктове за контрол трябва да бъдат оторизирани съобразно процедурата установена в член 29.

2. За да може граничните контролно-пропускателни пунктове визирани в параграф 1, точка а) да бъдат оторизирани, техните служители трябва да разполагат включително с оборудването необходимо за извършване на контрола визиран в член 12, параграф 1, за дезинфекция, за унищожаване на хранителните отпадъци, на сламените постели както и на торта, урината и всякакви други отпадъци.

3. За да може пунктовете за контрол визирани в параграф 1, точка б) да бъдат оторизирани, техните служители трябва да разполагат най-малко с :

а) помещения за инспекция с достатъчни размери за нормалното провеждане на контрола,

б) достатъчно големи помещения за охлаждане и за замразяване,

в) достатъчно голямо помещение за размразяване,

г) лаборатория.

4. Отговорността за контрола се носи от оторизиран ветеринарен лекар. Същият може да бъде асистиран в изпълнението на чисто материалните задачи от специално подготвени за целта помощници.

Редът и условията за изпълнението на тази помощ се определят съобразно процедурата установена в член 29.

5. Ветеринарни експерти проверяват дали оборудването на одобрените гранични контролно-пропускателни пунктове отговаря на условията на настоящия член и дали контролът се извършва съобразно настоящата директива.

Тези експерти трябва да са граждани на държава-членка различна от тази, в която е разположен пункта, обект на проверката.

Условията за прилагане на настоящия параграф, и по-специално за назначаването на ветеринарните експерти и реда и условията за проверка, се определят съобразно процедурата установена в член 29.

6. Всички разходи произтичащи от приложението на параграф 5, алинея 1, се поемат от общността.

Член 28

1. Без това да отменя разпоредбите на член 6, ако дадена заразна болест по животните, която може да компрометира здравословното състояние на добитъка в някоя държава-членка, се появи или разпространи в трета страна, или ако съображения на ветеринарно-санитарен контрол го оправдават, заинтересованата държава-членка забранява всякакъв внос на живи животни от визираните в настоящата директива видове, директно или индиректно с посредничеството на друга държава-членка, от цялата трета страна или от част от нейната територия.

2. Без това да отменя разпоредбите на член 14, ако в дадена страна включена в списъка изготвен съобразно член 3, параграф 1, се появи или разпространи заразна болест по животните, която може да бъде предадена чрез суровото месо и да компрометира здравето на населението или здравословното състояние на добитъка в някоя държава-членка или ако съображения на ветеринарно-санитарен контрол го оправдават, заинтересованата държава-членка забранява всякакъв внос на сурово месо, директно или индиректно с посредничеството на друга държава-членка, от цялата трета страна или от част от нейната територия.

3. Мерките взети от държавите-членки на основата на параграфи 1 и 2 както и тяхното отменяне трябва да бъдат съобщени незабавно на другите държавите-членки и на Комисията като се посочат и основанията за това.

Постоянният ветеринарен комитет се събира във възможно най-кратки срокове след получаването на съобщението и, съгласно процедурата установена в член 30, решава дали тези мерки трябва да бъдат променени, преди всичко с цел осигуряване на координация с мерките взети от другите държави-членки, или трябва да бъдат отменени.

Ако възникне ситуацията описана в параграфи 1 и 2 и ако се окаже необходимо други държави-членки да приложат също мерките определени в приложение на тези параграфи, евентуално променени съобразно предходната алинея, се набелязват подходящи мерки съобразно процедурата установена в член 30.

4. Възобновяването на вноса от въпросната трета страна се разрешава в съответствие със същата процедура.

Член 29

1. В случай че се прави позоваване на процедурата определена в настоящия член, Постоянният ветеринарен комитет образуван с решение на Съвета от 15 октомври 1968 г., наречен във всичко, което следва "Комитета", се сезира от неговия председател или по негова собствена инициатива, или по инициативата на дадена държава-членка.

2. В Комитета, гласовете на държавите-членки се определят по начина установен в член 148, параграф 2 на Договора. Президентът не участва в гласуването.

3. Представителят на Комисията внася проект за мерките, които трябва да бъдат взети. В срок до два дни Комитетът издава становище относно тези мерки. Произнася с при

мнозинство от 12 гласа.

4. Комисията определя мерките и ги въвежда незабавно в изпълнение, когато те съответстват на становището на Комитета. Ако не са съобразени със становището на Комитета, или ако не е представено становище, Комисията внася веднага в Съвета предложение относно мерките, които трябва да бъдат взети.

Съветът приема мерките с квалифицирано мнозинство.

Ако след изтичането на срока от три месеца считано от датата, на която е сезиран, Съветът не е определил мерки, Комисията приема предложените мерки и ги въвежда незабавно в изпълнение, освен ако Съветът се е произнесъл с обикновено мнозинство против въпросните мерки.

Член 30

1. В случай, че е неправено позоваване на процедурата определена в настоящия член, Постоянният ветеринарен комитет образуван с решение на Съвета от 15 октомври 1968 г., наречен във всичко, което следва "Комитета", е сезиран незабавно от президента му или по негова собствена инициатива, или по искане от страна на държава-членка.

2. В Комитета, гласовете на държавите-членки се определят по начина посочен в член 148, параграф 2 на Договора. Президентът не участва в гласуването.

3. Представителят на Комисията внася проект за мерките, които трябва да бъдат взети. В срок до два дни Комитетът издава становище относно тези мерки като се произнася с мнозинство от 12 гласа.

4. Комисията определя мерките и ги въвежда незабавно в изпълнение, когато те съответстват на становището на Комитета. Ако не са съобразени със становището на Комитета, или ако не е издадено становище, Комисията внася незабавно в Съвета предложение за мерките, които трябва да бъдат взети. Съветът приема мерките с квалифицирано мнозинство.

Ако след изтичането на срока от петнадесет дни считано от датата, на която е сезиран, Съветът не е приел мерки, Комисията приема предложените мерки и ги въвежда незабавно в изпълнение, освен ако Съветът се е произнесъл с обикновено мнозинство против въпросните мерки.

Член 31

Разпоредбите на членове 29 и 30 се прилагат за период от осем месеца считано от датата, на която Съветът е бил сезиран за пръв път или в приложение на член 29, параграф 1, или на член 30, параграф 1, или на основата на всяка друга аналогична нормативна уредба.

Член 32

1. Държавите-членки приемат закони, подзаконови и административни разпоредби необходими, за да приведат законодателството си в съответствие с настоящата директива и нейните приложения :

а) преди 1 октомври 1973 г. за разпоредбите на член 23, параграф 1 и параграф 3, точки а), б) и в);

б) преди 1 януари 1976 за всички останали разпоредби, с изключение на тези, които предвиждат установяването на общоевропейска процедура.

2. Държавите-членки се съобразяват с разпоредбите предвиждащи установяването на общоевропейска процедура, която трябва да влезе в приложение от 1 януари 1977 г.

Независимо от това, от момента на приемане на определените мерки на основата на разпоредбите и горесцитираната дата трябва да измине период от минимум две години.

3. На датата определена в параграф 2 се отменят членове 4 и 11 от директивата на Съвета от 26 юни 1964 г. относно проблемите на ветеринарномедицинския контрол в търговския обмен между държавите-членки на живи животни от видовете говеда и свине и член 19 директивата на Съвета от 26 юни 1964 г. относно проблемите на ветеринарномедицински контрол в търговския обмен на сурово месо между държавите-членки.

Член 33

1. До 31 декември 1977 г., е разрешено на новите държави-членки, при спазване на общите параграф на Договора за създаване на Европейската Общност, да прилагат националните си нормативни уредби отнасящи се за вноса от трети страни :

а) на живи животни за отглеждане, за добив и кланични животни от видовете говеда и свине;

б) на сурово месо произхождащо от домашни животни от следните видове : говеда, свине, овце и кози, както и от домашни еднокопитни животни.

В рамките на тези нормативни уредби се търсят приспособявания с цел подготовка на разпространяването върху цялата общност на режима приложим за въпросния внос. За тази цел тези нормативни уредби ще бъдат предмет на разглеждане в Постоянния ветеринарен комитет.

2. Най-късно до 1 юли 1976 г., Комисията внася в Съвета доклад и, ако е необходимо, подходящи мерки държейки сметка за намерените решения на проблемите

предизвикани от разпространяването върху цялата общност на режима приложим за търговския обмен на въпросните продукти между държавите-членки.

Член 34

Настоящата директива не променя правата и задълженията произтичащи от ветеринарномедицинските споразумения сключени между една или няколко държави-членки и една или няколко трети страни преди датата на приемане на настоящата директива.

В случай, че тези споразумения не съответстват на разпоредбите на настоящата директива, въпросната държава или държави-членки прилагат всички подходящи средства за отстраняване на установените несъответствия.

Член 35

Настоящата директива е адресирана до държавите-членки.

Съставено в Брюксел, на 12 декември 1972 г.

За Съвета

Председател

П. ЛАРДИНОА

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ГЛАВА I

ЕДЪР РОГАТ ДОБИТЪК НЕЗАРАЗЕН С ТУБЕРКУЛОЗА

Счита се за официално незаразен с туберкулоза едрият рогат добитък, в който :

а) при всички животни е установено, че не съществуват клинични признаци на туберкулоза;

б) всички животни на повече от шест седмици, които са дали отрицателна реакция на най-малко две проби на интердермална туберкулинизация, първата извършена шест месеца след мероприятията по саниране на добитъка, втората шест месеца след първата и следващите на интервали от една година. Когато в дадена трета страна, където съвкупността от едрият рогат добитък е подложен на официални мероприятия за борба срещу туберкулозата, процентът на животни заразени с туберкулоза не надвишава 1 процент по време на два периода на контрол организирани през интервал от една година, този интервал може да бъде променен на две години. Ако процентът животни заразени с туберкулоза не надвишава 1 процент по време на два периода на контрол организирани през интервал от две години, този интервал може да бъде променен на три години;

в) нито едно животно не е внесено без сертификат издаден от оторизиран ветеринарен

лекар удостоверяващ, че въпросното животно произхожда от стадо едър рогат добитък официално незаразен с туберкулоза, ако е на възраст повече от две седмици и е дало отрицателна реакция на вътрекожна проба за туберкулозна инфекция;

i) независимо от това, вътрекожните проби за туберкулозна инфекция не се изискват за трети страни, където процентът животновъдни обекти, в които процентът животни заразени с туберкулоза не надвишава 0,2 и ако от удостоверението издадено от оторизиран ветеринарен лекар произтича, че животното е:

1. надлежно идентифицирано;

2. произхожда от едър рогат добитък от тази трета страна официално незаразен с туберкулоза;

3. не е влизало в контакт по време на транспорта с животни, които не произхождат от едър рогат добитък официално незаразен с туберкулоза.

ii) удостоверението предвидено в т. i) не може да бъде изисквано от трета страна, където през последните четири години минимум :

- най-малко 99,80 % от животните са официално признати за незаразени с туберкулоза,

- животните, които не са официално признати за незаразени са под официален контрол като извеждането на животни извън тези стада е забранено, освен ако не са придвижвани до кланицата под официален контрол.

