

31991L0493

L 268/15

ÚŘEDNÍ VĚSTNÍK EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ

24.9.1991

SMĚRNICE RADY
ze dne 22. července 1991
o hygienických předpisech pro produkci a uvádění produktů rybolovu na trh

(91/493/EHS)

RADA EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského hospodářského společenství, a zejména na článek 43 této smlouvy,

s ohledem na návrhy Komise ⁽¹⁾,

s ohledem na stanoviska Evropského parlamentu ⁽²⁾,

s ohledem na stanoviska Hospodářského a sociálního výboru ⁽³⁾,

vzhledem k tomu, že s ohledem na vytvoření vnitřního trhu a zejména na zajištění hladkého fungování společné organizace trhu s produkty rybolovu, ustavené nařízením (EHS) č. 3796/81 ⁽⁴⁾, naposledy pozměněným nařízením (EHS) č. 2886/89 ⁽⁵⁾, je důležité, aby uvádění ryb a rybích výrobků nebylo omezováno rozdíly, které existují v hygienických předpisech jednotlivých členských států; že to umožní lepší harmonizaci produkce a uvádění na trh a rovné podmínky hospodářské soutěže a tím i zajistí jakostní produkty pro spotřebitele;

vzhledem k tomu, že Evropský parlament požádal Komisi ve svém usnesení ze dne 17. března 1989 ⁽⁶⁾, aby připravila souhrnné návrhy týkající se hygienických podmínek produkce a uvádění produktů rybolovu na trh, včetně řešení problému hlístic;

vzhledem k tomu, že čerstvě ulovené produkty rybolovu v zásadě nejsou kontaminovány mikroorganismy; že však může dojít k jejich kontaminaci a následnému hnilobnému rozkladu, pokud je s nimi manipulováno a jsou zpracovávány nehygienickým způsobem;

vzhledem k tomu, že musejí být stanoveny základní předpisy, aby byla zajištěna požadovaná hygiena při manipulaci s čerstvými nebo zpracovanými produkty rybolovu ve všech stupních produkce, skladování a přepravy;

vzhledem k tomu, že je třeba obdobně použít některé obchodní normy, které byly stanoveny na základě článku 2 nařízení (EHS) č. 3796/81 pro určení hygienické jakosti těchto produktů;

vzhledem k tomu, že úkolem rybářského průmyslu je zejména zajistit, aby produkty rybolovu splňovaly hygienické požadavky uvedené v této směrnici;

vzhledem k tomu, že příslušné orgány členských států se prostřednictvím inspekcí a kontrol musejí přesvědčit, že producenti a výrobci dodržují uvedené předpisy;

vzhledem k tomu, že musejí být přijata kontrolní opatření na úrovni Společenství, za účelem jednotného uplatňování norem stanovených touto směrnicí ve všech členských státech;

vzhledem k tomu, že k zajištění hladkého fungování vnitřního trhu musejí být opatření jednotně uplatňována jak při obchodování na národním trhu, tak při obchodování uvnitř Společenství;

vzhledem k tomu, že při obchodování uvnitř Společenství mají být rovněž na produkty rybolovu uplatňována pravidla stanovená směrnicí Rady 89/662/EHS ze dne 11. prosince 1989 o veterinárních kontrolách v obchodu uvnitř Společenství s cílem dotvoření vnitřního trhu ⁽⁷⁾, ve znění směrnice 90/675/EHS ⁽⁸⁾;

vzhledem k tomu, že na produkty rybolovu ze třetích zemí určené k prodeji ve Společenství se nesmějí vztahovat výhodnější podmínky, než jaké jsou uplatňovány ve Společenství; že musí být na úrovni Společenství stanoven postup pro kontrolu podmínek produkce a uvádění na trh ve třetích zemích, aby Společenství mohlo uplatňovat společný dovozní režim založený na rovnosti podmínek;

vzhledem k tomu, že uvedené dovozy jsou podřízeny zásadám kontroly a ochranným opatřením podle směrnice Rady 90/675/EHS ze dne 10. prosince 1990, kterou se stanoví zásady organizace veterinární kontroly produktů dovážených do Společenství ze třetích zemí;

vzhledem k tomu, že je třeba, s ohledem na zvláštní okolnosti, přiznat odchylky některým provozováním působícím již před 1. lednem 1993, aby se mohly přizpůsobit všem požadavkům stanoveným v této směrnici;

⁽¹⁾ Úř. věst. C 66, 11.3.1988, s. 2, Úř. věst. C 282, 8.11.1989, s. 7 a Úř. věst. C 84, 2.4.1990, s. 56.

⁽²⁾ Úř. věst. C 96, 17.4.1989, s. 29 a Úř. věst. C 183, 15. 7. 1991.

⁽³⁾ Úř. věst. C 134, 24.5.1988, s. 31 a Úř. věst. č. 332, 31.12.1990, s. 59.

⁽⁴⁾ Úř. věst. L 379, 31.12.1981, s. 1.

⁽⁵⁾ Úř. věst. L 282, 2.10.1989, s. 1.

⁽⁶⁾ Úř. věst. C 96, 17.4.1989, s. 199.

⁽⁷⁾ Úř. věst. L 395, 30.12.1989, s. 13.

⁽⁸⁾ Úř. věst. L 373, 31.12.1990, s. 1.

vzhledem k tomu, že Komise by měla být pověřena přijetím určitých opatření k provádění této směrnice; že k tomuto účelu by měly být stanoveny postupy zavádějící úzkou a účinnou spolupráci mezi Komisí a členskými státy v rámci Stálého veterinárního výboru;

vzhledem k tomu, že základní požadavky stanovené touto směrnicí mohou vyžadovat pozdější upřesnění,

PŘIJALA TUTO SMĚRNICI:

KAPITOLA 1

Obecná ustanovení

Článek 1

Tato směrnice stanovuje hygienické předpisy pro produkci a uvádění na trh produktů rybolovu určených k lidské spotřebě.

Článek 2

Pro účely této směrnice se rozumí:

1. „*produkty rybolovu*“: celá těla nebo části mořských nebo sladkovodních živočichů včetně jiker a mlíčí, s výjimkou vodních savců, žab a vodních živočichů, na které se vztahují jiné právní předpisy Společenství;
2. „*produkty akvakultury*“: jakékoli produkty rybolovu, jejichž narození i růst až do jejich uvedení na trh jako potravin jsou pod kontrolou člověka. Za produkty akvakultury se rovněž považují mořské a sladkovodní ryby a koryši ulovení v nedospělosti v přirozeném prostředí a chování v zajetí až do dosažení obchodní velikosti žádané k lidské spotřebě. Za produkty akvakultury se nepovažují ryby a koryši obchodní velikosti ulovení v přírodním prostředí a uchovávání živí za účelem jejich pozdějšího prodeje, pokud jsou pouze udržování živí a není cílem dosáhnout jejich větší hmotnosti či velikosti;
3. „*chlazením*“: proces snížení teploty produktů rybolovu na teplotu tajícího ledu;
4. „*čerstvými produkty*“: jakékoli produkty rybolovu, celé nebo upravené, včetně produktů balených vakuově nebo v ochranné atmosféře, k jejichž uchování nebylo použito jiného ošetření než chlazení;
5. „*upravenými produkty*“: jakékoli produkty rybolovu, jejichž anatomická celistvost byla určitým úkonem změněna, např. vykucháním, oddělením hlavy, krájením, filetováním, mletím apod.;
6. „*zpracovanými produkty*“: jakékoli produkty rybolovu, čerstvé, chlazené nebo zmrazené, které byly podrobeny chemickému nebo fyzikálnímu procesu, jako je zahřívání, uzení, solení, sušení, marinování apod., případně kombinacím těchto procesů.
7. „*konzervací*“: postup spočívající v balení produktů do hermeticky uzavřených nádob a v jejich tepelném ošetření, které musí být dostatečné ke zničení nebo zneškodnění všech mikroorganismů, jež by se mohly množit při teplotách, za nichž jsou produkty skladovány;
8. „*zmrazenými produkty*“: jakékoli produkty rybolovu, které byly zmrazeny, aby po ustálení teploty bylo v jádře produktů dosaženo nejméně - 18°C;
9. „*balením*“: činnost zajišťující ochranu produktů rybolovu použitím obalu, kontejneru nebo jiného vhodného materiálu;
10. „*partii*“: množství produktů rybolovu získaných za prakticky stejných okolností;
11. „*zásilkou*“ množství produktů rybolovu určených jednomu nebo více příjemcům v zemi určení a přepravovaných tímž dopravním prostředkem;
12. „*dopravními prostředky*“ nákladní prostory automobilů, vlaků, letadel a lodí nebo kontejnery určené k přepravě po souši, po moři nebo ve vzduchu;
13. „*příslušným orgánem*“ ústřední orgán členského státu příslušný k výkonu veterinárních kontrol nebo orgán, na nějž byla tato příslušnost přenesena;
14. „*provozovnou*“: jakékoli prostory, ve kterých jsou produkty rybolovu upravovány, zpracovávány, zchlazovány, zmrazovány, baleny nebo uskladněny. Dražební haly a velkoobchody, ve kterých je zboží pouze vystavováno a prodáváno ve velkém, nejsou považovány za provozovny;
15. „*uváděním na trh*“ držení nebo vystavení za účelem prodeje, nabídka prodeje, prodej, dodávka nebo jakýkoliv jiný způsob uvádění na trh ve Společenství, s výjimkou maloobchodního prodeje a dodává-li rybář přímo na místní trh maloobchodníkovi nebo spotřebiteli malá množství, která podléhají hygienickým kontrolám stanoveným vnitrostátními předpisy o kontrole maloobchodu;
16. „*dovozem*“: vstup produktů rybolovu ze třetích zemí na území Společenství;

17. „čistou mořskou vodou“: mořská nebo brakická voda, která je prosta mikrobiální kontaminace, škodlivých látek a/nebo toxického mořského planktonu v množství, jež může ovlivnit hygienickou jakost produktů rybolovu, a která je používána za podmínek stanovených touto směrnicí;
18. „výrobním plavidlem“: jakékoli plavidlo, na jehož palubě jsou produkty rybolovu podrobeny jednomu nebo více z následujících úkonů, na něž navazuje balení: filetování, řezání, odstranění šupin, mletí, zmrazení, zpracování.