ГЛАВА II

ЖИВОТНИ ОТ ВИДА СВИНЕ И СТАДА ГОВЕДА И СВИНЕ НЕЗАРАЗЕНИ С БРУЦЕЛОЗА

А. Едър рогат добитък

1. Счита се за официално незаразен с бруцелоза едрият рогат добитък, в който :

а) няма животни от вида говеда ваксинирани против бруцелоза, освен ако не се касае за женски животни ваксинирани преди най-малко три години;

б) при всичките животни не са установявани клинични признаци на бруцелоза най-малко от четири месеца;

в) всички животни на възраст над двадесет месеца :

i) са дали като резултат при две серум-аглютинизации извършени официално през интервали от най-малко три месеца и най-много дванадесет месеца, титър аглутиниращи анти-тела по-малък от 30 UI на милилитър. Първата серум-аглютинизация може да бъде заменена от три ринг-теста.

ii) извършени през интервал от три месеца, при условие при това, че втората серум-аглютинизация бъде извършена най-малко шест седмици след третия ринг-тест;

ii) се контролират ежегодно за установяване на липсата на бруцелоза чрез три ринг-теста извършени през интервали от най-малко три месеца или два ринг-теста извършени през интервал от най-малко три месеца и една серум-аглютинизация извършена шест седмици най-малко след втория ринг-тест. Когато не е възможно провеждане на ринг-тест се извършват по две серум-аглютинизации годишно през интервал от три месеца най-малко и шест месеца най-много. Когато в дадена трета страна, където съвкупността от стадата говеда са подложени на официални мероприятия за борба с бруцелозата, процентът заразени животни не е по-висок от 1, е достатъчно да се извършват годишно по два ринг-теста през интервал от най-малко три месеца, които, ако не могат да се проведат, трябва да бъдат заменени от една серум-аглютинизация;

г) нито едно животно не е въведено в стадото без сертификат издаден от оторизиран ветеринарен лекар удостоверяващ, че това животно произхожда от стадо официално

незаразено с бруцелоза, ако е на възраст повече от дванадесет месеца, и има титър аглутиниращи анти-тела по-малък от 30 UI на милилитър при официално проведена серум-аглютинация;

i) независимо от това, не се изисква проба на серум-аглютинация за трета страна, където процентът заразени с бруцелоза животни не е бил по-висок през последните две години най-малко, от 0,2 и ако от удостоверението издадено от оторизиран ветеринарен лекар произтича, че животното е:

1. надлежно идентифицирано;

2. произхожда от едър рогат добитък от тази трета страна официално незаразен с бруцелоза;

3. не е влизало в контакт по време на транспорта с животни, които не произхождат от стада едър рогат добитък официално незаразен с бруцелоза.

ii) удостоверението предвидено в т. i) не може да бъде изисквано от трета страна, където през последните четири години минимум :

- най-малко 99,80 % от животните са официално признати за незаразени с бруцелоза,

- животните, които не са официално признати за незаразени са поставени под официален контрол, като извеждането на животни извън тези стада е забранено, освен когато са отведени в кланицата под официален контрол.

2. Счита се за незаразен с бруцелоза едрият рогат добитък, в който :

а) няма мъжки животни ваксинирани против бруцелоза

б) всички женски животни, или част от тях, са били ваксинирани на възраст шест месеца и повече, с жива ваксина Buck 19, или други ваксини одобрени съобразно процедурата установена в

ГЛАВА I

УСЛОВИЯ ЗА ОТОРИЗИРАНЕ НА КЛАНИЦИТЕ

1. Кланиците трябва да се състоят най-малко от :

а) помещения за животните или, ако климатичните условия го позволяват, оградени площадки на открито, достатъчно просторни за всички животни. Тези площадки трябва да бъдат построени върху твърда и непрониклива почва и да бъдат съоръжени с необходимите средства за дезинфекция, за поене и хранене на животните и да бъдат съоръжени с подходяща мрежа за отвеждане на течности към изгребни ями със сифон и решетки;

б) цехове за клане с размери позволяващи извършването на работата по задоволителен начин. Когато в един кланичен цех се извършва клането на свине и на животни от други видове, за клането на свинете трябва да бъде предвидено специално място. Независимо от това, това специално отделение не е необходимо, ако клането на свинете и на другите животни се извършва по различно време, но в този случай операциите по окачване, обезкосмяване, остъргване и пърлене трябва да бъдат извършвани на специални за целта места, ясно отделени от кланичната линия или посредством празно пространство от най-малко 5 метра, или посредством преграда, висока най-малко 3 метра.

в) помещение за изпразване и измиване на стомасите и червата;

г) помещения за обработка на червената карантия, когато тези операции се извършват в кланицата;

д) помещения за складиране, от една страна на лойта, и от друга страна за кожата, рогата, копитата и за свинската четина, в случай, че тези продукти не се извозват същия ден след клането;

е) помещения съоръжени с ключалки, или ако климатичните условия го позволяват, площадки запазени за болните или съмнително болните животни. Помещения съоръжени с ключалки за клането на тези животни, за складирането на негодното и на конфискуваното месо.

Помещенията и площадките запазени за болните или съмнително болните животни, както и помещенията за санитарно клане на тези животни, не са задължителни за обектите, в които клането на тези животни е забрането съгласно нормативната уредба на третата страна;

ж) достатъчно просторни хладилни помещения;

з) достатъчно добре оборудвано заключващо се помещение, запазено изключително за ветеринарномедицинската служба; помещение съоръжено с апаратура достатъчна да позволи провеждане на трихинелоскопия, при условие, че прегледът е задължителен;

и) съблекални, умивални и душеве както и тоалетни с казанчета, като последните не трябва да бъдат директно достъпни от работните помещения; мивките трябва да бъдат съоръжени с кранове за течаща топла и студена вода, със съоръжения за измиване и дезинфекция на ръцете, както и с кърпи за еднократна употреба. Мивките трябва да бъдат разположени в близост до тоалетните;

й) организация на пространството позволяваща извършване във всеки един момент и по ефикасен начин на операциите по ветеринарномедицинска инспекция предписани в настоящата директива;

к) организация на пространството позволяваща извършване на контрол на всяко постъпване и излизане от кланицата на животни и продукти;

л) достатъчно надеждно изолиране на “мръсния” от “чистия” сектор, с цел предпазване на последния от всякакъв риск от заразяване, включително срещу миризмите и прахта;

м) в помещенията визирани в точки б), в), г), д), е), ж) и и) трябва да бъдат осигурени:

- под изграден от непромокаеми материали, лесен за почистване и дезинфекция, негниещ, изпълнен по начин позволяващ оттичането на водата през закрити съоръжения за отвеждане на водата до изгребните ями соръжени със сифони и решетки;

- гладки стени покрити на височина най-малко 3 метра с миещо се покритие или боя, със светъл цвят и със заоблени ръбове и ъгли;

н) добро проветрение и система за отвеждане на парите за помещенията, в които се обработва месото;

о) в същите помещения - добро естествено или изкуствено осветление, което не променя цветовете;

п) инсталация за захранване изключително само с питейна вода при достатъчно налягане и количества. Независимо от това, по изключение, използването на промишлена вода е разрешено за производството на пара, при условие че инсталираните водопроводи не позволяват използването ѝ за други нужди. По изключение може да бъде разрешено използването на такава вода за охлаждането на моторите на хладилните инсталации. В този случай, водопроводите за промишлена вода трябва да бъдат ясно разграничени от тези за пиетайната вода и да не преминават през помещения, в които се обработва или съхранява сурово месо;

р) инсталация за топла вода с достатъчен капацитет;

с) система за отвеждане на отпадъчните води, която да отговаря на санитарните изисквания;

т) работните помещения трябва да бъдат оборудвани със подходящи съоръжения за

почистване и дезинфекция на ръцете и на инструментите. Тези съоръжения трябва да бъдат разположени колкото е възможно по-близо до работните места. Крановете не трябва да могат да бъдат задвижвани с ръка. Инсталациите трябва да бъдат защитени с топла и студена вода, препаратите за почистване и за дезинфекция, както и кърпите за ръце трябва да бъдат за еднократна употреба. Водата за измиване на инструментите не трябва да бъде с температура по-ниска от 82 °С;

у) съоръжение, което позволява, след зашеметяването, обработката на животното да се извършва доколкото е възможно чрез окачване. В случай че одирането се извършва на метални люлки, същите трябва да бъдат изработени от устойчиви материали и да са на достатъчна височина животното да не опира в пода;

ф) въздушна релсова линия за придвижване на месото;

х) подходящи съоръжения за защита срещу вредни животни като насекоми и гризачи и др.;

ц) работни инструменти и съоръжения, включително тави за вътрешностите от устойчиви материали, лести за почистване и дезинфекция;

ч) място специално пригодено за събиране на тора;

ш) място и подходящи съоръжения за почистване и дезинфекция на колите. Това място и съоръжения не се изискват, ако съществуват разпоредби задължаващи измиването и дезинфекцията на транспортните средства в публични центрове, като тези центрове трябва да бъдат разположени близо до кланицата, когато става дума за пътни превозни средства.

ГЛАВА II

УСЛОВИЯ ЗА ОТОРИЗИРАНЕ НА ТРАНЖЬОРНИ

2. Транжьорните трябва да се състоят най-малко от :

а) хладилно помещение, достатъчно просторно за съхраняване на суровото месо;

б) помещение за операциите по транжиране и обезкостяване, както и за операциите по кондициониране предвидени в точка 46;

в) помещение за операциите по пакетиране предвидени в т. 45 преди изпращане на суровото месо;

г) достатъчно добре оборудвано заключващо се помещение, запазено изключително за ветеринарномедицинската служба;

д) помещение съоръжено с апаратура достатъчна да позволи провеждане на трихинелоскопия, при условие, че такъв преглед се извършва на обекта;

е) съблекални, умивални и душеве както и тоалетни с казанчета, като последните не трябва да бъдат директно достъпни от работните помещения; мивките трябва да бъдат съоръжени с кранове за течаща топла и студена вода, съоръжения за измиване и дезинфекция на ръцете, както и кърпи за еднократна употреба. Мивките трябва да бъдат разположени в близост до тоалетните;

ж) специални съдове, непроницаеми, изработени от устойчиви материали, съоръжени с капаци и система за затваряне, която да не позволява достъп до продуктите от неоторизирани лица, предназначени за месото или субпродуктите от месото получени след транжиране и които не са предназначени за консумация от човека, или заключващо се помещение предназначена за месото или за субпродуктите, ако количеството им го налага, или ако не са извозвани и унищожавани в края на всеки работен ден;

з) помещенията визирани в точки а) и б) трябва да имат :

- под изработен от непромокаеми материали, лесен за почистване и дезинфекция, негниещ, изпълнен по начин позволяващ оттичането на водата през закрити съоръжения за

отвеждане до изгребните ями съоръжени със сифони и решетки;

- гладки стени покрити на височина най-малко 2 метра с миещо се покритие или боя, със светъл цвят и със заоблени ръбове и ъгли;

и) съоръжение за охлаждане позволяващо поддържане на суровото месо в помещенията визирани в точки а) и б) при постоянна вътрешна температура по-ниска или равна на + 7 °С;

й) термометър или термометър с дистанционно записващо устройство поставен в помещението за транжиране;

к) организация на пространството позволяваща извършване във всеки един момент и по ефикасен начин на операциите по ветеринарномедицинска инспекция и контрол предписани в настоящата директива;

л) организация на пространството позволяваща достатъчно добро проветрение в помещенията, където се обработва суровото месо;

м) в помещения, в които се обработва суровото месо трябва да бъде осигурено добро естествено или изкуствено осветление, което да не променя цветовете;

н) инсталация за захранване изключително само с питейна вода при достатъчно налягане и количества. Независимо от това, по изключение, използването на промишлена вода е разрешено за производството на пара, при условие че инсталираните водопроводи не позволяват използването ѝ за други нужди. По изключение може да бъде разрешено използването на такава вода за охлаждането на моторите на хладилните инсталации. Водопроводите за промишлена вода трябва да бъдат ясно разграничени от тези за пийната вода и да не преминават през помещения, в които се обработва или съхранява сурово месо;

о) инсталация за захранване с топла вода с достатъчен капацитет;

п) система за отвеждане на отпадъчните води, която да отговаря на санитарните изисквания;

р) работните помещения, в които се обработва суровото месо, трябва да бъдат оборудвани със подходящи съоръжения за почистване и дезинфекция на ръцете и на инструментите. Тези съоръжения трябва да бъдат разположени колкото е възможно по-близо до работните места. Крановете не трябва да могат да бъдат задвижвани с ръка. Инсталациите трябва да бъдат захранени с топла и студена вода, препаратите за почистване и за дезинфекция, както и кърпите за ръце трябва да бъдат за еднократна употреба. Водата за измиване на инструментите не трябва да бъде с температура по-ниска от 82 °С;

с) оборудване отговарящо на изискванията за хигиена за вдигането и пренасянето на суровото месо и за съхранение на съдовете използвани за това месо, което да позволява месото и съдовете да не влизат в контакт с пода;

т) подходящи съоръжения за защита срещу вредни животни като насекоми, гризачи и др.;

у) съоръжения и инструменти за работа като например работни маси, подвижни тави за транжиране, съдове транспортни ленти и триони изработени от материали устойчиви на корозията, които не повредят месото, да са лесни за почистване и дезинфекция. Използването на дърво е забрането.

ГЛАВА III

УСЛОВИЯ ЗА ОТОРИЗИРАНЕ НА ХЛАДИЛНИ ДЕПА ИЗВЪН КЛАНИЦИ И ТРАНЖЬОРНИ

3. Хладилните депа разположени извън кланиците и транжьорните трябва да се

състоят най-малко от :

а) хладилни помещения достатъчно просторни, лесни за почистване и дезинфекция, в които суровото месо да е складирано по такъв начин, че да бъдат спазвани температурите предвидени в точка 48;

Тези хладилни помещения не трябва да бъдат свързани по никакъв начин с други помещения, в които се съхраняват хранителни продукти дреги, освен сурово месо.