Za „výrobní plavidla“ se nepovažují:

- rybářská plavidla, na nichž se provádí pouze vaření korýšů nebo měkkýšů,
- rybářská plavidla, na nichž se provádí pouze zmrazení.

Článek 3

1. Na uvedení na trh produktů rybolovu ulovených v přirozeném prostředí, se vztahují tyto podmínky:

- a) musejí:
- i) být uloveny a případně podrobeny manipulaci za účelem vykrvení, odstranění hlavy, vnitřností a ploutví, zchlazeny nebo zmrazeny na plavidle v souladu s hygienickými předpisy, které na návrh Komise stanoví Rada kvalifikovanou většinou. K tomu účelu předloží Komise návrhy do 1. října 1992;
 - ii) být případně podrobeny manipulaci na výrobních plavidlech schválených v souladu s článkem 7 podle požadavků uvedených v kapitole I přílohy.

Při vaření korýšů a měkkýšů na plavidle musejí být dodržena ustanovení kapitoly III části I bodu 5 a kapitoly IV části IV bodu 7 přílohy. Tato plavidla musejí být příslušnými orgány zaregistrována zvlášť;

- b) při vykládce a po ní s nimi musí být manipulováno v souladu s kapitolou II přílohy této směrnice;
- c) musí s nimi být manipulováno a případně musejí být baleny, upravovány, zpracovávány, zmrazeny, rozmrazeny nebo skladovány hygienickým způsobem v provozovnách schválených v souladu s článkem 7 podle požadavků kapitoly III a IV přílohy.

Odchylně od kapitoly II bodu 2 přílohy může příslušný orgán souhlasit s tím, aby byly čerstvé produkty rybolovu přeloženy v přístavu do nádob určených k bezprostřednímu přesunu do schválené provozovny, do zaregistrované dražební haly nebo do zaregistrovaného velkoobchodu a tam zkontrolovány;

- d) musejí být podrobeny zdravotní kontrole v souladu s kapitolou V přílohy;
- e) musejí být vhodným způsobem zabaleny podle kapitoly VI přílohy;
- f) musejí být označeny v souladu s kapitolou VII přílohy;
- g) musejí být skladovány a přepravovány za hygienicky uspokojivých podmínek podle kapitoly VIII přílohy;

2. Jestliže je vyvržení vnitřností z technického a obchodního hlediska možné, musí být provedeno co nejdříve po výlovu nebo po vykládce.

3. Na uvedení produktů akvakultury na trh se vztahují tyto podmínky:

- a) usmrcování musí být prováděno ve vhodných hygienických podmínkách. Produkty nesmějí být znečištěny zeminou, bahnem nebo výkaly. Nejsou-li produkty zpracovány ihned po usmrcení, musejí být uchovávány zchlazené;
- b) produkty musejí rovněž vyhovovat požadavkům odst. 1 písm. c) až odst. 1 písm. g).

4. a) Na uvádění živých mlžů na trh se vztahují ustanovení směrnice Rady 91/492/EHS ze dne 15. července 1991 o hygienických předpisech pro produkci a uvádění živých mlžů na trh (¹).
- b) iví mlži musejí v případě zpracovávání vyhovovat nejen požadavkům písmene a), ale též požadavkům odst. 1 písm. c) až odst. 1 písm. g).

Článek 4

Produkty rybolovu určené k uvedení na trh v živém stavu musejí být stále uchovávány v co nejlepších podmínkách pro jejich přežití.

Článek 5

Je zakázáno uvádět na trh tyto produkty:

- jedovaté ryby těchto čeledí: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae*, *Canthigasteridae*,
- produkty rybolovu obsahující biotoxiny, jako např. ciguatoxin nebo toxiny paralyzující svaly.

Podrobné požadavky pro druhy uvedené v tomto článku a příslušné metody rozboru se přijmou postupem podle článku 15.

(¹) Viz strana 1 v tomto čísle Úředního věstníku.

Článek 6

1. Členské státy dbají o to, aby osoby odpovědné za provozovny provedly veškerá nutná opatření k tomu, aby ve všech etapách produkce produktů rybolovu byly dodržovány podmínky uvedené v této směrnici.

Odpovědné osoby musejí za tímto účelem provádět vlastní kontroly založené na těchto zásadách:

- určení kritických bodů v jejich provozovnách na základě používaných produkčních postupů,
- stanovení a zavedení metod sledování a kontrol těchto kritických bodů,
- odběr vzorků k vyšetření v laboratoři uznané příslušným orgánem za účelem kontroly metod čištění a dezinfekce a za účelem ověřování dodržování norem stanovených touto směrnicí,
- uchovávání písemných záznamů nebo záznamů zaznamenaných nesmazatelným způsobem, v souladu s předchozími odrážkami, za účelem jejich předložení příslušnému orgánu. Výsledky různých kontrol a vyšetření se musejí uchovávat po dobu nejméně dvou roků.

2. Jestliže výsledky vlastních kontrol nebo jakékoli údaje, které mají k dispozici odpovědné osoby podle odstavce 1, odhalí existenci zdravotního rizika nebo vyvolají podezření na existenci zdravotního rizika, a to aniž jsou dotčena opatření uvedená v čl. 3 odst. 1 čtvrtém pododstavci směrnice 89/662/EHS, musejí být za úřední kontroly přijata vhodná opatření.

3. Prováděcí pravidla k odst. 1 druhému pododstavci se stanoví postupem podle článku 15.

Článek 7

1. Příslušný orgán schválí provozovny poté, co prověří, že splňují požadavky této směrnice pokud jde o povahu vykonávané činnosti. Rozhodne-li se provozovna vykonávat jinou činnost, než pro jakou obdržela schválení, musí proběhnout nové schválení.

Pokud nejsou požadavky této směrnice plněny, učiní příslušný orgán nezbytná opatření. Vezme přitom v úvahu zejména výsledky případných kontrol prováděných podle článku 8.

Příslušný orgán zaregistruje dražební haly a velkoobchody, které nemusejí mít schválení, poté, co prověří, že tato zařízení splňují požadavky této směrnice.

2. Pod výslovnou podmínkou, že produkty pocházející z výrobních plavidel a provozoven, dražebních hal a velkoobchodů splňují hygienické normy stanovené touto směrnicí, však členské státy mohou, vzhledem k požadavkům na stavby a vybavení stanoveným v kapitolách I až IV přílohy, poskytnout výrobním plavidlům a provozovnám, dražebním halám nebo velkoobchodům dodatečnou lhůtu do 31. prosince 1995, během níž musejí být splněny podmínky pro schválení stanovené v kapitole IX. Takové odchylky mohou být uděleny pouze výrobním plavidlům a provozovnám, dražebním halám nebo velkoobchodům působícím před 31. prosincem 1991, které do 1. července 1992 předloží příslušnému národnímu orgánu náležitě odůvodněnou žádost o přiznání odchylky. Tato žádost musí být doplněna plánem a programem prací upřesňujícími lhůtu, během níž budou výrobní plavidla a provozovny, dražební haly nebo velkoobchody schopny tyto požadavky splnit. Pokud je požadován finanční příspěvek od Společenství, mohou být přijaty pouze projekty, které jsou v souladu s požadavky této směrnice.

3. Příslušný orgán sestaví seznam svých schválených provozoven; každému bude přiděleno úřední číslo.

Seznam schválených provozoven a všechny jeho pozdější změny musejí být každým členským státem oznámeny Komisi. Komise sdělí tyto údaje ostatním členským státům.

4. Inspekce a kontroly provozoven se provádějí pravidelně pod zodpovědností příslušného orgánu, který má mít volný přístup do všech částí provozoven, aby tak bylo zaručeno dodržování ustanovení této směrnice.

Pokud tyto inspekce a kontroly odhalí neplnění požadavků této směrnice, učiní příslušný orgán vhodná opatření.