Съоръженията за охлаждане разположени на тавана на помещенията трябва да бъдат снабдени с добре изолирана система за оцедане на кондензираната вода, директно свързана с тръбопроводите за отвеждане на отпадъчните води. Съоръженията за охлаждане разположени в пода трябва да бъдат поставени в специални улеи съоръжени със система за отвеждане на кондензата, независима или свързана директно с канализационната система на обекта.

б) специални заключващи се помещения за съхранение на негодното за консумация и конфискуваното месо;

в) достатъчно добре оборудвано заключващо се помещение, запазено изключително за ветеринарномедицинската служба;

г) място и подходящи съоръжения за почистване и дезинфекция на колите. Такова място и съоръжения не се изискват, ако съществуват разпоредби задължаващи измиването и дезинфекцията на транспортните средства в публични центрове, като тези центрове трябва да бъдат разположени близо до кланицата, когато се касае за пътни превозни средства.

д) в помещенията визирани в точки а) и б) трябва да бъдат осигурени:

- под изграден от непромокаеми материали, лесен за почистване и дезинфекция, негниещ, изпълнен по начин позволяващ оттичането на водата през закрити съоръжения за отвеждане на водата до изгребните ями соръжени със сифони и решетки;

- гладки стени покрити на височина най-малко 3 метра с миешо се покритие или боя със светъл цвят и със заоблени ръбове и ъгли;

- врати от устойчиви материали, а в случай че са от дърво, обработени от двете страни със специално покритие или боя. Крилата на вратите трябва да бъдат устойчиви на удари и изработени по такъв начин, че да не предават на месото вредни вещества. По вратите не трябва да има никакви пукнатини;

е) необходимото оборудване за поддържане на температурата предвидена в точка 48;

ж) в хладилните помещения – обзавеждане устойчиво на корозията, което да не позволява суровото месо да влиза в контакт със стените и с пода по време на пренасянето и на складирането му;

з) инсталация за захранване изключително само с питейна вода при достатъчно налягане и количества. Независимо от това, по изключение, използването на промишлена вода е разрешено за производството на пара, при условие че инсталираните водопроводи не позволяват използването ѝ за други нужди. По изключение може да бъде разрешено използването на такава вода за охлаждането на двигателите на хладилните инсталации. В този случай, водопроводите за промишлена вода трябва да бъдат ясно разграничени от тези за питейната вода и да не преминават през помещения, в които се обработва или съхранява сурово месо;

и) система за отвеждане на отпадъчните води, която да отговаря на санитарните изисквания;

й) подходящи съоръжения за защита срещу вредните животни като насекоми, гризачи и др.;

к) добро естествено или изкуствено осветление, което да не променя цветовете;

л) достатъчно добро проветрение;

м) работните помещения трябва да бъдат оборудвани с подходящи съоръжения за почистване и дезинфекция на ръцете и на инструментите. Тези съоръжения трябва да бъдат разположени колкото е възможно по-близо до работните места. Крановете не трябва да могат да бъдат задвижвани с ръка. Инсталациите трябва да бъдат захранени с топла и студена вода, препаратите за почистване и за дезинфекция, както и кърпите за ръце трябва да бъдат предвидени за еднократна употреба. Водата за измиване на инструментите не трябва да бъде с температура по-ниска от 82 °С;

н) съблекални, умивални и душеве както и тоалетни с казанчета, като последните не трябва да бъдат директно достъпни от работните помещения; мивките трябва да бъдат съоръжени с кранове за течаща топла и студена вода, съоръжения за измиване и дезинфекция на ръцете, както и кърпи за еднократна употреба. Мивките трябва да бъдат разположени в близост до тоалетните;

о) термометър или термометър с дистанционно записващо устройство във всяко помещение за съхранение на суровото месо.

ГЛАВА IV

ХИГИЕНА НА ПЕРСОНАЛА, НА ПОМЕЩЕНИЯТА И НА ОБОРУДВАНЕТО В ОБЕКТИТЕ

4. По отношение на персонала както и на помещенията и оборудването се изисква спазване на съвършена хигиена :

а) персоналетът трябва да носи чисти работни дрехи и бонета както и, когато се наложи, бонета тип тюрбан. Персоналът работещ по клането на животните, обработката или работата със суровото месо е длъжен да мие и дезинфектира ръцете си по няколко пъти на ден, както и след прекъсване на работата. Лицата, които са били в контакт с болни животни или със заразено месо трябва веднага да измият ръцете си до лактите с гореща вода и с дезинфектиращ препарат. Забранено е пушенето в работните и в складовите помещения;

б) в обекта не трябва да се допускат никакви животни, освен тези предназначени за клане, а в рамките на обекта, единствено животните предназначени за неговото функциониране. Трябва систематично да бъдат провеждани мероприятия по дератизация и дезинсекция на обекта;

в) съоръженията и инструментите използвани за работата или за складирането на суровото месо, трябва да бъдат поддържани в добро състояние и чисти. те трябва да бъдат почиствани и дезинфектирани многократно през работно време, в края на работния ден и преди работа, особено когато са били замърсени с носители на болест.

5. Работните помещения, инструментите и оборудването не трябва да бъдат използвани за други цели освен за работа със сурово месо. Инструментите използвани за транжирането на суровото месо трябва да бъдат използвани единствено за тази цел.

6. Суровото месо и съдовете, в които то се поставя, не трябва да бъдат поставяни направо върху пода.

7. Използването на миални препарати, на дезинфектиращи средства, на средства за борба с вредителите не трябва да вредят на годността и безвредността на суровото месо.

8. Използването на питейна вода е задължително за всички видове употреба. Независимо от това, по изключение, се разрешава използването на промишлена вода за производството на пара, при условие че инсталираните водопроводи не позволяват използването ѝ за други нужди. Освен това, по изключение може да бъде разрешено

използването на такава вода за охлаждането на двигателите на хладилните инсталации. В този случай, водопроводите за промишлена вода трябва да бъдат ясно разграничени от тези за питейната вода и да не преминават през помещения, в които се обработва или съхранява сурово месо.

9. Забранява се разпръскването на талаш или подобни материали върху пода на помещенията за обработка и за съхраняване на сурово месо.

10. Транжирането трябва да се извършва по начин, който да не позволява замърсяването на суровото месо.

Парчетата кости и съсиреците кръв трябва да бъдат отстранявани. Суровото месо произхождащо от операциите по транжиране и което не е предназначено за консумация от човека се събира по време на работата в предвидените в точка 2, под-точка ж) съдове.

11. По време на клането, на транжирането, на обработката и на другите манипулации със сурово месо, трябва да бъде забранено присъствието на лица, които могат да заразят месото, и преди всичко на :

а) лица болни или съмнително болни от коремен тиф, паратиф А и Б, инфекциозен ентерит (салмонелоза), дизентерия, заразен хепатит, скарлатина, или са вирусоносители на тези заболявания;

б) лица болни съмнително болни от заразна туберкулоза;

в) лица болни или съмнително болни от заразна кожна болест;

г) които извършват едновременно дейност от която е възможно заразяване на суровите меса с микроби;

д) които носят превръзки на ръцете, с изключение на водоустойчивите превръзки изпълнени върху негноящаи рани.

12. От всяко лице работещо със сурово месо трябва да бъде изисквано да представи медицинско свидетелство, което трябва да удостоверява, че не съществуват противопоказания за този вид работа. Свидетелството трябва да бъде подновявано всяка година и всеки път, когато оторизираният ветеринарен лекар го поиска, както и трябва да бъде на разположение на последния.

ГЛАВА V

ВЕТЕРИНАРНОМЕДИЦИНСКА ИНСПЕКЦИЯ НА ЖИВИТЕ ЖИВОТНИ

13. Животните трябва да бъдат подлагани на инспекция ante mortem в деня на пристигането им в кланицата. Проверката трябва да бъде повторена непосредствено преди клането, ако животното е прекарало повече от 24 часа на място.

14. Оторизираният ветеринарен лекар трябва да проведе инспекцията ante mortem съобразно професионалните правила, при подходящи условия на осветление.

15. Инспекцията трябва да позволи да бъде установено :

а) дали животните са болни от болести, които могат да бъдат предавани на човека и на животните, дали имат такива симптоми, и дали общото им състояние представлява риск от възникване на такова заболяване;

б) дали имат симптоми на заболяване или смущения в общото им състояние;

в) дали са в състояние на умора или на възбуда.

16. Не могат да бъдат клани с цел внос на сурово месо в общността, животни :

а) при които са установени признаците изброени в точка 15, под-точка а) и б);

б) които не са били оставени в почивка достатъчно дълго време, който период не може да бъде по-кратък от 24 часа за уморените и възбудените животни;

в) при които е установена туберкулоза под каквато и да било форма, или които са признати за туберкулозни след положителна реакция на туберкулин.

ГЛАВА VI

ХИГИЕНА ПРИ КЛАНЕ И ТРАНЖИРАНЕ

17. Кланичните животни въведени в помещенията за клане трябва да бъдат умъртвявани незабавно.

18. Обезкървяването трябва да бъде пълно. Кръвта предназначена за консумация от човека трябва да бъде събирана в съвършено чисти съдове. Тя не трябва да бъде разбърквана с ръка, а единствено с помощта на инструменти отговарящи на санитарните изисквания.

19. Освен при свинете, незабавното и пълно одирането и задължително. Четината трябва незабавно да бъде премахната от животните, които не се одират.

20. Изкормянето трябва да бъде извършено незабавно и да завърши най-късно до половин час след обезкървяването. Белите дробове, сърцето, черният дроб, далакът и медиастенума могат да бъдат отделени веднага, или да бъдат оставени прикрепени към трупа по естествения им начин. Ако се отделят, те трябва да бъдат номерирани или белязани по какъвто и да било начин за идентификация, който да позволи информация за принадлежността им към съответния труп. Същото се отнася и за главата, за езика, за храносмилатерния тракт и за всяка друга част от животното, което е необходимо за провеждане на инспекцията. Горечитираните органи трябва да останат в близост до трупа до края на инспекцията. При всички видове животни, бъбреците трябва да останат свързани по естествения начин за трупа, като мастната им обвивка трябва да бъде премахната.

21. Забранява се почистването на суровото месо с помощта на кърпа и продухването. Независимо от това, продухването на даден орган се разрешава, когато е наложено поради религиозен обряд, но този орган не се допуска за внос в страните от общността.

22. Труповете на еднокопитните, на свинете на възраст над четири седмици и на говедата на възраст над три месеца трябва да бъдат представени за инспекция разсечени на две половини по дължината на гръбначния стълб. При свинете и еднокопитните главата също се разсича по дължина. Ако се налага за нуждите на инспекцията, оторизираният ветеринарен лекар може да нареди надлъжното разсичане на трупа на животно от всеки вид.

23. Забранява се разфасоването на трупа, отделянето или обработката на която и да било част от закланото животно преди края на инспекцията.

24. Негодното и конфискуваното месо, стомасите, червата, кожата, рогата, копитата и свинската четина трябва да бъдат пренесени колкото е възможно по-скоро в специалните за целта помещения.

ГЛАВА VII

ВЕТЕРИНАРНОМЕДИЦИНСКА ИНСПЕКЦИЯ НА ЗАКЛАНИТЕ ЖИВОТНИ

25. Всички части на животното, включително кръвта, трябва да бъдат подложени на инспекция веднага след заколването.

26. Инспекцията на закланите животни трябва да включва :

- а) визуалния преглед на закланото животно;
- б) палпирането на някои органи, преди всичко на белите дробове, черния дроб, далака, матката, млечните жлези и езика;
- в) инцизиране на някои органи и жлези.

Ако по време на визуалния оглед или на палпирането на някои органи бъдат установени увреждания, които могат да доведат до заразяване на трупа, на инструментите, на персонала или на работните помещения, въпросните органи не трябва да бъдат

инцизирани в помещението, където се извършва клането;

- г) търсене на аномалии в консистенцията, цвета, миризмата и, евентуално във вкуса;
- д) в случай на необходимост, лабораторни анализи преди всичко за откриване на веществата изброени в

ГЛАВА VIII ПРЕДПИСАНИЯ ОТНОСНО СУРОВОТО МЕСО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ЗА РАЗФАСОВАНИЕ

29. Нарязването на месото на по-малки парчета от половини и четвъртини или обезкостяването е разрешено единствено в транжьорните.