5. Odstavce 1, 3 a 4 platí i pro výrobní plavidla.

6. Odstavce 3 a 4 platí i pro velkoobchody a dražební haly.

Článek 8

1. Znalci Komise mohou ve spolupráci s příslušnými orgány členských států provádět kontroly na místě, je-li to nezbytné pro jednotné uplatňování této směrnice. Zejména mohou kontrolovat, zda provozovny skutečně dodržují požadavky této směrnice. Členský stát, na jehož území se kontrola provádí, poskytne znalcům veškerou pomoc nezbytnou k plnění jejich povinností. Komise informuje členské státy o výsledku takových kontrol.

2. Prováděcí pravidla k odstavci 1 se stanoví postupem podle článku 15.

Článek 9

1. Pravidla stanovená směrnicí 89/662/EHS, které se týkají produktů rybolovu určených k lidské spotřebě, se uplatňují zejména při organizaci kontrol, které mají být prováděny členským státem určením, při krocích podniknutých v důsledku těchto kontrol a při provádění ochranných opatření.

2. Směrnice 89/662/EHS se mění takto:

a) v příloze A se doplňuje nová odrážka, která zní:

„— směrnice Rady 91/493/EHS ze dne 22. července 1991 o hygienických předpisech pro produkci a uvádění produktů rybolovu na trh (Úř. věst. L 268, 24.9.1991, s. 15);“

b) v příloze B se zrušuje odrážka, která zní:

„— produkty rybolovu určené k lidské spotřebě.“

KAPITOLA II

Dovozy ze třetích zemí

Článek 10

Ustanovení vztahující se na dovozy produktů ze třetích zemí musejí být přinejmenším rovnocenná ustanovením, kterými se řídí produkce a uvádění na trh produktů ze Společenství.

Produkty rybolovu ulovené v přirozeném prostředí rybářským plavidlem plujícím pod vlajkou třetí země musejí projít kontrolami podle čl. 18 odst. 3 směrnice 90/675/EHS.

Článek 11

1. Zvláštní podmínky dovozu produktů rybolovu pro každou třetí zemi nebo skupinu třetích zemí se stanovují postupem podle článku 15 v závislosti na zdravotní situaci v příslušné třetí zemi.

2. Za účelem stanovení podmínek dovozu a za účelem zajištění podmínek produkce, skladování a expedice produktů rybolovu určených pro Společenství, provádějí znalci Komise a členských států kontroly na místě.

Znalci ze členských států, kteří mají být těmito kontrolami pověřeni, jsou jmenováni Komisí na návrh členských států.

Tyto kontroly jsou prováděny na účet Společenství, které hradí veškeré příslušné náklady.

Četnost a způsob provádění těchto kontrol se stanoví postupem podle článku 15.

3. Při stanovení podmínek dovozu produktů rybolovu podle odstavce 1 je nutno přihlížet zejména:

a) k legislativě této třetí země;

b) k organizaci příslušného orgánu třetí země a jeho kontrolních útvarů, k pravomocím těchto útvarů a k doзору, kterému tyto útvary podléhají a k jejich možnostem sledovat provádění platné legislativy;

c) ke skutečným hygienickým podmínkám produkce, skladování a expedice produktů rybolovu určených pro Společenství;

d) k zárukám, které může třetí země poskytnout, pokud jde o plnění pravidel uvedených v kapitole V přílohy.

4. Podmínky dovozu uvedené v odstavci 1 musejí zahrnovat:

a) způsoby získávání veterinárního osvědčení, které musí doprovázet každou zásilku do Společenství;

b) označení značkou identifikující produkty rybolovu, zejména schvalovací číslo provozovny, ze které produkty pocházejí, s výjimkou zmrazených produktů určených ke zpracování v konzervářském průmyslu, k nimž je přiloženo osvědčení podle písmene a);

c) seznam schválených provozoven, případně seznam výrobních plavidel, dražebních hal nebo velkoobchodů zaregistrovaných a odsouhlasených Komisí postupem podle článku 15.

K tomu účelu musí být na základě sdělení příslušných orgánů třetích zemí, předaných Komisi, sestaven jeden nebo více seznamů těchto provozoven. Do tohoto seznamu může být zapsána pouze provozovna, která byla úředně schválena příslušným orgánem třetí země vyvážející do Společenství. Toto schválení závisí na plnění těchto požadavků:

— dodržování požadavků rovnocenných požadavkům podle této směrnice,

— provádění dohledu úředním kontrolním útvarem třetí země.

5. Podmínky uvedené v odst. 4 písm. a) a b) mohou být změněny nebo doplněny postupem podle článku 15.

Seznam uvedený v odst. 4 písm. c) může být změněn Komisí v souladu se zásadami stanovenými rozhodnutím Komise 90/13/EHS⁽¹⁾.

6. Za zvláštních okolností, může být postupem podle článku 15 povolen dovoz přímo z provozovny nebo z výrobního plavidla třetí země, jestliže tato třetí země nemůže dát záruky uvedené v odstavci 3, pokud tato provozovna nebo toto výrobní plavidlo obdrželo zvláštní schválení na základě kontroly provedené v souladu s odstavcem 2. Rozhodnutí o povolení stanoví zvláštní podmínky dovozu, které musí produkty pocházející z této provozovny nebo výrobního plavidla splňovat.

7. Než budou stanoveny podmínky dovozu uvedené v odstavci 1, dohlédnou členské státy na to, aby podmínky uplatňované na dovozy produktů rybolovu ze třetích zemí byly přinejmenším rovnocenné podmínkám produkce a uvádění na trh ve Společenství.

Článek 12

1. Pravidla a zásady stanovené směrnicí 90/675/EHS se uplatňují zejména při organizaci kontrol, které mají být prováděny členskými státy, při krocích podniknutých v důsledku těchto kontrol a při provádění ochranných opatření.

2. Aniž je dotčeno dodržování pravidel a zásad uvedených v odstavci 1 tohoto článku a do doby, než budou uplatňována rozhodnutí podle čl. 8 odst. 3 a článku 30 směrnice 90/675/EHS, jakož i podle článku 11 této směrnice, se nadále uplatňují příslušná vnitrostátní prováděcí pravidla k čl. 8 odst. 1 a 2 uvedené směrnice.

KAPITOLA III

Závěrečná ustanovení

Článek 13

Přílohy mohou být změněny Radou, která rozhoduje kvalifikovanou většinou na návrh Komise.

Článek 14

Komise po konzultaci s členskými státy předloží Radě do 1. července 1992 zprávu o minimálních požadavcích na stavby

a vybavení, které mají být dodržovány malými provozovnami zajišťujícími distribuci na místní trhy a nacházejícími se v oblastech podléhajících zvláštním omezením pokud jde o jejich zásobování, podle možnosti doplněnou o návrhy, o nichž Rada do 31. prosince 1992 rozhodne v souladu s hlasovacím postupem podle článku 43 Smlouvy.

Článek 15

1. Má-li být zahájen postup podle tohoto článku, přednese věc Stálému veterinárnímu výboru ustaveném rozhodnutím 68/361/EHS⁽²⁾ (dále jen „výbor“) neprodleně jeho předseda, a to buď z vlastního podnětu, nebo na žádost zástupce některého členského státu.

2. Zástupce Komise předloží výboru návrh opatření, která mají být přijata. Výbor zaujme stanovisko k tomuto návrhu ve lhůtě, kterou může předseda stanovit podle naléhavosti věci. Stanovisko se přijímá většinou stanovenou v čl. 148 odst. 2 Smlouvy pro přijímání rozhodnutí, která má Rada přijímat na návrh Komise. Hlasům zástupců členských států ve výboru je přidělena váha stanovená v uvedeném článku. Předseda nehlasuje.

3. a) Komise přijme navrhovaná opatření, jsou-li v souladu se stanoviskem výboru.

b) Pokud navrhovaná opatření nejsou v souladu se stanoviskem výboru nebo pokud výbor žádné stanovisko nezaujme, Komise neprodleně předloží Radě návrh opatření, která mají být přijata. Rada se usnese kvalifikovanou většinou.

Pokud do vypršení lhůty tří měsíců ode dne, kdy jí byl návrh předán, nepřijme Rada rozhodnutí, přijme navrhovaná opatření Komise, nevysloví-li se Rada proti opatřením prostou většinou.

Článek 16

Pokud by do 1. ledna 1993 nebylo přijato rozhodnutí o prováděcích pravidlech k této směrnici, mohou být postupem podle článku 15 přijata na období dvou let nezbytná přechodná opatření.

Článek 17

Na základě získaných zkušeností budou ustanovení této směrnice do 1. ledna 1998 Radou na návrh Komise přezkoumána.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 8, 11.1.1990, s. 70.

⁽²⁾ Úř. věst. L 255, 18.10.1968, s. 23.

Článek 18

Členské státy uvedou v účinnost právní a správní předpisy nezbytné pro dosažení souladu s touto směrnicí do 1. ledna 1993. Uvědomí o tom Komisi.

Tato opatření přijatá členskými státy musejí obsahovat odkaz na tuto směrnici nebo musí být takový odkaz učiněn při jejich úředním vyhlášení. Způsob odkazu si stanoví členské státy.

Článek 19

Tato směrnice je určena členskými státy.

V Bruselu dne 22. července 1991.

Za Radu

předseda

P. DANKERT

PŘÍLOHA

KAPITOLA 1

POŽADAVKY NA VÝROBNÍ PLAVIDLA

I. Požadavky na konstrukci a vybavení

1. Výrobní plavidla musejí být přinejmenším vybavena:
 - a) prostorem vyhrazeným pro příjem produktů rybolovu, který musí být dostatečně velký a uspořádaný tak, aby bylo možné oddělovat po sobě odložené úlovky. Tento přijímací prostor a jeho oddělitelné části musejí být snadno čistitelné. Musí být uspořádán tak, aby chránil produkty před účinky slunce, před nepříznivým počasím a před jakýmkoliv zdrojem nečistoty nebo kontaminace;
 - b) systémem pro přepravu produktů rybolovu z přijímacího prostoru na pracovní místa, který vyhovuje hygienickým předpisům;
 - c) dostatečně prostornými pracovními místy pro úpravu a zpracování produktů rybolovu v odpovídajících hygienických podmínkách. Tato místa jsou uspořádána a rozmístěna způsobem, který vylučuje jakoukoliv kontaminaci produktů;
 - d) dostatečně velkými a snadno čistitelnými místy pro uskladnění konečných produktů. Pokud je na plavidle jednotka na zpracování odpadů, musí být pro jejich uskladnění vyhrazena oddělená část v podpalubí;
 - e) prostorem pro uskladnění obalového materiálu, odděleným od míst pro úpravu a zpracování produktů;
 - f) zvláštním vybavením pro vypouštění odpadů a produktů rybolovu nevhodných k lidské spotřebě buď přímo do moře nebo, je-li to nutné, do nepropustné nádrže určené pouze pro tento účel. Pokud jsou odpady skladovány a zpracovávány na plavidle z důvodu jejich asanace, musejí být pro tento účel vyhrazeny oddělené prostory;
 - g) zařízením umožňujícím rozvod pitné vody, ve smyslu směrnice 80/788/EHS z 15. července 1980 o jakosti vody určené k lidské spotřebě ⁽¹⁾, nebo zásobování mořskou vodou pod tlakem. Ústí čerpadla mořské vody musí být umístěno na takovém místě, aby jakost čerpané mořské vody nemohla být zhoršena odpadními vodami vypouštěnými do moře, odpady nebo vodou z chladicích systémů motorů;
 - h) přiměřeným počtem šaten, umývadel a záchodů, záchody se nesmějí otevírat přímo do prostor, kde jsou upravovány, zpracovávány nebo skladovány produkty rybolovu. Umývadla musejí být vybavena prostředky k umývání a k osušování rukou, které vyhovují požadavkům hygieny; vodovodní kohoutky u umývadel musejí být bezdotykové.
2. Prostory, ve kterých se produkty rybolovu upravují, zpracovávají nebo zmrazují, musejí být opatřeny:
 - a) podlahou s protiskluzovou úpravou povrchu, kterou lze snadno čistit a dezinfikovat a jež je opatřena technickým zařízením umožňujícím snadný odtok vody. Konstrukce a stroje připevněné k podlaze musejí být vybaveny takovým odtokovým systémem, aby nemohlo dojít k jeho ucpaní odpady z ryb a aby byl zajištěn snadný odtok vody;
 - b) snadno čistitelnými stěnami a stropy, zvláště v úrovni a v místech průchodů potrubí, pásů pracovních linek nebo elektrického vedení;
 - c) hydraulickým vedením uspořádaným nebo chráněným tak, aby případný únik oleje nemohl znečistit produkty rybolovu;
 - d) dostatečnou ventilací a v případě i patřičným odsáváním výparů;
 - e) dostatečným osvětlením;
 - f) vybavením k čištění a dezinfekci náradí, materiálu a zařízení;
 - g) vybavením k umývání a dezinfekci rukou s bezdotykovými vodovodními kohoutky a ručníky pro jedno použití.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 229, 30.9.1980, s. 11. Směrnice naposledy pozměněná aktem o přistoupení z roku 1985 (Úř. věst. L 302, 15.11.1985, s. 218).

3. Pracovní prostředky a nářadí, jako jsou např. řezací stoly, nádoby, dopravní pásy, vyvrhovací a filetovací stroje atd., musejí být z materiálů odolných vůči korozi způsobené mořskou vodou, musejí být snadno čistitelné a dezinfikovatelné a musejí být udržovány v dobrém stavu.
4. Výrobní plavidla, ve kterých se zmrazují produkty rybolovu, musejí být vybavena:
 - a) dostatečně výkonným mrazicím systémem zajišťujícím rychlé snížení teplot tak, aby teploty v jádře zmrazovaných produktů rybolovu byly v souladu s touto směrnicí;
 - b) dostatečně výkonným mrazicím systémem schopným udržovat ve skladovacích prostorech, kde jsou uloženy produkty rybolovu, teploty odpovídající požadavkům této směrnice. Skladovací prostory musejí být vybaveny dobře přístupným přístrojem pro záznam teplot.

II. Hygienické požadavky na zacházení s produkty rybolovu a jejich skladování na palubě plavidla

1. Za uplatňování správného postupu při zpracovávání produktů rybolovu musí na palubě výrobního plavidla zodpovídat osoba s řádnou kvalifikací. Musí mít nezbytná oprávnění, aby mohla zajistit dodržování ustanovení této směrnice. Pracovníkům pověřeným kontrolou musí zpřístupnit plán dohledu a prověřování kritických míst na plavidle, registr se svými zjištěními a případně záznamy o teplotě.
2. Obecné hygienické požadavky na prostory a materiály jsou uvedeny v kapitole III části II. A této přílohy.
3. Obecné hygienické požadavky na pracovníky jsou uvedeny v kapitole III části II. B této přílohy.
4. Při odřezávání hlav, vyvrhování a filetování musejí být dodrženy hygienické podmínky uvedené v kapitole IV části I bodech 2, 3 a 4 této přílohy.
5. Při zpracovávání produktů rybolovu na plavidle musejí být dodrženy hygienické předpisy uvedené v kapitole IV částech III, IV a V této přílohy.
6. Produkty rybolovu musejí být přímo a skupinově baleny na plavidle podle hygienických podmínek uvedených v kapitole VI této přílohy.
7. Při skladování produktů rybolovu na plavidle musejí být dodrženy hygienické podmínky uvedené v kapitole VIII bodech 1 a 2 této přílohy.

KAPITOLA II

POŽADAVKY PŘI VYKLÁDCE A PO VYKLÁDCE

1. Zařízení pro vylodění a vykládku musí být z dobře čistitelného materiálu, musí být udržován v čistotě a v dobrém stavu.
2. Při vylodění a vykládce je nutné zabránit jakémukoliv znečištění produktů rybolovu. Zejména musí být zajištěno, aby:
 - vylodění a vykládka byly provedeny rychle;
 - produkty rybolovu byly bez prodlení umístěny do chráněného prostředí s teplotou požadovanou v závislosti na povaze produktu, případně, aby byly v dopravních prostředcích, ve skladech, v prodejnách nebo v provozovně zaledovány;
 - nebylo povoleno používání zařízení a způsobů manipulace, jež by mohly zhoršit vlastnosti jedlých částí produktů rybolovu.
3. Části dražebních hal a velkoobchodů, v nichž jsou produkty rybolovu vystaveny za účelem prodeje, musejí:
 - a) být zastřešené a musejí mít snadno čistitelné stěny;
 - b) mít nepropustnou, snadno umyvatelnou a dezinfikovatelnou podlahu, upravenou tak, aby byl zajištěn odtok vody; musejí mít zařízení umožňující hygienické odstraňování odpadní vody;

- c) být vybaveny hygienickým zařízením s potřebným počtem umyvadel a splachovacích záchodů. Umyvadla musejí být vybavena prostředky na umývání rukou a ručníky na jedno použití;
 - d) být dobře osvětleny, aby byla usnadněna kontrola produktů rybolovu podle kapitoly V této přílohy;
 - e) být po dobu vystavení nebo uskladnění produktů rybolovu použity pouze k těmto účelům. Vozidla, jejichž výfukové plyny by mohly ovlivnit jakost produktů rybolovu nesmějí vjíždět do hal. Nesmějí tam vniknout nežádoucí zvířata;
 - f) být pravidelně čistěny, nejméně po skončení každého prodeje. Použité nádoby musejí být čistěny a vyplachovány zvenku i zevnitř pitnou vodou nebo čistou mořskou vodou; pokud je to nutné, musejí být dezinfikovány;
 - g) být opatřeny dobře viditelným oznámením o zákazu kouření, plivání, požívání nápojů a jídla;
 - h) být uzavíratelné a zůstat uzavřeny, jestliže to příslušný orgán uzná za nutné;
 - i) být vybaveny zařízením pro rozvod vody v souladu s kapitolou III částí I bodem 7 této přílohy;
 - j) být vybaveny nepropustnými kontejnery z materiálu odolného vůči korozi, které jsou určeny na produkty nevhodné k lidské spotřebě;
 - k) mít pro potřebu příslušného orgánu dostatečně vybavenou, uzamykatelnou místnost a vybavení potřebné k provádění kontrol, nemá-li příslušný orgán k dispozici vlastní prostory na místě nebo v bezprostřední blízkosti a v závislosti na množství produktů rybolovu vystavovaného k prodeji.
4. Po vykládce, případně po prvním prodeji, musejí být produkty rybolovu neprodlženě přepraveny na místo určení za podmínek uvedených v kapitole VIII této přílohy.
5. Jestliže nejsou splněny podmínky uvedené v bodu 4, musejí být haly, v nichž jsou produkty rybolovu případně uskladněny před jejich vystavením k prodeji nebo po prodeji a před jejich přepravou do místa určení, vybaveny dostatečně velkými chladírnami, které odpovídají požadavkům uvedeným v kapitole III části I bodu 3 této přílohy. Produkty rybolovu musejí být v tomto případě uskladněny při teplotě, která je blízká teplotě tajícího ledu.
6. Obecné hygienické podmínky uvedené v kapitole III části II této přílohy — s výjimkou oddílu B bodu 1 písm. a) — se použijí přiměřeně haly, kde jsou produkty rybolovu vystaveny k prodeji nebo uskladněny.
7. Velkoobchody, v nichž jsou produkty rybolovu vystaveny k prodeji nebo uskladněny, podléhají podmínkám uvedeným v bodech 3 a 5 této kapitoly a podmínkám uvedeným v kapitole III části I bodech 4, 10 a 11 této přílohy.