30. Ръководителят на обекта или неговият представител са длъжни да съдействат при мероприятията по контрола на предприятието, преди всичко да извършват всякакви полезни действия и да предоставят на разположение на контролната служба необходимите за проверката места и оборудване. Ръководителят на обекта трябва, преди всичко при поискване, да бъде в състояние да доведе до знанието на оторизирания ветеринарен лекар отговорен за контрола произхода на суровото месо внесено в неговото заведение.

31. Суровото месо, което не отговаря на условията на настоящата директива, може да бъде налична в оторизирания транжьорни само при условие, че е складирано на специални за целта места. То трябва да бъде разфасовано на други места или в различен момент от този на разфасоване на месото отговарящо на въпросните условия. Оторизираният ветеринарен лекар трябва да има във всеки момент свободен достъп до хладилните помещения и до всички работни помещения, за да може да гарантира стриктното спазване на гореупоменатите разпоредби.

32. Суровото месо предназначено за разфасоване трябва да бъде поставено, още с пристигането му на обекта, в транжьорната или до момента на обработка, в помещението предвидено в точка 2, под-точка а). В това помещение, за трупите и техните части, трябва да бъде осигурено постоянно поддържане на вътрешна температура по-ниска или равна на + 7 °С.

33. Суровото месо трябва да бъде внесено в помещенията визирани в точка 2, под-точка б) на части, в зависимост от нуждите. Веднага след извършване на съответните операции по разфасоване и опаковане, месото трябва да бъде транспортирано в хладилното помещение предвидено в точка 2, под-точка а).

34. По време на разфасоването температурата в помещението трябва да бъде по-ниска или равна на + 10 °С.

35. По време на операциите по разфасоване, обезкостяване и опаковане така както последното е определено в точки 45 и 46, суровото месо трябва да бъде поддържано при вътрешна температура по-ниска или равна на + 7 °С. В момента на разфасоването, рН на суровото месо не трябва да надвишава 6,1, като този анализ се прави по големия гръбен мускул на равнището на тринадесетото ребро.

36. Забранява се почистването на суровото месо с помощта на кърпа и продухването. Независимо от това, продухването на даден орган се разрешава, когато е наложено поради религиозен обряд, но този орган не се допуска за внос в общността.

ГЛАВА IX ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРЕН КОНТРОЛ НА СУРОВОТО РАЗФАСОВАНО МЕСО

37. Транжьорните са обект на контрол извършван от оторизиран ветеринарен лекар. Същият трябва да бъде предупреден навреме преди започване на операциите по разфасоване на суровото месо предназначено за износ към страните от общността

38. Ветеринарномедицинският контрол включва най-малко следните операции :

- проверка на регистъра за постъпване на суровото месо и за изнасяне на разфасованото месо,
- ветеринарномедицинска инспекция на суровото месо внесено в транжборната и предназначено за износ към общността преди операциите по разфасоване и при изнасянето им от транжборната,
- изготвяне и издаване на документите предвидени в точка 44 и в

ГЛАВА X

ПОСТАВЯНЕ НА ЗНАЦИ ЗА ГОДНОСТ

39. Поставянето на знаци за годност трябва да бъде извършено под отговорността на оторизирания ветеринарен лекар. За тази цел той разполага и съхранява :

а) инструментите необходими за нанасяне знак за годност върху суровото месо, които предоставя за извършване на маркирането и за необходимото време;

б) етикетите, за които се упоменава в точка 44, когато върху същите вече е поставен печата предвиден в настоящата глава. Тези етикети се предоставят на помощния персонал в момента, в който трябва да бъдат залепени, като броят им трябва да съответства на нуждите.

40. Знакът за годност трябва да бъде печат с овална форма с широчина 6,5 сантиметра и височина 4,5 сантиметра. Печатът трябва да съдържа следните означения изписани с четливи букви :

- в горната част - името на третата страна износител, изписано с главни букви или в краен случай знакът на тази страна приет в рамките на международната конвенция за определяне означаването на моторните превозни средства;

- в центъра - номера на ветеринарномедицинската оторизация на клиниката.

Знаците трябва да бъдат с височина 0,8 сантиметра за буквите и 1 сантиметър за цифрите.

Печатът може да носи информация, позволяваща идентифицирането на оторизирания ветеринарен лекар извършил ветеринарномедицинския контрол на суровото месо.

41. Трупове се маркират с мастило или с огън с помощта на щемпел отговарящ на предписанията на точка 40 :

- трупове, които тежат повече от 60 кг. трябва да са маркирани с щемпела от двете страни върху всяка половина най-малко на следните места : върху външната повърхност на бута, поясната област, гръба, гърдите, плешката и плеврата,

- останалите трупове трябва да са белязани най-малко с четри марки с щемпела върху плешките и върху външната страна на бутите.

42. Черният дроб се бележи с огън с помощта на щемпел отговарящ на предписанията на точка 40.

Главите, езиците, сърцата и белите дробове се маркират или с мастило, или с огън с помощта на щемпел отговарящ на предписанията на точка 40.

Независимо от това, маркирането на езиците и сърцата не е задължително при говедата на възраст под три месеца, при свинете, овцете и козите.

43. Частите, с изключение на лойта, салото, опашката, ушите и краката, добити в транжборните от редовно маркирани трупове, при условие, че не носят щемпел, трябва да бъдат маркирани с мастило или с огън, с помощта на щемпел отговарящ на предписанията на точка 40 и да носят вместо номера на оторизацията на ветеринарния лекар на клиниката, този на транжборната.

Парчетата от сланината и гърдите, от които е изрязана кожата, могат да бъдат групирани в партиди до пет парчета. Всяка партида и всяко парче трябва да бъдат запечатани под официален контрол и да носят етикет отговарящ на предписанията на точка 44.

Маркирането може да бъде извършено също и с помощта на щемпел-табелка с овална форма. Този щемпел-табелка, който се прикрепя към всяко парче, трябва да бъде направен така, че повторното му използване да не бъде възможно. Той трябва да бъде изработен от устойчив материал и да отговаря на санитарните норми. Върху щемпела-табелка трябва да бъдат нанесени следните информации :

- в горната част - името на третата страна износител, изписано с главни букви или в краен случай знакът на тази страна приет в рамките на международната конвенция за определяне на означаването на моторните превозни средства;

- в центъра - номера на ветеринарномедицинската оторизация на транжърната.

Знаците трябва да са с височина 0,2 сантиметра както за буквите, така и за цифрите.

Щемпелът-табелка може да съдържа информация, позволяваща идентифицирането на оторизирания ветеринарен лекар извършил ветеринарномедицинския контрол на суровото месо.

44. Амбалажите трябва да бъдат снабдени етикет поставен на видно място върху който да има ясна марка, точно копие на марките предвидени в точки 40 и 43. Този етикет трябва да бъде фиксиран по такъв начин, че да бъде скъсан при отваряне на амбалажа. Освен това върху етикета трябва да бъде нанесен серийният номер.

ГЛАВА XI

АМБАЛАЖ ЗА РАЗФАСОВАНОТО СУРОВО МЕСО

45. а) Амбалажът (например каси, кашони) трябва да отговаря на всички правила за хигиена, преди всичко :

- да не може да нарушава органолептичните качества на суровото месо;

- да не може да предава на суровото месо вредни за човешкото здраве вещества;

- да е достатъчно здрав, за да осигурява ефикасна защита на суровото месо по време на транспорта и различните манипулации с него.

Б) амбалажът не трябва да бъде използван повторно за сурово месо, освен ако е изработен от материали устойчиви на корозията, лесни за почистване и които са били предварително измити и дезинфектирани.

46. Когато разфасованото сурово месо или карангията се поставят в опаковка (например пластмасово фолио), която е в пряк контакт с тях, операцията трябва да бъде извършена веднага след разфасоването по начин отговарящ на правилата на хигиената.

С изключение на парчетата сланина и гърди, разфасованото сурово месо във всички случаи трябва да бъде увито в защитен амбалаж, освен ако се транспортира окачено.

Амбалажът трябва да бъде от прозрачен, безцветен материал и да отговаря освен това на условията посочени в точка 45, под-точка а). Този амбалаж не трябва да бъде използван повторно за сурово месо.

47. Визираният в точки 45 и 46 амбалаж може да съдържа единствено сурово разфасовано месо от един и същ вид животни.

ГЛАВА XII

СКЛАДИРАНЕ

48. Суровото месо предназначено за износ към страни от общността трябва да бъде охладено непосредствено след инспекцията *post mortem* и поддържано непрекъснато при вътрешна температура по-ниска или равна на + 7 °C за трупите и разфасованото месо и +

3 °C за карантията.

ГЛАВА XIII ТРАНСПОРТ

49. Суровото месо трябва да бъде транспортирано в превозни средства конструирани и оборудвани по такъв начин, че по време на цялата продължителност на превоза да бъдат осигурени температурите предвидени в точка 48 и идентичността на месото да бъде запазена.

50. Транспортните средства за това месо трябва да отговарят на следните изисквания :

а) вътрешните им стени или всякаква друга част, която може да се намира в контакт със суровото месо, трябва да бъдат изработени от материали устойчиви на корозията и които да не могат да променят органолептичните качества на месото, нито да го направят вредно за човешкото здраве. Тези стени трябва да бъдат гладки, лесни за почистване и за дезинфектиране;

б) транспортните средства трябва да бъдат снабдени със съоръжения осигуряващи защитата на суровото месо срещу насекоми и прах както и да бъдат херметични с цел да не позволяват изтичане на никакви течности;

г) превозните средства за транспорт на трупно месо, на половини и четвъртини, както и на транжирано неопаковано месо, трябва да бъдат съоръжени с приспособления за окачване изработени от материали устойчиви на корозията, фиксирани на такава височина, че суровото месо да не опира в пода. Тази разпоредба не се отнася за замразеното месо в хигиеничен амбалаж.

51. Транспортните средства за превоз на сурово месо не трябва в никакъв случай да бъдат използвани за превоз на живи животни или на каквито и да било други продукти, които могат да повредят или да заразят суровото месо.

52. В едно и също транспортно средство и по едно и също време не трябва да бъдат превозвани едновременно сурово месо и други продукти. Освен това, стомасите от животните могат да бъдат превозвани само ако са бланширани, главите и краката само ако са одрани или попарени и изчистени от козината.

53. Сурово месо не може да бъде превозвано в транспортни средства, които не са чисти и дезинфектирани.

54. Труповете, половините и четвъртините, с изключение на замразеното и опаковано сурово месо при условия отговарящи на изискванията за хигиената, трябва да бъдат превозвани винаги окачени. Другите парчета както и карантията трябва да бъдат окачени или поставени на поставки, ако не са поставени в амбалаж или в съдове от материали устойчиви на корозията. Тези поставки, амбалажи или съдове трябва да отговарят на изискванията за хигиена и на разпоредбите на настоящата директива. Вътрешностите трябва да бъдат транспортирани винаги в здрав амбалаж устойчив и херметичен на течности и мазнини. Съдовете и поставките могат да бъдат използвани повторно единствено след почистване и дезинфекция.

55. Преди изпращане на месото, оторизираният ветеринарен лекар трябва да се увери, че транспортните средства както и условията за товарене отговарят на санитарните условия определени в настоящата глава.