Obecné hygienické podmínky uvedené v kapitole III části II této přílohy se použijí přiměřeně i na velkoobchody.

KAPITOLA III

OBECNÉ PODMÍNKY PRO PROVOZOVNY NA PEVNINĚ

II. Obecné podmínky vztahující se na stavby a vybavení

Provozovny musejí přinejmenším zahrnovat:

- 1. dostatečně prostorná pracovní místa umožňující práci ve vyhovujících hygienických podmínkách. Uspořádání a rozmístění těchto míst musí vylučovat jakoukoli kontaminaci produktů a jasně od sebe oddělovat čistou a kontaminovanou část budovy;
- 2. v místech manipulace, úpravy a zpracování uvedených produktů:
 - a) nepropustnou, snadno čistitelnou a dezinfikovatelnou podlahu, upravenou tak, aby byl zajištěn snadný odtok vody nebo vybavenou systémem na odtok vody;

- b) odolné, nepropustné, hladké, snadno čistitelné stěny;
 - c) snadno čistitelný strop;
 - d) odolné, snadno čistitelné dveře;
 - e) odpovídající ventilaci a případně patřičné odsávání výparů;
 - f) dostatečné osvětlení;
 - g) dostatečné množství prostředků k umývání a dezinfekci rukou. V pracovních prostorech a na záchodech musejí být bezdotykové vodovodní kohoutky. Tato zařízení musejí být vybavena ručníky pro jednorázové použití;
 - h) vybavení k čištění náradí, materiálu a zařízení;
3. v chladírnách, v nichž jsou uskladněny produkty rybolovu:
- stejné požadavky jako v bodu 2 písm. a), b), c), d) a f),
 - případně dostatečně výkonný chladicí systém, schopný udržovat produkty při teplotách odpovídající požadavkům této směrnice;
4. vhodné ochranné technické prostředky proti vniknutí nežádoucích živočichů, jako jsou hlodavci, ptáci, hmyz apod.;
5. pracovní prostředky a náradí, jako např. řezací stoly, nádoby, dopravní pásy a nože, které musejí být z materiálů odolných vůči korozi, snadno čistitelné a dezinfikovatelné;
6. zvláštní nepropustné kontejnery odolného proti korozi na ukládání produktů rybolovu nevhodných k lidské spotřebě a prostor pro ukládání těchto kontejnerů, nejsou-li kontejnery vyprazdňovány alespoň na konci každého pracovního dne;
7. zařízení umožňující rozvod pitné vody ve smyslu směrnice Rady 80/778/EHS, případně čisté mořské vody nebo vody vyčištěné vhodným čistícím zařízením, pod tlakem a v dostatečném množství. Může být však výjimečně povoleno zařízení pro rozvod užitkové vody pro přípravu páry, pro požární ochranu a pro chlazení chladicích systémů, pod podmínkou, že rozvody k těmto účelům neumožňují používat tuto vodu k jiným účelům a že používání této vody není spojeno s rizikem kontaminace produktů. Rozvody užitkové vody musejí být zřetelně odlišeny od rozvodů určených pro pitnou vodu nebo čistou mořskou vodu;
8. zařízení umožňující hygienické odstraňování odpadních vod;
9. dostatečný počet šaten s hladkými, nepropustnými a omyvatelnými stěnami a podlahou a přiměřený počet umyvadel a splachovacích záchodů. Záchody se nesmějí otevírat přímo do pracovních prostorů. Umyvadla musejí být vybavena prostředky k umývání rukou a ručníky na jedno použití; vodovodní kohoutky u umyvadel musejí být bezdotykové.
10. dostatečně vybavenou uzamykatelnou místnost k výlučnému využití inspekčním útvarem, vyžaduje-li množství zpracovávaných produktů pravidelnou nebo stálou přítomnost tohoto inspekčního útvaru;
11. vhodné vybavení k čištění a dezinfekci dopravních prostředků. Toto vybavení není nutné, jestliže předpisy ukládají povinnost čistit a dezinfikovat dopravní prostředky v prostorách úředně schválených příslušným orgánem;
12. zařízení, ve kterých jsou uchovávány živé živočichové, jako jsou korýši a ryby, musejí mít odpovídající vybavení zajišťující co nejlepší podmínky pro jejich přežití, s rozvodem dostatečně jakostní vody, takže na živočichy nemohou být přeneseny škodlivé organismy nebo látky.

II. Obecné hygienické podmínky

A. Obecné hygienické podmínky pro prostory a vybavení

1. Podlaha, stěny, strop a přičky, náradí a nástroje sloužící k práci s produkty rybolovu musejí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu tak, aby nebyly zdrojem znečištění produktů.
2. Prostory a vybavení musejí být podrobovány pravidelnému hubení hlodavců, hmyzu a jiných škodlivých živočichů; deratizační, dezinfekční, dezinfekční prostředky nebo jakékoliv jiné látky, které mohou být toxické, musejí být uloženy v uzamykatelných místnostech nebo skříních a musejí být používány tak, aby bylo vyloučeno nebezpečí kontaminace produktů.

3. Pracovní místa, nástroje a nářadí se mohou používat pouze na zpracovávání produktů. Mohou být však se souhlasem příslušného orgánu používány též na zpracovávání jiných druhů potravin, a to buď současně, anebo v jiném období.
4. Ke všem účelům se musí používat pitná voda ve smyslu směrnice 80/778/EHS nebo čistá mořská voda. Výjimečně však může být povoleno používání užitkové vody k chlazení strojů, pro přípravu páry nebo pro účely požární ochrany, pod podmínkou, že rozvody k těmto účelům neumožňují používat tuto vodu k jiným účelům a že používání této vody není spojeno s rizikem kontaminace produktů.
5. Čisticí, dezinfekční a podobné prostředky musejí být schváleny příslušným orgánem a jejich používání nesmí mít nepříznivý účinek na vybavení, nářadí a produkty.

B. Obecné hygienické podmínky pro pracovníky

1. Pracovníci musejí dodržovat nejvyšší možnou úroveň čistoty. Zejména:
 - a) pracovníci musejí nosit vhodné a čisté pracovní oděvy včetně pokrývky hlavy, která zcela zakrývá vlasy. Týká se to zejména osob manipulujících s takovými produkty rybolovu, které by mohly být kontaminovány;
 - b) pracovníci pověřeni manipulací a úpravou produktů rybolovu si musejí umývat ruce před každým započetím práce; poranění rukou musejí být zakryta nepropustným obvazem;
 - c) je zakázáno kouřit, plivat, pít nebo jíst v prostorech určených pro zpracovávání a skladování produktů rybolovu.
2. Zaměstnavatelé musejí z pracovního procesu a manipulace s produkty rybolovu vyloučit všechny osoby, které by mohly tyto produkty kontaminovat, až do doby, než bude prokázáno, že nebezpečí pominulo.

Při přijímání do zaměstnání se musejí všechny osoby přidělované ke zpracovávání a k manipulaci s produkty rybolovu prokázat lékařským potvrzením, že nic nebrání jejich přidělení. Lékařský dohled nad touto osobou se řídí platnými vnitrostátními právními předpisy příslušného členského státu nebo v případě třetích zemí zvláštními zárukami, které mají být stanoveny postupem podle článku 15.

KAPITOLA IV

ZVLÁŠTNÍ PODMÍNKY PRO MANIPULACI S PRODUKTY RYBOLOVU V PROVOZOVNÁCH NA PEVNINĚ

I. Podmínky pro čerstvé produkty

1. Zchlazené nebalené produkty rybolovu musejí být uskladněny nebo zaledovány v chladírně provozovny, jestliže nejsou bezprostředně po přísunu do provozovny expedovány, distribuovány, upravovány nebo zpracovány. Led musí být podle potřeby pravidelně doplňován; používaný led, se solí nebo bez solí, musí být vyráběn z pitné vody nebo z čisté mořské vody a musí být hygienicky skladován v kontejnerech k tomu určených; tyto kontejnery musejí být udržovány v čistotě a dobrém stavu. Čerstvé produkty v hotovém balení musejí být chlazeny ledem nebo mechanickým chladicím přístrojem zajišťujícím stejné tepelné podmínky.
2. Činnosti jako odřezávání hlav a vyvrhování, pokud již nebyly provedeny na plavidle, se musejí provádět hygienicky; bezprostředně potom musejí být produkty rybolovu důkladně omyty pitnou vodou nebo čistou mořskou vodou.
3. Činnosti jako filetování a plátkování se musejí provádět na jiném místě, než kde se provádí odřezávání hlav nebo vyvrhování, a to takovým způsobem, aby byla vyloučena kontaminace nebo znečištění filet a plátek. Filety a plátky nesmějí zůstat na pracovních stolech déle, než je nezbytně nutné pro jejich úpravu. Filety a plátky určené k prodeji v čerstvém stavu musejí být bezprostředně po jejich úpravě zchlazeny.
4. Vnitřnosti a části, které mohou představovat nebezpečí pro lidské zdraví, se oddělí a odstraní od produktů určených k lidské spotřebě.
5. Nádoby používané k distribuci nebo k uskladnění čerstvých produktů rybolovu musejí být uzpůsobeny tak, aby byly produkty jak ochráněny před znečištěním, tak uchovány v odpovídajících hygienických podmínkách, a musejí zejména umožňovat snadný odtok uvolněné vody.

6. Není-li k dispozici zvláštní vybavení, které by umožňovalo průběžné odstraňování odpadů, dávají se tyto odpady do nepropustných, zakrytých nádob, jež se snadno čistí a dezinfikují. Odpady se nesmějí hromadit na pracovních místech. Odpady musejí být z nádob odstraňovány průběžně nebo po jejich naplnění, přinejmenším na konci každého pracovního dne, do kontejnerů nebo prostor uvedených v kapitole III části I bodu 6 této přílohy. Nádoby, kontejnery a/nebo prostory určené na odpady se musejí po každém použití důkladně vyčistit a v případě potřeby dezinfikovat. Uskladněné odpady nesmějí být zdrojem kontaminace pro provozovnu nebo škodlivin pro okolní prostředí.

II. Podmínky pro zmrazené produkty

1. Provozovny musejí mít:
 - a) dostatečně výkonný mrazicí systém zajišťující rychlé snížení teplot tak, aby bylo dosaženo teplot stanovených touto směrnicí;
 - b) dostatečně výkonný mrazicí systém schopný udržovat ve skladovacích prostorech, kde jsou uloženy produkty rybolovu, teploty odpovídající požadavkům této směrnice bez ohledu na venkovní teplotu.
2. Čerstvé produkty použité ke zmrazování nebo k hlubokému rychlému zmrazování musejí splňovat požadavky části I této kapitoly.
3. Skladovací prostory musejí být vybaveny dobře přístupným přístrojem zaznamenávajícím teploty. Čidlo teploměru je v místě nejvyšší teploty.

Záznamy teplot se pro potřebu pracovníků pověřených kontrolou uchovávají nejméně po dobu trvanlivosti produktů.

III. Podmínky pro rozmrazené produkty

Provozovny, které provádějí rozmrazování, musejí dodržovat tyto požadavky:

1. Rozmrazování produktů rybolovu se musí provádět ve vhodných hygienických podmínkách; nesmí dojít ke kontaminaci produktů a musí být zajištěn účinný odtok uvolněné vody.

Při rozmrazování nesmí dojít k nadměrnému zvýšení teploty produktů.
2. Po rozmrazení se musí s produkty manipulovat v souladu s podmínkami uvedenými v této směrnicí. Případné úpravy nebo zpracování musejí být provedeny v co nejkratší době. Pokud jsou uváděny přímo na trh, musí být na balení zřetelně vyznačeno, že se jedná o rozmrazené ryby, v souladu s čl. 5 odst. 3 směrnice Rady 79/112/EHS ze dne 18. prosince 1978 o sblížení právních předpisů členských států týkajících se označování potravin určených k prodeji konečnému spotřebiteli, jejich obchodní úpravy a související reklamy⁽¹⁾.

IV. Podmínky pro zpracované produkty

1. Čerstvé, zmrazené nebo rozmrazené produkty použité pro zpracování musejí splňovat požadavky uvedené v oddíle I nebo II této kapitoly.
2. Je-li k potlačení růstu patogenních mikroorganismů použito nějaké ošetření nebo je-li ošetření důležitým činitelem při konzervaci produktů, musí být toto ošetření vědecky uznáno platným právním předpisem nebo, v případě ošetření produktů uvedených v kapitole I bodu 1 písm. b) a c) přílohy směrnice 91/492/EHS, které nebyly sádkovány nebo čistěny, musí být toto ošetření schváleno postupem podle článku 15 této směrnice, a to do čtyř měsíců od přijetí žádosti členského státu.

Osoba odpovědná za provozovnu musí vést záznamy o použitých ošetřeních. V závislosti na použitém ošetření je nutné zaznamenávat a kontrolovat čas a teplotu při tepelném ošetření, koncentraci soli, pH a obsah vody. Tyto záznamy musejí být pro potřebu příslušného orgánu uchovávány nejméně po dobu trvanlivosti produktu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 33, 8.2.1979, s. 1. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí 91/72/EHS (Úř. věst. L 42, 16.1.1991, s. 27).

3. Produkty, které po ošetření, jako je solení, uzení, sušení nebo marinování, mají krátkou dobu trvanlivosti, musejí mít podmínky skladování zřetelně uvedeny na balení v souladu se směrnicí 79/112/EHS

Kromě toho musejí být dodržovány dále uvedené podmínky.

4. Konzervy

Při produkci produktů rybolovu sterilizovaných v hermeticky uzavřených nádobách je nutné dbát, aby:

- a) byla k přípravě konzerv použita pitná voda;
- b) bylo použito tepelného ošetření podle platného postupu stanoveného podle důležitých kritérií, jako je doba zahřívání, teplota, plnění, velikost nádob atd., o nichž musejí být vedeny záznamy. Použité ošetření musí být schopno zničit nebo zneškodnit patogenní organismy a spory patogenních mikroorganismů. Zařízení pro tepelné ošetření musí mít kontrolní přístroje k ověření, že konzervy byly podrobeny odpovídajícím teplotám. Zchlazení nádob po tepelném ošetření musí být provedeno pitnou vodou, aniž je tím dotčena přítomnost případných chemických přísad použitých v souladu s osvědčenou technologickou praxí za účelem zamezení koroze zařízení a kontejnerů;
- c) výrobce prováděl dodatečné namátkové kontroly za účelem ověření, že zpracované produkty byly podrobeny účinnému ošetření, a to pomocí:
 - inkubačních testů. Inkubace se musí provádět při 37 °C po dobu 7 dnů nebo při 35 °C po dobu 10 dnů nebo za jiných rovnocenných podmínek,
 - mikrobiologického vyšetření obsahu a nádob v laboratoři provozovny nebo v jiné schválené laboratoři;
- d) vzorky z produkce byly odebírány každý den v předem stanovených intervalech, aby byla zajištěna účinnost těsnění. Z tohoto důvodu je nutné mít odpovídající vybavení pro zkoušku těsnosti navzájem kolmých částí okraje uzavřené konzervy;
- e) byly prováděny kontroly neporušenosti konzerv;
- f) byly všechny konzervy, které prošly prakticky stejným tepelným ošetřením, označeny stejnou identifikační značkou šarže v souladu se směrnicí Rady 89/396/EHS ze dne 14. června 1989 o údajích nebo značkách určujících šarži, ke které potravina patří ⁽¹⁾.

5. Uzení

Uzení se musí provádět v odděleném prostoru nebo na zvláštním místě vybaveném případně ventilačním systémem, aby kouř a teplo nevníkalo do jiných prostor nebo míst, kde se upravují, zpracovávají nebo skladují produkty rybolovu.

- a) Materiály používané k výrobě kouře k uzení ryb musejí být uskladněny odděleně od místa uzení a musejí být používány tak, aby nemohlo dojít ke kontaminaci produktů.
- b) K výrobě kouře je zakázáno používat natřeného, lakovaného, lepeného dřeva nebo dřeva, které prošlo jakékoli chemickou konzervací.
- c) Produkty musejí být po využití, ale ještě před zabalením, rychle zchlazeny na teplotu požadovanou k jejich uchování.

6. Solení

- a) Solení se musí provádět na místech dostatečně oddělených od míst určených k jiné činnosti.
- b) Sůl používaná k solení produktů rybolovu musí být čistá a musí být uskladněna tak, aby nemohlo dojít k její kontaminaci. Sůl nesmí být opětovně použita.
- c) Kádě k nakládání musí být vyrobeny tak, aby nemohlo dojít ke znečištění během nakládání.
- d) Kádě k nakládání a místa, kde se provádí solení, musí být před použitím vyčištěny.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 186, 30.6.1989, s. 21.