ПРИЛОЖЕНИЕ В

МОДЕЛ

СЕРТИФИКАТ ЗА ГОДНОСТ

За сурово месо [5] предназначено за : (име на държавата-

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ГЛАВА I

ЕДЪР РОГАТ ДОБИТЪК НЕЗАРАЗЕН С ТУБЕРКУЛОЗА

Счита се за официално незаразен с туберкулоза едрият рогат добитък, в който :

а) при всички животни е установено, че не съществуват клинични признаци на туберкулоза;

б) всички животни на повече от шест седмици, които са дали отрицателна реакция на най-малко две проби на интердермална туберкулинизация, първата извършена шест месеца след мероприятията по саниране на добитъка, втората шест месеца след първата и следващите на интервали от една година. Когато в дадена трета страна, където съвкупността от едрият рогат добитък е подложен на официални мероприятия за борба срещу туберкулозата, процентът на животни заразени с туберкулоза не надвишава 1 процент по време на два периода на контрол организирани през интервал от една година, този интервал може да бъде променен на две години. Ако процентът животни заразени с туберкулоза не надвишава 1 процент по време на два периода на контрол организирани през интервал от две години, този интервал може да бъде променен на три години;

в) нито едно животно не е внесено без сертификат издаден от оторизиран ветеринарен лекар удостоверяващ, че въпросното животно произхожда от стадо едър рогат добитък официално незаразен с туберкулоза, ако е на възраст повече от две седмици и е дало отрицателна реакция на вътрекожна проба за туберкулозна инфекция;

г) независимо от това, вътрекожните проби за туберкулозна инфекция не се изискват за трети страни, където процентът животновъдни обекти, в които процентът животни заразени с туберкулоза не надвишава 0,2 и ако от удостоверението издадено от оторизиран ветеринарен лекар произтича, че животното е:

1. надлежно идентифицирано;

2. произхожда от едър рогат добитък от тази трета страна официално незаразен с туберкулоза;

3. не е влизало в контакт по време на транспорта с животни, които не произхождат от едър рогат добитък официално незаразен с туберкулоза.

д) удостоверението предвидено в т. г) не може да бъде изисквано от трета страна, където през последните четири години минимум :

- най-малко 99,80 % от животните са официално признати за незаразени с туберкулоза,

- животните, които не са официално признати за незаразени са под официален контрол като извеждането на животни извън тези стада е забранено, освен ако не са

придвижвани до кланицата под официален контрол.

ГЛАВА II

ЖИВОТНИ ОТ ВИДА СВИНЕ И СТАДА ГОВЕДА И СВИНЕ НЕЗАРАЗЕНИ С БРУЦЕЛОЗА

A. Едър рогат добитък

1. Счита се за официално незаразен с бруцелоза едрият рогат добитък, в който :

а) няма животни от вида говеда ваксинирани против бруцелоза, освен ако не се касае за женски животни ваксинирани преди най-малко три години;

б) при всичките животни не са установявани клинични признаци на бруцелоза най-малко от четири месеца;

в) всички животни на възраст над двадесет месеца :

i) са дали като резултат при две серум-аглютинизации извършени официално през интервали от най-малко три месеца и най-много дванадесет месеца, титър аглутиниращи анти-тела по-малък от 30 UI на милилитър. Първата серум-аглютинизация може да бъде заменена от три ринг-теста.

ii) извършени през интервал от три месеца, при условие при това, че втората серум-аглютинизация бъде извършена най-малко шест седмици след третия ринг-тест;

ii) се контролират ежегодно за установяване на липсата на бруцелоза чрез три ринг-теста извършени през интервали от най-малко три месеца или два ринг-теста извършени през интервал от най-малко три месеца и една серум-аглютинизация извършена шест седмици най-малко след втория ринг-тест. Когато не е възможно провеждане на ринг-тест се извършват по две серум-аглютинизации годишно през интервал от три месеца най-малко и шест месеца най-много. Когато в дадена трета страна, където съвкупността от стадата говеда са подложени на официални мероприятия за борба с бруцелозата, процентът заразен животни не е по-висок от 1, е достатъчно да се извършват годишно по два ринг-теста през интервал от най-малко три месеца, които, ако не могат да се проведат, трябва да бъдат заменени от една серум-аглютинизация;

г) нито едно животно не е въведено в стадото без сертификат издаден от оторизиран ветеринарен лекар удостоверяващ, че това животно произхожда от стадо официално незаразено с бруцелоза, ако е на възраст повече от дванадесет месеца, и има титър аглутиниращи анти-тела по-малък от 30 UI на милилитър при официално проведена серум-аглютинизация;

i) независимо от това, не се изисква проба на серум-аглютинизация за трета страна, където процентът заразен с бруцелоза животни не е бил по-висок през последните две години най-малко, от 0,2 и ако от удостоверението издадено от оторизиран ветеринарен

лекар произтича, че животното е:

1. надлежно идентифицирано;

2. произхожда от едър рогат добитък от тази трета страна официално незаразен с бруцелоза;

3. не е влизало в контакт по време на транспорта с животни, които не произхождат от стада едър рогат добитък официално незаразен с бруцелоза.

ii) удостоверението предвидено в т. i) не може да бъде изисквано от трета страна, където през последните четири години минимум :

- най-малко 99,80 % от животните са официално признати за незаразени с бруцелоза,

- животните, които не са официално признати за незаразени са поставени под официален контрол, като извеждането на животни извън тези стада е забранено, освен когато са отведени в клиниката под официален контрол.

2. Счита се за незаразен с бруцелоза едрият рогат добитък, в който :

a) няма мъжки животни ваксинирани против бруцелоза

б) всички женски животни, или част от тях, са били ваксинирани на възраст шест месеца и повече, с жива ваксина Buck 19, или други ваксини одобрени съобразно процедурата установена в член 29;

в) всички животни отговарят на условията определени в точка 1, под-точки б) и в), при условие, че животните на възраст над тридесет месеца могат да имат титър аглутиниращи анти-тела по-висок от 30 UI на милилитър, но по-нисък от 80 UI на милилитър и дават, по време на реакция на фиксиране на допълнение :

- титър по-нисък от 30 единици ЕИО, ако се касае за женски животни ваксинирани преди по-малко от дванадесет месеца,

- титър по-нисък от 20 единици ЕИО, във всички останали случаи.

г) нито едно животно не е въведено в стадото без сертификат издаден от оторизиран ветеринарен лекар удостоверяващ, че това животно отговаря на условията определени в точка 1, под-точка г), или че произхожда от стадо официално незаразено с бруцелоза и в този случай, през последните тридесет дни преди въвеждането му в стадото е имал титър аглутиниращи анти-тела по-малък от 30 UI на милилитър и отрицателна реакция на фиксиране на допълнение при официално проведени тестове.

Независимо от това, ако се касае за ваксинирано животно на възраст под тридесет месеца, то може да има титър аглутиниращи анти-тела равен или по-висок от 30 UI на милилитър, но по-нисък от 80 UI на милилитър и има, по време на реакция на фиксиране

на допълнението :

- титър по-нисък от 30 единици ЕИО, ако се касае за женско животно ваксинирано преди по-малко от дванадесет месеца,

- титър по-нисък от 20 единици ЕИО, дванадесет месеца след ваксинацията.

Б. Свине и стада свине

1. Счита се за незаразено с бруцелоза животно :

а) което няма клинични признаци за болестта;

б) което тежи повече от 25 килограма и дава при серологичните проби проведени официално и извършени едновременно :

i) титър аглутиниращи анти-тела или по-нисък от 30 UI на милилитър по време на серум-аглютинацията;

ii) има отрицателен резултат по време на тест на реакция за фиксиране на допълнението.

2. Счита се за незаразен с бруцелоза добитък свине, при който :

а) при нито едно животно не са установени клинични признаци на бруцелоза от най-малко една година;

б) животните, които се намират по едно и също време в животновъдния обект принадлежат на добитък, обявен официално за незаразен или обявен за незаразен с бруцелоза.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

ГЛАВА I

УСЛОВИЯ ЗА ОТОРИЗИРАНЕ НА КЛАНИЦИТЕ

1. Кланиците трябва да се състоят най-малко от :

а) помещения за животните или, ако климатичните условия го позволяват, оградени площадки на открито, достатъчно просторни за всички животни. Тези площадки трябва да бъдат построени върху твърда и непрониклива почва и да бъдат съоръжени с необходимите средства за дезинфекция, за поене и хранене на животните и да бъдат съоръжени с подходяща мрежа за отвеждане на течности към изгребни ями със сифон и решетки;

б) цехове за клане с размери позволяващи извършването на работата по задоволителен

начин. Когато в един кланичен цех се извършва клането на свине и на животни от други видове, за клането на свинете трябва да бъде предвидено специално място. Независимо от това, това специално отделение не е необходимо, ако клането на свинете и на другите животни се извършва по различно време, но в този случай операциите по окачване, обезкосмяване, остъргване и пърлене трябва да бъдат извършвани на специални за целта места, ясно отделени от кланичната линия или посредством празно пространство от най-малко 5 метра, или посредством преграда, висока най-малко 3 метра.

в) помещение за изпразване и измиване на стомасите и червата;

г) помещения за обработка на червената карантия, когато тези операции се извършват в кланицата;

д) помещения за складиране, от една страна на лойта, и от друга страна за кожите, рогата, копитата и за свинската четина, в случай, че тези продукти не се извозват същия ден след клането;

е) помещения съоръжени с ключалки, или ако климатичните условия го позволяват, площадки запазени за болните или съмнително болните животни. Помещения съоръжени с ключалки за клането на тези животни, за складирането на негодното и на конфискуваното месо.

Помещенията и площадките запазени за болните или съмнително болните животни, както и помещенията за санитарно клане на тези животни, не са задължителни за обектите, в които клането на тези животни е забрането съгласно нормативната уредба на третата страна;

ж) достатъчно просторни хладилни помещения;

з) достатъчно добре оборудвано заключващо се помещение, запазено изключително за ветеринарномедицинската служба; помещение съоръжено с апаратура достатъчна да позволи провеждане на трихинелоскопия, при условие, че прегледът е задължителен;

и) съблекални, умивални и душеве както и тоалетни с казанчета, като последните не трябва да бъдат директно достъпни от работните помещения; мивките трябва да бъдат съоръжени с кранове за течаща топла и студена вода, със съоръжения за измиване и дезинфекция на ръцете, както и с кърпи за еднократна употреба. Мивките трябва да бъдат разположени в близост до тоалетните;

й) организация на пространството позволяваща извършване във всеки един момент и по ефикасен начин на операциите по ветеринарномедицинска инспекция предписани в настоящата директива;

к) организация на пространството позволяваща извършване на контрол на всяко постъпване и излизане от кланицата на животни и продукти;

л) достатъчно надеждно изолиране на “мръсния” от “чистия” сектор, с цел

предпазване на последния от всякакъв риск от заразяване, включително срещу миризмите и прахта;

м) в помещенията визирани в точки б), в), г), д), е), ж) и и) трябва да бъдат осигурени:

- под изграден от непромокаеми материали, лесен за почистване и дезинфекция, негниещ, изпълнен по начин позволяващ оттичането на водата през закрити съоръжения за отвеждане на водата до изгребните ями соръжени със сифони и решетки;

- гладки стени покрити на височина най-малко 3 метра с миещо се покритие или боя, със светъл цвят и със заоблени ръбове и ъгли;

н) добро проветрение и система за отвеждане на парите за помещенията, в които се обработва месото;

о) в същите помещения - добро естествено или изкуствено осветление, което не променя цветовете;

п) инсталация за хранване изключително само с питейна вода при достатъчно налягане и количества. Независимо от това, по изключение, използването на промишлена вода е разрешено за производството на пара, при условие че инсталираните водопроводи не позволяват използването ѝ за други нужди. По изключение може да бъде разрешено използването на такава вода за охлаждането на моторите на хладилните инсталации. В този случай, водопроводите за промишлена вода трябва да бъдат ясно разграничени от тези за пиетайната вода и да не преминават през помещения, в които се обработва или съхранява сурово месо;

р) инсталация за топла вода с достатъчен капацитет;

с) система за отвеждане на отпадъчните води, която да отговаря на санитарните изисквания;

т) работните помещения трябва да бъдат оборудвани със подходящи съоръжения за почистване и дезинфекция на ръцете и на инструментите. Тези съоръжения трябва да бъдат разположени колкото е възможно по-близо до работните места. Крановете не трябва да могат да бъдат задвижвани с ръка. Инсталациите трябва да бъдат защитени с топла и студена вода, препаратите за почистване и за дезинфекция, както и кърпите за ръце трябва да бъдат за еднократна употреба. Водата за измиване на инструментите не трябва да бъде с температура по-ниска от 82 °C;

у) съоръжение, което позволява, след зашеметяването, обработката на животното да се извършва доколкото е възможно чрез окачване. В случай че одирането се извършва на метални люлки, същите трябва да бъдат изработени от устойчиви материали и да са на достатъчна височина животното да не опира в пода;

ф) въздушна релсова линия за придвижване на месото;

х) подходящи съоръжения за защите срещу вредни животни като насекоми и гризачи и др.;

ц) работни инструменти и съоръжения, включително тави за вътрешностите от устойчиви материали, лести за почистване и дезинфекция;

ч) място специално пригодно за събиране на тора;

ш) място и подходящи съоръжения за почистване и дезинфекция на колите. Това място и съоръжения не се изискват, ако съществуват разпоредби задължаващи измиването и дезинфекцията на транспортните средства в публични центрове, като тези центрове трябва да бъдат разположени близо до кланицата, когато става дума за пътни превозни средства.