7. Produkty z vařených koryšů a měkkýšů

Koryši a měkkýši musejí být vaření tímto způsobem:

- a) po uvaření musí následovat rychlé zchlazení. Ke zchlazení lze použít pouze pitnou vodu nebo čistou mořskou vodu. Pokud není použit jiný způsob uchovávání, musí zchlazení pokračovat, dokud není dosaženo teploty odpovídající teplotě tajícího ledu;
- b) vyjmutí ze skořápek nebo krunýřů musí být prováděno hygienicky, aby nemohlo dojít ke kontaminaci produktu. Jestliže je tato činnost prováděna ručně, musejí pracovníci věnovat zvláštní pozornost čistotě rukou a všechny pracovní plochy musejí být pečlivě vyčištěny. Jsou-li používány stroje, musejí být čištěny v krátkých intervalech a dezinfikovány na konci každého pracovního dne.

Po vyjmutí ze skořápek a krunýřů, musejí být vařené produkty buď bezprostředně zmrazeny anebo zchlazeny na teplotu, která zabrání růstu patogenních mikroorganismů, a skladovány ve vhodných prostorech;

- c) výrobce musí pravidelně provádět mikrobiologické kontroly své produkce a přitom dodržovat normy stanovené podle kapitoly V části 4 této přílohy.

8. Rybí řízky

Na výrobu rybích řízků strojovým odstraněním kostí se vztahují tyto podmínky:

- a) strojové odstranění kostí musí být provedeno bez zbytečného odkladu po filetaci ze suroviny zbavené vnitřností. Jestliže jsou používány celé ryby, musejí být předtím vyvrženy a umyty;
- b) stroje musejí být čištěny v krátkých intervalech, nejméně každé dvě hodiny;
- c) rybí řízky musejí být po výrobě co nejrychleji zmrazeny nebo přidány do výrobku určeného ke zmrazení nebo k ošetření prodlužující trvanlivost.

V. Podmínky týkající se parazitů

1. Ryby a rybí výrobky musejí být během výroby a před uvedením na trh k lidské spotřebě podrobeny vizuální kontrole, aby byly zjištěny a odstraněny viditelní parazité.

Ryby nebo části ryb viditelně napadené parazity nesmějí být uvedeny na trh k lidské spotřebě.

Pravidla pro tyto kontroly se stanoví postupem podle článku 15 této směrnice na návrh Komise, který Komise předloží do 1. října 1992.

2. Ryby a rybí výrobky uvedené v bodu 3, určené k lidské spotřebě v daném stavu, musejí být kromě toho zmrazeny na teplotu - 20°C nebo nižší ve všech částech produktu po dobu nejméně 24 hodin. Toto zmrazení musí být použito na syrové nebo konečné produkty.

3. Na níže uvedené ryby a produkty se vztahují podmínky uvedené v bodě 2:

- a) ryba určená ke spotřebě v syrovém stavu nebo téměř syrovém stavu, jako je syrový sled' (matjes);
- b) níže uvedené druhy, jestliže mají být uzeny za studena, kdy teplota uvnitř ryby nedosáhne 60 °C:
 - sled',
 - makrela,
 - šprot,
 - volně žijící losos obecný nebo losos čavyča;
- c) marinovaný a/nebo nasolený sled', pokud použité ošetření nepostačuje k zabíjení larev hlístic.

Tento seznam může být pozměněn na základě vědeckých poznatků postupem podle článku 15 této směrnice. Stejným postupem se stanoví kritéria, která umožní určit, zda je nebo není uvažované ošetření postačující pro zničení hlístic.

4. Výrobci se musejí přesvědčit, že ryby a rybí výrobky uvedené v bodu 3 nebo suroviny určené k jejich produkci byly před uvedením na trh podrobeny ošetření uvedenému v bodu 2.
5. K produktům rybolovu uvedeným v bodu 3 musí být při uvádění na trh přiloženo osvědčení producenta, ve kterém je uvedeno, jakým prošly ošetřením.

KAPITOLA V

HYGIENICKÁ KONTROLA A DOHLED NAD PODMÍNKAMI PRODUKCE

I. Obecný dohled

Príslušné orgány zavedou systém pro kontrolu a dohled, aby zjistily, zda jsou dodržovány požadavky této směrnice.

Systém pro kontrolu a dohled zahrnuje zejména:

1. kontrolu rybářských plavidel, přičemž tyto kontroly mohou být prováděny během jejich pobytu v přístavech;
2. ověření podmínek vykládky a prvního prodeje;
3. pravidelnou kontrolu provozoven, aby se zejména ověřilo:
 - a) zda jsou stále dodržovány podmínky pro schválení;
 - b) zda se správně zachází s produkty rybolovu;
 - c) zda jsou prostory, vybavení a nástroje čisté a zda jsou dodržovány hygienické předpisy pro pracovníky;
 - d) zda jsou produkty rybolovu správně označovány;
4. kontrolu velkoobchodů a dražebních hal;
5. kontrolu skladovacích a přepravních podmínek.

II. Zvláštní kontroly

1. Organoleptické zkoušky

Aniž jsou dotčeny odchylky stanovené nařízením Rady č. 103/76/EHS ze dne 19. ledna 1976 o společných obchodních normách pro některé čerstvé nebo chlazené ryby ⁽¹⁾, musí být každá partie produktů rybolovu při vykládce nebo před prvním prodejem předložena příslušnému orgánu, aby zkontroloval, zda je vhodná k lidské spotřebě. Tato kontrola spočívá v organoleptickém posouzení vzorků.

Produkty rybolovu, které splňují, pokud jde o podmínky čerstvosti, společné obchodní normy podle článku 2 nařízení (EHS) č. 3796/81, se považují za vyhovující organoleptickým požadavkům podle této směrnice.

Pro produkty rybolovu, na které se nevztahuje jednotná právní úprava v rámci nařízení (EHS) č. 3796/81, může Komise v případě potřeby stanovit postupem podle článku 15 této směrnice specifické organoleptické požadavky.

Organoleptické posouzení se opakuje po prvním prodeji produktů rybolovu, jestliže se zjistí, že nejsou dodržovány požadavky této směrnice nebo je-li to považováno za nutné. Po prvním prodeji musejí produkty rybolovu alespoň splňovat nejnižší požadavky na čerstvost stanovené výše uvedeným nařízením.

Produkty rybolovu, které jsou na základě organoleptického posouzení označeny jako nevhodné k lidské spotřebě, se musejí vyloučit z prodeje a denarovat takovým způsobem, aby nemohly být použity pro lidskou spotřebu.

Jestliže organoleptické posouzení vyvolá jakoukoliv pochybnost o čerstvosti produktů rybolovu, může být provedeno chemické nebo mikrobiologické vyšetření.

2. Parazitologické kontroly

Ryby a rybí výrobky musejí být před uvedením na trh podrobeny náhodné vizuální kontrole, aby byly zjištěny viditelné parazity.

(¹) Úř. věst. L 20, 28.1.1976, s. 29. Nařízením naposledy pozměněné nařízením (EHS) č. 33/89 (Úř. věst. L 5, 7.1.1989, s. 18).

Ryby nebo oddělené části ryb, které jsou viditelně napadené parazity, a které byly proto odebrány, nesmějí být uvedeny na trh k lidské spotřebě.

Pravidla pro tyto kontroly se stanoví postupem podle článku 15 této směrnice.

3. Chemické kontroly

A. Odebrané vzorky jsou podrobeny laboratornímu vyšetření pro kontrolu těchto ukazatelů:

a) ABVT (celkové těkavé dusíkaté báze) a N. TMA (dusík-trimethylamin):

hodnoty těchto ukazatelů musejí být stanoveny pro jednotlivé druhy postupem podle článku 15 této směrnice;

b) histamin:

z každé partie se odebírá 9 vzorků:

- průměrný obsah nesmí překročit 100 ppm,
- ve dvou vzorcích může obsah překročit 100 ppm, ale nesmí dosáhnout 200 ppm,
- v žádném vzorku nesmí obsah překročit 200 ppm.

Tyto mezní hodnoty se vztahují pouze na druhy ryb čeledí *Scombridae*, *Clupeidae*. Nicméně ryby těchto druhů, které byly ošetřeny enzymatickým zráním v láku, mohou mít vyšší hodnotu histaminu, ale ne více než dvojnásobek výše uvedených hodnot. K vyšetřování se musí používat spolehlivých, vědecky uznaných metod, jako je vysoce účinná kapalinová chromatografie (HPLC).

B. Znečišťující látky přítomné ve vodním prostředí

Aniž jsou dotčena pravidla Společenství, která se týkají ochrany a správy vod, zejména pokud jde o znečišťování vodního prostředí, nesmějí produkty rybolovu v jedlých částech obsahovat znečišťující látky přítomné ve vodním prostředí, jako jsou těžké kovy a organohalogeny, v takovém množství, které by ve vypočítané spotřebě poživatin bylo vyšší, než je denní nebo týdenní dávka přípustná pro člověka.

Členskými státy musí být vypracován plán dohledu za účelem kontroly úrovně kontaminace produktů rybolovu.

C. Nejpozději do 31. prosince 1992 se postupem podle článku 15 této směrnice stanoví:

- a) metody rozboru, které budou používány ke kontrole chemických ukazatelů, jakož i plány odběrů vzorků;
- b) přípustné hodnoty u chemických ukazatelů.