ГЛАВА II

УСЛОВИЯ ЗА ОТОРИЗИРАНЕ НА ТРАНЖЪОРНИ

2. Транжъорните трябва да се състоят най-малко от :

а) хладилно помещение, достатъчно просторно за съхраняване на суровото месо;

б) помещение за операциите по транжиране и обезкостяване, както и за операциите по кондициониране предвидени в точка 46;

в) помещение за операциите по пакетиране предвидени в т. 45 преди изпращане на суровото месо;

г) достатъчно добре оборудвано заключващо се помещение, запазено изключително за ветеринарномедицинската служба;

д) помещение съоръжено с апаратура достатъчна да позволи провеждане на трихинелоскопия, при условие, че такъв преглед се извършва на обекта;

е) съблекални, умивални и душеве както и тоалетни с казанчета, като последните не трябва да бъдат директно достъпни от работните помещения; мивките трябва да бъдат съоръжени с кранове за течаща топла и студена вода, съоръжения за измиване и дезинфекция на ръцете, както и кърпи за еднократна употреба. Мивките трябва да бъдат разположени в близост до тоалетните;

ж) специални съдове, непропускливи, изработени от устойчиви материали, съоръжени с капаци и система за затваряне, която да не позволява достъп до продуктите от неоторизирани лица, предназначени за месото или субпродуктите от месото получени след транжиране и които не са предназначени за консумация от човека, или заключващо се помещение предназначена за месото или за субпродуктите, ако количеството им го налага, или ако не са извозвани и унищожавани в края на всеки работен ден;

з) помещенията визирани в точки а) и б) трябва да имат :

- под изработен от непромокаеми материали, лесен за почистване и дезинфекция, негниещ, изпълнен по начин позволяващ оттичането на водата през закрити съоръжения за отвеждане до изгребните ями съоръжени със сифони и решетки;

- гладки стени покрити на височина най-малко 2 метра с миещо се покритие или боя, със светъл цвят и със заоблени ръбове и ъгли;

и) съоръжение за охлаждане позволяващо поддържане на суровото месо в помещенията визирани в точки а) и б) при постоянна вътрешна температура по-ниска или равна на + 7 °С;

й) термометър или термометър с дистанционно записващо устройство поставен в помещението за транжиране;

к) организация на пространството позволяваща извършване във всеки един момент и по ефикасен начин на операциите по ветеринарномедицинска инспекция и контрол предписани в настоящата директива;

л) организация на пространството позволяваща достатъчно добро проветрение в помещенията, където се обработва суровото месо;

м) в помещения, в които се обработва суровото месо трябва да бъде осигурено добро естествено или изкуствено осветление, което да не променя цветовете;

н) инсталация за хранване изключително само с питейна вода при достатъчно налягане и количества. Независимо от това, по изключение, използването на промишлена вода е разрешено за производството на пара, при условие че инсталираните водопроводи не позволяват използването ѝ за други нужди. По изключение може да бъде разрешено използването на такава вода за охлаждането на моторите на хладилните инсталации. Водопроводите за промишлена вода трябва да бъдат ясно разграничени от тези за питейната вода и да не преминават през помещения, в които се обработва или съхранява сурово месо;

о) инсталация за хранване с топла вода с достатъчен капацитет;

п) система за отвеждане на отпадъчните води, която да отговаря на санитарните изисквания;

р) работните помещения, в които се обработва суровото месо, трябва да бъдат оборудвани със подходящи съоръжения за почистване и дезинфекция на ръцете и на инструментите. Тези съоръжения трябва да бъдат разположени колкото е възможно по-близо до работните места. Крановете не трябва да могат да бъдат задвижвани с ръка. Инсталациите трябва да бъдат хранени с топла и студена вода, препаратите за почистване и за дезинфекция, както и кърпите за ръце трябва да бъдат за еднократна употреба. Водата за измиване на инструментите не трябва да бъде с температура по-ниска

от 82 °C;

с) оборудване отговарящо на изискванията за хигиена за вдигането и пренасянето на суровото месо и за съхранение на съдовете използвани за това месо, което да позволява месото и съдовете да не влизат в контакт с пода;

т) подходящи съоръжения за защите срещу вредни животни като насекоми, гризачи и др.;

у) съоръжения и инструменти за работа като например работни маси, подвижни тави за транжирание, съдове транспортни ленти и триони изработени от материали устойчиви на корозията, които не повреждат месото, да са лесни за почистване и дезинфекция. Използването на дърво е забрането.

ГЛАВА III

УСЛОВИЯ ЗА ОТОРИЗИРАНЕ НА ХЛАДИЛНИ ДЕПА ИЗВЪН КЛАНИЦИ И ТРАНЖЬОРНИ

3. Хладилните депа разположени извън кланиците и транжьорните трябва да се състоят най-малко от :

а) хладилни помещения достатъчно просторни, лесни за почистване и дезинфекция, в които суровото месо да е складирано по такъв начин, че да бъдат спазвани температурите предвидени в точка 48;

Тези хладилни помещения не трябва да бъдат свързани по никакъв начин с други помещения, в които се съхраняват хранителни продукти дреги, освен сурово месо.

Съоръженията за охлаждане разположени на тавана на помещенията трябва да бъдат снабдени с добре изолирана система за оцедане на кондензирана вода, директно свързана с тръбопроводите за отвеждане на отпадъчните води. Съоръженията за охлаждане разположени в пода трябва да бъдат поставени в специални улеи съоръжени със система за отвеждане на кондензата, независима или свързана директно с канализационната система на обекта.

б) специални заключващи се помещения за съхранение на негодното за консумация и конфискуваното месо;

в) достатъчно добре оборудвано заключващо се помещение, запазено изключително за ветеринарномедицинската служба;

г) място и подходящи съоръжения за почистване и дезинфекция на колите. Такова място и съоръжения не се изискват, ако съществуват разпоредби задължаващи измиването и дезинфекцията на транспортните средства в публични центрове, като тези центрове трябва да бъдат разположени близо до кланицата, когато се касае за пътни превозни средства.

д) в помещенията визирани в точки а) и б) трябва да бъдат осигурени:

- под изграден от непромокаеми материали, лесен за почистване и дезинфекция, негниещ, изпълнен по начин позволяващ оттичането на водата през закрити съоръжения за отвеждане на водата до изгребните ями соръжени със сифони и решетки;

- гладки стени покрити на височина най-малко 3 метра с миещо се покритие или боя със светъл цвят и със заоблени ръбове и ъгли;

- врати от устойчиви материали, а в случай че са от дърво, обработени от двете страни със специално покритие или боя. Крилата на вратите трябва да бъдат устойчиви на удари и изработени по такъв начин, че да не предават на месото вредни вещества. По вратите не трябва да има никакви пукнатини;

е) необходимото оборудване за поддържане на температурата предвидена в точка 48;

ж) в хладилните помещения – обзавеждане устойчиво на корозията, което да не позволява суровото месо да влиза в контакт със стените и с пода по време на пренасянето и на складирането му;

з) инсталация за захранване изключително само с питейна вода при достатъчно налягане и количества. Независимо от това, по изключение, използването на промишлена вода е разрешено за производството на пара, при условие че инсталираните водопроводи не позволяват използването ѝ за други нужди. По изключение може да бъде разрешено използването на такава вода за охлаждането на двигателите на хладилните инсталации. В този случай, водопроводите за промишлена вода трябва да бъдат ясно разграничени от тези за питейната вода и да не преминават през помещения, в които се обработва или съхранява сурово месо;

и) система за отвеждане на отпадъчните води, която да отговаря на санитарните изисквания;

й) подходящи съоръжения за защита срещу вредните животни като насекоми, гризачи и др.;

к) добро естествено или изкуствено осветление, което да не променя цветовете;

л) достатъчно добро проветрение;

м) работните помещения трябва да бъдат оборудвани с подходящи съоръжения за почистване и дезинфекция на ръцете и на инструментите. Тези съоръжения трябва да бъдат разположени колкото е възможно по-близо до работните места. Крановете не трябва да могат да бъдат задвижвани с ръка. Инсталациите трябва да бъдат захранени с топла и студена вода, препаратите за почистване и за дезинфекция, както и кърпите за ръце трябва да бъдат предвидени за еднократна употреба. Водата за измиване на инструментите не трябва да бъде с температура по-ниска от 82 °C;

н) съблекални, умивални и душеве както и тоалетни с казанчета, като последните не трябва да бъдат директно достъпни от работните помещения; мивките трябва да бъдат съоръжени с кранове за течаща топла и студена вода, съоръжения за измиване и дезинфекция на ръцете, както и кърпи за еднократна употреба. Мивките трябва да бъдат разположени в близост до тоалетните;

о) термометър или термометър с дистанционно записващо устройство във всяко помещение за съхранение на суровото месо.

ГЛАВА IV

ХИГИЕНА НА ПЕРСОНАЛА, НА ПОМЕЩЕНИЯТА И НА ОБОРУДВАНЕТО В ОБЕКТИТЕ

4. По отношение на персонала както и на помещенията и оборудването се изисква спазване на съвършена хигиена :

а) персоналет трябва да носи чисти работни дрехи и бонета както и, когато се наложи, бонета тип тюрбан. Персоналът работещ по клането на животните, обработката или работата със суровото месо е длъжен да мие и дезинфектира ръцете си по няколко пъти на ден, както и след прекъсване на работата. Лицата, които са били в контакт с болни животни или със заразено месо трябва веднага да измият ръцете си до лактите с гореща вода и с дезинфектиращ препарат. Забранено е пушенето в работните и в складовите помещения;

б) в обекта не трябва да се допускат никакви животни, освен тези предназначени за клане, а в рамките на обекта, единствено животните предназначени за неговото функциониране. Трябва систематично да бъдат провеждани мероприятия по дератизация и дезинсекция на обекта;

в) съоръженията и инструментите използвани за работата или за складирането на суровото месо, трябва да бъдат поддържани в добро състояние и чисти. те трябва да бъдат почиствани и дезинфектирани многократно през работно време, в края на работния ден и преди работа, особено когато са били замърсени с носители на болест.

5. Работните помещения, инструментите и оборудването не трябва да бъдат използвани за други цели освен за работа със сурово месо. Инструментите използвани за транжирането на суровото месо трябва да бъдат използвани единствено за тази цел.

6. Суровото месо и съдовете, в които то се поставя, не трябва да бъдат поставяни направо върху пода.

7. Използването на миални препарати, на дезинфектиращи средства, на средства за борба с вредителите не трябва да вредят на годността и безвредността на суровото месо.

8. Използването на питейна вода е задължително за всички видове употреба.

Независимо от това, по изключение, се разрешава използването на промишлена вода за производството на пара, при условие че инсталираните водопроводи не позволяват използването ѝ за други нужди. Освен това, по изключение може да бъде разрешено използването на такава вода за охлаждането на двигателите на хладилните инсталации. В този случай, водопроводите за промишлена вода трябва да бъдат ясно разграничени от тези за питейната вода и да не преминават през помещения, в които се обработва или съхранява сурово месо.

9. Забранява се разпръскването на талаш или подобни материали върху пода на помещенията за обработка и за съхраняване на сурово месо.

10. Транжирането трябва да се извършва по начин, който да не позволява замърсяването на суровото месо.

Парчетата кости и съсиреците кръв трябва да бъдат отстранявани. Суровото месо произхождащо от операциите по транжиране и което не е предназначено за консумация от човека се събира по време на работата в предвидените в точка 2, под-точка ж) съдове.

11. По време на клането, на транжирането, на обработката и на другите манипулации със сурово месо, трябва да бъде забранено присъствието на лица, които могат да заразят месото, и преди всичко на :

а) лица болни или съмнително болни от коремен тиф, паратиф А и Б, инфекциозен ентерит (салмонелоза), дизентерия, заразен хепатит, скарлатина, или са вирусоносители на тези заболявания;

б) лица болни съмнително болни от заразна туберкулоза;

в) лица болни или съмнително болни от заразна кожна болест;

г) които извършват едновременно дейност от която е възможно заразяване на суровите меса с микроби;

д) които носят превръзки на ръцете, с изключение на водоустойчивите превръзки изпълнени върху негноящи рани.

12. От всяко лице работещо със сурово месо трябва да бъде изисквано да представи медицинско свидетелство, което трябва да удостоверява, че не съществуват противопоказания за този вид работа. Свидетелството трябва да бъде подновявано всяка година и всеки път, когато оторизираният ветеринарен лекар го поиска, както и трябва да бъде на разположение на последния.

ГЛАВА V

ВЕТЕРИНАРНОМЕДИЦИНСКА ИНСПЕКЦИЯ НА ЖИВИТЕ ЖИВОТНИ

13. Животните трябва да бъдат подлагани на инспекция ante mortem в деня на

пристигането им в кланицата. Проверката трябва да бъде повторена непосредствено преди клането, ако животното е прекарало повече от 24 часа на място.

14. Оторизираният ветеринарен лекар трябва да проведе инспекцията *ante mortem* съобразно професионалните правила, при подходящи условия на осветление.

15. Инспекцията трябва да позволи да бъде установено :

а) дали животните са болни от болести, които могат да бъдат предавани на човека и на животните, дали имат такива симптоми, и дали общото им състояние представлява риск от възникване на такова заболяване;

б) дали имат симптоми на заболяване или смущения в общото им състояние;

в) дали са в състояние на умора или на възбуда.

16. Не могат да бъдат клани с цел внос на сурово месо в общността, животни :

а) при които са установени признаците изброени в точка 15, под-точка а) и б);

б) които не са били оставени в почивка достатъчно дълго време, който период не може да бъде по-кратък от 24 часа за уморените и възбудените животни;

в) при които е установена туберкулоза под каквато и да било форма, или които са признати за туберкулозни след положителна реакция на туберкулин.

ГЛАВА VI

ХИГИЕНА ПРИ КЛАНЕ И ТРАНЖИРАНЕ

17. Кланичните животни въведени в помещенията за клане трябва да бъдат умъртвявани незабавно.

18. Обезкървяването трябва да бъде пълно. Кръвта предназначена за консумация от човека трябва да бъде събирана в съвършено чисти съдове. Тя не трябва да бъде разбърквана с ръка, а единствено с помощта на инструменти отговарящи на санитарните изисквания.

19. Освен при свинете, незабавното и пълно одирането и задължително. Четината трябва незабавно да бъде премахната от животните, които не се одират.

20. Изкормянето трябва да бъде извършено незабавно и да завърши най-късно до половин час след обезкървяването. Белите дробове, сърцето, черният дроб, далакът и медиастенума могат да бъдат отделени веднага, или да бъдат оставени прикрепени към трупа по естествения им начин. Ако се отделят, те трябва да бъдат номерирани или белязани по какъвто и да било начин за идентификация, който да позволи информация за принадлежността им към съответния труп. Същото се отнася и за главата, за езика, за

храносмилатерния тракт и за всяка друга част от животното, което е необходимо за провеждане на инспекцията. Горещитраните органи трябва да останат в близост до трупа до края на инспекцията. При всички видове животни, бъбреците трябва да останат свързани по естествения начин за трупа, като мастната им обвивка трябва да бъде премахната.

21. Забранява се почистването на суровото месо с помощта на кърпа и продухването. Независимо от това, продухването на даден орган се разрешава, когато е наложено поради религиозен обряд, но този орган не се допуска за внос в страните от общността.

22. Трупите на еднокопитните, на свинете на възраст над четири седмици и на говедата на възраст над три месеца трябва да бъдат представени за инспекция разсечени на две половини по дължината на гръбначния стълб. При свинете и еднокопитните главата също се разсича по дължина. Ако се налага за нуждите на инспекцията, оторизираният ветеринарен лекар може да нареди надлъжното разсичане на трупа на животно от всеки вид.

23. Забранява се разфасоването на трупа, отделянето или обработката на която и да било част от закланото животно преди края на инспекцията.

24. Негодното и конфискуваното месо, стомасите, червата, кожата, рогата, копитата и свинската четина трябва да бъдат пренесени колкото е възможно по-скоро в специалните за целта помещения.

ГЛАВА VII

ВЕТЕРИНАРНОМЕДИЦИНСКА ИНСПЕКЦИЯ НА ЗАКЛАНИТЕ ЖИВОТНИ

25. Всички части на животното, включително кръвта, трябва да бъдат подложени на инспекция веднага след заколването.

26. Инспекцията на закланите животни трябва да включва :

- а) визуалния преглед на закланото животно;
- б) палпирането на някои органи, преди всичко на белите дробове, черния дроб, далака, матката, млечните жлези и езика;
- в) инцизиране на някои органи и жлези.

Ако по време на визуалния оглед или на палпирането на някои органи бъдат установени увреждания, които могат да доведат до заразяване на трупа, на инструментите, на персонала или на работните помещения, въпросните органи не трябва да бъдат инцизирани в помещението, където се извършва клането;

- г) търсене на аномалии в консистенцията, цвета, миризмата и, евентуално във вкуса;

д) в случай на необходимост, лабораторни анализи преди всичко за откриване на веществата изброени в член 20, по-точки б), в) и г).

27. Оторизираният ветеринарен лекар трябва да прегледа преди всичко :

а) цвета на кръвта, коагулационните й способности, евентуалното наличие на чужди тела;

б) главата, гърлото, ретрофарингеалните, субмаксиларните и паротидните лимфни възли (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares et parotidei*), както и сливиците, като езикът се отмества по начин позволяващ подробен оглед на устата и задната част на устата. Сливиците трябва да бъдат изрязани след огледа;

в) белия дроб, трахеята, хранопровода, бронхиалните и медиастиналните ганглии (*Lnn. bifurcationes, eperteriales mediastinales*), като трахеята и основните бронхиални разклонения се разрязват надлъжно, а белият дроб се инцизира в крайната третина перпендикулярно на голямата ос;

г) перикарда и сърцето, като последното се инцизира надлъжно с цел да бъдат отворени камерите и преминато през междукамерната преграда;

д) диафрагмата;

е) черния дроб, жлъчката и жлъчните канали, както и задчернодробните ганглии и ганглиите на задстомашната жлеза (*Lnn. portales*);

ж) стомашно-чревния тракт, мезинтериума, стомашните и мезентериалните лимфни възли (*Lnn. gastrici, mesentericia craniales, caudales*);

з) далака;

и) бъбреците и техните лимфни възли (*Lnn. renales*), пикочния мехур;

й) плеврата и перитониума;

к) половите органи. При кравата, матката се отваря чрез надлъжна инцизия;

л) млечните жлези и лимфните му възли (*Lnn. supramamarii*). При кравата вимето се отваря чрез дълга и дълбока инцизия до млеконосните синуси (*linus lactiferes*)

м) пъпната област и ставите при младите животни. В случай на съмнение, пъпната област трябва да бъде инцизирана и ставите да бъдат отворени.

Гореупоменатите лимфни възли трябва систематично да бъдат разкривани и инцизирани по голямата им ос на колкото е възможно по-тънки ламели. В случай на съмнения при същите условия трябва да бъдат инцизирани и следните ганглии : повърхностните ганглии по шията и пред плешките (*Lnn. Cerviales superficiales*),

същинските аксиларни и вторичните аксиларни ганглии и аксиларните ганглии при първото ребро (Lnn. Axillaire proprii и primae costae), ганглиите под стернума (Lnn. Sternales craniales), дълбокошийните (Lnn. Cervicales profundi), шийно-ребрените (Lnn. Costo-cervicales), задколенните (Lnn. Poplitei), ганглиите пред илиачната кост (Lnn. Subiliaci), ганглиите по хода на ишиадикуса (Lnn. Ischiatici), в областта на илиачната кост и на лумбалните стави (Lnn. Iliaci и lumbales).

При животните от видовете овце и кози, отварянето чрез инцизия на сърцето и на лимфните възли на главата трябва да се извършва само в случай на съмнения.

28. Освен това, оторизираният ветеринарен лекар трябва да извършва систематично :

А. Преглед за цистицеркоза :

а) при говедата на възраст над шест седмици на :

- езика, чията мускулатура трябва да бъде инцизирана надлъжно по долната повърхност без много да се наранява органа;

- хранопровода, който трябва да бъде освободен и на трахеята;

- на сърцето, освен инцизията предписана в точка 27, под-точка г), трябва да бъде разрязано от двете противоположни страни от предсърдието до върха;

- външните и вътрешните дъвкателни мускули, които трябва да бъдат инцизирани по две успоредни линии по долната челюст, като инцизията върви от външния ръб на челюстта до горния край на мускула;

- диафрагмата, чията мускулна част трябва да бъде освободена от серозната ципа;

- пряко видимите мускулни повърхности на трупа;

б) при свинете, по директно видимите мускулни повърхности и особено по плоския бедрен мускул, коремната стена, лумбалните мускули освободени от мастната тъкан, надлъжните мускули на диафрагмата, междуребррените мускули, сърцето, езика и ларинкса.

Б. Преглед за дистоматоза при говедата, овцете и козите, чрез инцизии по стомашната повърхност на черния дроб и жлъчните канали, както и посредством дълбока инцизия в основата на шпигеловия лоб.

В. Преглед за носен секрет при еднокопитните чрез внимателен оглед на лигавиците на трахеята, на ларинкса, на носните кухини, на синусите и на техните разклонения след разрязване на главата по средната ос и премахване на носната преграда.

ГЛАВА VIII

ПРЕДПИСАНИЯ ОТНОСНО СУРОВОТО МЕСО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ЗА РАЗФАСОВАНЕ

29. Нарязването на месото на по-малки парчета от половини и четвъртини или обезкостяването е разрешено единствено в транжьорните.

30. Ръководителят на обекта или неговият представител са длъжни да съдействат при мероприятията по контрола на предприятието, преди всичко да извършват всякакви полезни действия и да предоставят на разположение на контролната служба необходимите за проверката места и оборудване. Ръководителят на обекта трябва, преди всичко при поискване, да бъде в състояние да доведе до знанието на оторизирания ветеринарен лекар отговорен за контрола произхода на суровото месо внесено в неговото заведение.

31. Суровото месо, което не отговаря на условията на настоящата директива, може да бъде налична в оторизирани транжьорни само при условие, че е складирано на специални за целта места. То трябва да бъде разфасовано на други места или в различен момент от този на разфасоване на месото отговарящо на въпросните условия. Оторизираният ветеринарен лекар трябва да има във всеки момент свободен достъп до хладилните помещения и до всички работни помещения, за да може да гарантира стриктното спазване на гореупоменатите разпоредби.

32. Суровото месо предназначено за разфасоване трябва да бъде поставено, още с пристигането му на обекта, в транжьорната или до момента на обработка, в помещението предвидено в точка 2, под-точка а). В това помещение, за трупите и техните части, трябва да бъде осигурено постоянно поддържане на вътрешна температура по-ниска или равна на + 7 °С.

33. Суровото месо трябва да бъде внесено в помещенията визирани в точка 2, под-точка б) на части, в зависимост от нуждите. Веднага след извършване на съответните операции по разфасоване и опаковане, месото трябва да бъде транспортирано в хладилното помещение предвидено в точка 2, под-точка а).

34. По време на разфасоването температурата в помещението трябва да бъде по-ниска или равна на + 10 °С.

35. По време на операциите по разфасоване, обезкостяване и опаковане така както последното е определено в точки 45 и 46, суровото месо трябва да бъде поддържано при вътрешна температура по-ниска или равна на + 7 °С. В момента на разфасоването, рН на суровото месо не трябва да надвишава 6,1, като този анализ се прави по големия гръбен мускул на равнището на тринадесетото ребро.

36. Забранява се почистването на суровото месо с помощта на кърпа и продухването. Независимо от това, продухването на даден орган се разрешава, когато е наложено поради религиозен обряд, но този орган не се допуска за внос в общността.

ГЛАВА IX

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРЕН КОНТРОЛ НА СУРОВОТО РАЗФАСОВАНО МЕСО

37. Транжборните са обект на контрол извършван от оторизиран ветеринарен лекар. Същият трябва да бъде предупреден навреме преди започване на операциите по разфасоване на суровото месо предназначено за износ към страните от общността

38. Ветеринарномедицинският контрол включва най-малко следните операции :

- проверка на регистъра за постъпване на суровото месо и за изнасяне на разфасованото месо,

- ветеринарномедицинска инспекция на суровото месо внесено в транжборната и предназначено за износ към общността преди операциите по разфасоване и при изнасянето им от транжборната,

- изготвяне и издаване на документите предвидени в точка 44 и в член 22, удостоверяващи за проведения контрол на разфасованото сурово месо,

- проверка на състоянието на хигиената в помещенията, на инсталациите и на инструментите предвидени в Глава IV, както и на личната хигиена на персонала;

- вземане на всички необходими проби за извършване на лабораторни изследвания с цел откриване, наличието в месото например, на вредни микроорганизми, добавки или всякакви неразрешени химически вещества. Резултатите от тези изследвания се записват в специален регистър,

- всякакви проверки, които оторизираният ветеринарен лекар счита за необходими за спазване на общоевропейските предписания в тази област.