4. Mikrobiologické rozbor

Pro ochranu zdraví lidí mohou být v případě potřeby stanovena postupem podle článku 15 této směrnice mikrobiologická kritéria včetně plánů odběrů vzorků a metod rozboru.

Za tím účelem předloží Komise do 1. října 1992 návrh vhodných opatření.

KAPITOLA VI

BALENÍ

1. Balení se musí provádět za vyhovujících hygienických podmínek, aby nemohlo dojít ke kontaminaci produktů rybolovu.
2. Obalový materiál a všechno, co může přijít do styku s produkty rybolovu, musí odpovídat příslušným hygienickým předpisům, zejména:
 - nesmí zhoršovat organoleptické vlastnosti produktů rybolovu;
 - nesmí na produkty rybolovu přenášet látky škodlivé lidskému zdraví;
 - musí být dostatečně pevný, aby zajistil účinnou ochranu produktů rybolovu.

3. Obalový materiál nesmí být znovu použit, s výjimkou některých speciálních obalů z nepropustných, hladkých, proti korozi odolných, snadno čistitelných a dezinfikovatelných materiálů, které mohou být po očištění a dezinfekci opětovně použity. Obalový materiál na zaledované čerstvé produkty rybolovu musí umožňovat odtok uvolněné vody.
4. Obalový materiál musí být před použitím skladován v prostoru odděleném od výrobních prostorů a chráněn před prachem a kontaminací.

KAPITOLA VII

IDENTIFIKACE

Aniž jsou dotčeny požadavky stanovené směrnicí 79/112/EHS, musí být pro kontrolní účely možné stanovit na základě označení nebo průvodních dokladů provozovny, ze které zásilky produktů rybolovu pocházejí. Z tohoto důvodu musejí být na balení nebo v průvodních dokumentech uvedeny tyto údaje:

- země odeslání,
- označení provozovny úředním schvalovacím číslem nebo registračním číslem dražební haly nebo velkoobchodu, pokud jsou registrovány odděleně, jak je stanoveno v čl. 7 odst. 1 třetím pododstavci této směrnice.

KAPITOLA VIII

SKLADOVÁNÍ A PŘEPRAVA

1. Produkty rybolovu musejí být skladovány a přepravovány při teplotách stanovených touto směrnicí, a zejména:
 - čerstvé nebo rozmrazené produkty, vaření a zchlazení korýši a měkkýši musejí být udržováni při teplotě tajícího ledu;
 - zmrazené produkty, s výjimkou ryb zmrazených v nálevu a určených k výrobě konzerv, musejí být po celou dobu udržovány při stálé teplotě - 18 °C nebo nižší, s případným krátkodobým výkyvem při přepravě maximálně o 3 °C nahoru;
 - zpracované produkty musejí být udržovány při teplotách stanovených výrobcem nebo v případě potřeby stanovených postupem podle článku 15 této směrnice.
2. Příslušný orgán může schválit výjimku z podmínek uvedených v odstavci 1 druhé odrážce, jestliže zmrazené produkty rybolovu, přepravované z chladírny do schváleného zařízení, budou ihned po příjezdu rozmrazeny a použity k úpravě nebo ke zpracování, a jestliže přepravní vzdálenost není větší než 50 km nebo doba přepravy není delší než jedna hodina.
3. Produkty rybolovu nemohou být skladovány nebo přepravovány společně s jinými produkty, které by mohly ovlivnit jejich zdravotní nezávadnost nebo je kontaminovat, pokud tyto produkty rybolovu nejsou zabaleny takovým způsobem, aby byla dostatečně zajištěna jejich ochrana.
4. Dopravní prostředky používané k přepravě produktů rybolovu musejí být konstruovány a vybaveny takovým způsobem, aby mohly být po celou dobu přepravy dodržovány teploty stanovené touto směrnicí. Je-li k chlazení produktů používáno ledu, musí být zajištěn odtok uvolněné vody, aby tato voda nepřišla do styku s produkty. Povrchová úprava vnitřních stran stěn dopravních prostředků nesmí nepříznivě ovlivňovat zdravotní nezávadnost produktů rybolovu. Stěny musejí být hladké, snadno čistitelné a dezinfikovatelné.
5. Dopravní prostředky používané k přepravě produktů rybolovu nemohou být používány pro dopravu jiných produktů, které by mohly poškodit nebo kontaminovat produkty rybolovu, ledaže by byla dána záruka, že po důkladném vyčištění a následné dezinfekci nedojde ke kontaminaci produktů rybolovu.

6. Produkty rybolovu nemohou být přepravovány v dopravních prostředcích nebo v kontejnerech, které nejsou čisté a které by se měly dezinfikovat.
7. Přepravní podmínky nesmějí nepříznivě ovlivňovat produkty rybolovu uváděné na trh v živém stavu.

KAPITOLA IX

BODY PŘÍLOHY I, PRO KTERÉ MOHOU BÝT PŘIZNÁNY ODCHYLKY, A PODMÍNKY, KTERÉ V TOM PŘÍPADĚ MUSEJÍ BÝT SPLNĚNY

Kapitola I část I přílohy

1. *Bod 1 písm. a)*

za podmínky, že produkty jsou chráněny před slunečním zářením nebo jinými povětrnostními vlivy, jakož i jakýmkoli zdrojem nečistoty nebo kontaminace.
2. *Bod 1 písm. c)*

za podmínky, že je vyloučena kontaminace produktů.
3. *Bod 1 písm. d) první věta*

za podmínky, že jsou konečné produkty skladovány na plavidle při požadované teplotě.
4. *Bod 1 písm. g) poslední věta*

za podmínky, že produkty nemohou být kontaminovány odpadní vodou, odpady nebo vodou použitou k chlazení motorů.
5. *Bod 1 písm. h)*

za podmínky, že si pracovníci manipulující s produkty rybolovu mohou po použití záchodu umýt ruce.
6. *Bod 2 písm. a)*

za podmínky, že podlahy jsou odpovídajícím způsobem čištěny a dezinfikovány.
7. *Bod 2 písm. b), c), d)*
8. *Bod 2 písm. g) v části týkající se vodovodních kohoutků a ručníků.*
9. *Bod 3*

za podmínky, že jsou pracovní prostředky a nástroje udržovány v dobrém stavu.

Kapitola II přílohy

10. *Bod 3 písm. a)*

za podmínky, že jsou stěny udržovány čisté.
11. *Bod 3 písm. b)*

za podmínky, že je podlaha čištěna po každém prodeji.
12. *Bod 3 písm. c) první věta*
13. *Bod 3 písm. e): vozidla, která vypouštějí výfukové plyny*

za podmínky, že produkty kontaminované výfukovými plyny budou staženy z prodeje.
14. *Bod 3 písm. j)*

za podmínky, že produkty nevhodné k lidské spotřebě nesmějí kontaminovat produkty rybolovu ani s nimi nesmějí být smíchány.

15. *Bod 3 písm. k)*

16. *Bod 7*

odkazuje-li tento bod na bod 3 téže kapitoly a na bod 10 kapitoly III části I.

Kapitola III část I přílohy

17. *Bod 1*

za podmínky, že konečné produkty nemohou být kontaminovány surovinami nebo odpady.

18. *Bod 2 písm. a)*

za podmínky, že podlaha je důsledně čištěna a dezinfikována.

19. *Bod 2 písm. b)*

za podmínky, že stěny jsou udržovány čisté.

20. *Bod 2 písm. c)*

za podmínky, že strop není zdrojem kontaminace.

21. *Bod 2 písm. d)*

22. *Bod 2 písm. e)*

za podmínky, že produkty nemohou být poškozeny nebo kontaminovány výpary.

23. *Bod 2 písm. g)*

za podmínky, že mají pracovníci k dispozici prostředky k umývání rukou.

24. *Bod 3*

25. *Bod 5*

pokud jde o materiály odolné proti korozi, za podmínky, že pracovní nářadí a nástroje jsou udržovány v čistotě.

26. *Bod 6*

za podmínky, že produkty nemohou být kontaminovány odpady nebo tekutinou vytékající z odpadů.

27. *Bod 10*

Kapitola IV přílohy

28. *Část I bod 1*

pokud jde o povinnost umístit produkty po čekací dobu do chladírny provozovny, za podmínky, že k zaledovaným produktům bude doplňován led podle potřeby, přičemž doba uskladnění nepřesáhne 12 hodin, nebo mohou být produkty umístěny do nedaleké chladírny nepatřící provozovně.

29. *Část I bod 6*

pokud jde o povinnost umístit odpady do zakrytých nepropustných nádob, za podmínky, že produkty nemohou být kontaminovány odpady nebo tekutinou vytékající z odpadů.

30. *Část IV bod 5 první pododstavec*

za podmínky, že budou přijmata veškerá opatření, aby produkty rybolovu, které se právě upravují nebo jsou skladovány, nebyly zasaženy kouřem.

31. *Část IV bod 6 písm. a)*

za podmínky, že produkty rybolovu, které se právě upravují nebo jsou skladovány, nebyly ovlivněny solením.