ГЛАВА X

ПОСТАВЯНЕ НА ЗНАЦИ ЗА ГОДНОСТ

39. Поставянето на знаци за годност трябва да бъде извършено под отговорността на оторизирания ветеринарен лекар. За тази цел той разполага и съхранява :

- а) инструментите необходими за нанасяне знак за годност върху суровото месо, които предоставя за извършване на маркирането и за необходимото време;

- б) етикетите, за които се упоменава в точка 44, когато върху същите вече е поставен печата предвиден в настоящата глава. Тези етикети се предоставят на помощния персонал в момента, в който трябва да бъдат залепени, като броят им трябва да съответства на нуждите.

40. Знакът за годност трябва да бъде печат с овална форма с широчина 6,5 сантиметра и височина 4,5 сантиметра. Печатът трябва да съдържа следните означения изписани с

четливи букви :

- в горната част - името на третата страна износител, изписано с главни букви или в краен случай знакът на тази страна приет в рамките на международната конвенция за определяне означаването на моторните превозни средства;

- в центъра - номера на ветеринарномедицинската оторизация на кланицата.

Знаците трябва да бъдат с височина 0,8 сантиметра за буквите и 1 сантиметър за цифрите.

Печатът може да носи информация, позволяваща идентифицирането на оторизирания ветеринарен лекар извършил ветеринарномедицинския контрол на суровото месо.

41. Трупите се маркират с мастило или с огън с помощта на щемпел отговарящ на предписанията на точка 40 :

- трупите, които тежат повече от 60 кг. трябва да са маркирани с щемпела от двете страни върху всяка половина най-малко на следните места : върху външната повърхност на бута, поясната област, гръба, гърдите, плешката и плеврата,

- останалите трупе трябва да са белязани най-малко с четири марки с щемпела върху плешките и върху външната страна на бутите.

42. Черният дроб се бележи с огън с помощта на щемпел отговарящ на предписанията на точка 40.

Главите, езиците, сърцата и белите дробове се маркират или с мастило, или с огън с помощта на щемпел отговарящ на предписанията на точка 40.

Независимо от това, маркирането на езиците и сърцата не е задължително при говедата на възраст под три месеца, при свинете, овцете и козите.

43. Частите, с изключение на лойта, салото, опашката, ушите и краката, добити в транжорните от редовно маркирани трупе, при условие, че не носят щемпел, трябва да бъдат маркирани с мастило или с огън, с помощта на щемпел отговарящ на предписанията на точка 40 и да носят вместо номера на оторизацията на ветеринарния лекар на кланицата, този на транжорната.

Парчетата от сланината и гърдите, от които е изрязана кожата, могат да бъдат групирани в партиди до пет парчета. Всяка партида и всяко парче трябва да бъдат запечатани под официален контрол и да носят етикет отговарящ на предписанията на точка 44.

Маркирането може да бъде извършено също и с помощта на щемпел-табелка с овална форма. Този щемпел-табелка, който се прикрепя към всяко парче, трябва да бъде направен така, че повторното му използване да не бъде възможно. Той трябва да бъде изработен от

устойчив материал и да отговаря на санитарните норми. Върху щемпела-табелка трябва да бъдат нанесени следните информации :

- в горната част - името на третата страна износител, изписано с главни букви или в краен случай знакът на тази страна приет в рамките на международната конвенция за определяне на означаването на моторните превозни средства;

- в центъра - номера на ветеринарномедицинската оторизация на транжъорната.

Знаците трябва да са с височина 0,2 сантиметра както за буквите, така и за цифрите.

Щемпелът-табелка може да съдържа информация, позволяваща идентифицирането на оторизирания ветеринарен лекар извършил ветеринарномедицинския контрол на суровото месо.

44. Амбалажите трябва да бъдат снабдени етикет поставен на видно място върху който да има ясна марка, точно копие на марките предвидени в точки 40 и 43. Този етикет трябва да бъде фиксиран по такъв начин, че да бъде скъсан при отваряне на амбалажа. Освен това върху етикета трябва да бъде нанесен серийният номер.

ГЛАВА XI

АМБАЛАЖ ЗА РАЗФАСОВАНОТО СУРОВО МЕСО

45. а) Амбалажът (например каси, кашони) трябва да отговаря на всички правила за хигиена, преди всичко :

- да не може да нарушава органолептичните качества на суровото месо;

- да не може да предава на суровото месо вредни за човешкото здраве вещества;

- да е достатъчно здрав, за да осигурява ефикасна защита на суровото месо по време на транспорта и различните манипулации с него.

Б) амбалажът не трябва да бъде използван повторно за сурово месо, освен ако е изработен от материали устойчиви на корозията, лесни за почистване и които са били предварително измити и дезинфектирани.

46. Когато разфасованото сурово месо или карангията се поставят в опаковка (например пластмасово фолио), която е в пряк контакт с тях, операцията трябва да бъде извършена веднага след разфасоването по начин отговарящ на правилата на хигиената.

С изключение на парчетата сланина и гърди, разфасованото сурово месо във всички случаи трябва да бъде увито в защитен амбалаж, освен ако се транспортира окачено.

Амбалажът трябва да бъде от прозрачен, безцветен материал и да отговаря освен това на условията посочени в точка 45, под-точка а). Този амбалаж не трябва да бъде използван

повторно за сурово месо.

47. Визираният в точки 45 и 46 амбалаж може да съдържа единствено сурово разфасовано месо от един и същ вид животни.

ГЛАВА XII

СКЛАДИРАНЕ

48. Суровото месо предназначено за износ към страни от общността трябва да бъде охладено непосредствено след инспекцията *post mortem* и поддържано непрекъснато при вътрешна температура по-ниска или равна на + 7 °C за труповите и разфасованото месо и + 3 °C за карантията.

ГЛАВА XIII

ТРАНСПОРТ

49. Суровото месо трябва да бъде транспортирано в превозни средства конструирани и оборудвани по такъв начин, че по време на цялата продължителност на превоза да бъдат осигурени температурите предвидени в точка 48 и идентичността на месото да бъде запазена.

50. Транспортните средства за това месо трябва да отговарят на следните изисквания :

а) вътрешните им стени или всякаква друга част, която може да се намира в контакт със суровото месо, трябва да бъдат изработени от материали устойчиви на корозията и които да не могат да променят органолептичните качества на месото, нито да го направят вредно за човешкото здраве. Тези стени трябва да бъдат гладки, лесни за почистване и за дезинфектиране;

б) транспортните средства трябва да бъдат снабдени със съоръжения осигуряващи защитата на суровото месо срещу насекоми и прах както и да бъдат херметични с цел да не позволяват изтичане на никакви течности;

г) превозните средства за транспорт на трупно месо, на половини и четвъртини, както и на транжирано неупаковано месо, трябва да бъдат съоръжени с приспособления за окачване изработени от материали устойчиви на корозията, фиксирани на такава височина, че суровото месо да не опира в пода. Тази разпоредба не се отнася за замразеното месо в хигиеничен амбалаж.

51. Транспортните средства за превоз на сурово месо не трябва в никакъв случай да бъдат използвани за превоз на живи животни или на каквито и да било други продукти, които могат да повредят или да заразят суровото месо.

52. В едно и също транспортно средство и по едно и също време не трябва да бъдат превозвани едновременно сурово месо и други продукти. Освен това, стомасите от

животните могат да бъдат превозвани само ако са бланширани, главите и краката само ако са одрани или попарени и изчистени от козината.

53. Сурово месо не може да бъде превозвано в транспортни средства, които не са чисти и дезинфектирани.

54. Трупите, половините и четвъртините, с изключение на замразеното и опаковано сурово месо при условия отговарящи на изискванията за хигиената, трябва да бъдат превозвани винаги окачени. Другите парчета както и карангията трябва да бъдат окачени или поставени на поставки, ако не са поставени в амбалаж или в съдове от материали устойчиви на корозията. Тези поставки, амбалажи или съдове трябва да отговарят на изискванията за хигиена и на разпоредбите на настоящата директива. Вътрешностите трябва да бъдат транспортирани винаги в здрав амбалаж устойчив и херметичен на течности и мазнини. Съдовете и поставките могат да бъдат използвани повторно единствено след почистване и дезинфекция.

55. Преди изпращане на месото, оторизираният ветеринарен лекар трябва да се увери, че транспортните средства както и условията за товарене отговарят на санитарните условия определени в настоящата глава.

ПРИЛОЖЕНИЕ В

МОДЕЛ

СЕРТИФИКАТ ЗА ГОДНОСТ

За сурово месо [5] предназначено за : (име на държавата-членка на ЕИО)

№ [6]

Страна износителка :

.....

Министерство :

.....

Служба :

.....

№ (не е задължително)

I. Идентификация на месото :

Месо от :

(животински вид)

Вид на парчетата:

Вид на амбалажа :

Брой парчета или единици в една опаковка :

Нетно тегло : ..

II. Произход на месото :

Адрес(и) и номер(а) на оторизацията на ветеринарния лекар и на оторизираната/оторизираните кланица/кланици.....

.....

Адрес(и) и номер(а) на оторизацията на ветеринарния лекар и на оторизираната/оторизираните транжърна/транжърни

.....

III. Предназначение на месото :

Месото се изпраща от

(място на изпращане)

за

(страна получател и място на получаване)

чрез следното транспортно средство
[7]:.....

име и адрес на изпращача :.....

име и адрес на получателя.....

IV. Сертификат за годност :

Долуподписаният оторизиран ветеринарен лекар удостоверявам с настоящото :

а) - че упоменатото по-горе месо (1)

- Че етикетът прикрепен към амбалажа на упоменатото по-горе месо(1)

носи/носят(1) щемпела удостоверяващ, че цялото количество месо произхожда от

животни заклани в кланици оторизирани за износ към страната получател;

б) че е признато годно за консумация от човека след ветеринарномедицинска инспекция извършена съобразно разпоредбите наложени от страната получател;

в) че е разфасовано в оторизирана транжборна (1);

г) че е било – не е било – подложено на трихиноскопичен анализ (1);

д) че транспортните средства, както и условията за натоварване на месото от тази пратка отговарят на санитарните изисквания установени за изпращане на месо към страната получател.

Изготвено в на

.....

(подпис на оторизирания ветеринарен лекар)

ПРИЛОЖЕНИЕ В

МОДЕЛ

Сертификат за контрол на вноса валиден за сурово месо с произход от трети страни

Държава членка, в която е извършен контрола на вноса :

Контролен пункт :

Вид на месото :

Кондициониране :

Броя трупа :

Броя половини :

Броя четвъртини или кашони :

Нетно тегло :

.....

Страна износител :

.....

Долуподписаният оторизиран ветеринарен лекар удостоверявам с настоящото, че месото от настоящата пратка е проверено в момента на отпътуването.

(Дата и място)

(Оторизиран ветеринарен лекар)

.....

.....

????????????????

[1] ОВ 121, 29.07.1964 г., стр. 1977/64.

[2] ОВ L 38, 12.02.1972 г., стр. 95.

[3] ОВ 121, 29.07.1964 г., стр. 2012/64.

[4] ОВ L 239, 30.10.1970 г., стр. 42.

[5] Сурово месо : според директивата относно ветеринарномедицинските проблеми и санитарния контрол на вноса на животни от видовете говеда и свине и на сурово месо с произход от трети стнаи, всички части годни за консумация от човека от домашни животни от видовете говеда, свине, овце, кози както и от еднокопитните, които не са претърпели никаква обработка целяща тяхното консервиране. Независимо от това, месото подложено на обработка при ниски температури се счита за сурово месо.

[6] Не е задължително.

[7] За вагоните и камионите да се посочи регистрационния номер, а за самолетите – номера на полета.

(1) Да се зачеркне ненужното.

Важна правна бележка: Само законодателството на Европейските общности, публикувано в книжното издание на Официален вестник на Европейския съюз, се счита за автентично.