31994L0071

L 368/33 *EUROPOS BENDRIJŲ OFICIALUSIS LEIDINYS* 1994 12 31

TARYBOS DIREKTYVA 94/71/EB
1994 m. gruodžio 13 d.
iš dalies keičianti Direktyvą 92/46/EEB, nustatančią sveikatos taisykles žalio pieno, termiškai apdoroto pieno ir pieno pagrindo produktų gamybai ir tiekimui į rinką

EUROPOS SĄJUNGOS TARYBA,

atsižvelgdama į Europos bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 1992 m. birželio 16 d. Tarybos direktyvą 92/46/EEB, nustatančią sveikatos taisykles žalio pieno, termiškai apdoroto pieno ir pieno pagrindo produktų gamybai ir tiekimui į rinką ([1]), ypač į jos 21 straipsnį,

atsižvelgdama į Komisijos pasiūlymą,

kadangi detaliai išnagrinėjus Direktyvos 92/46/EEB priedų tam tikras nuostatas buvo nustatyta, jog būtina atlikti tam tikrus techninės pritaikomąsias pataisas, kad būtų galima užtikrinti geresnį jų taikymą; kadangi tokie pakeitimai visų pirma yra susiję su žalio pieno surinkimo temperatūra, apdorojimo arba perdirbimo įmonių įrengimų taisyklėmis bei su termiškai apdoroto pieno ir pieno pagrindo produktų gamyba,

PRIĖMĖ ŠIĄ DIREKTYVĄ:

1 straipsnis

Direktyva 92/46/EEB iš dalies keičiama taip:

1) A priedo I skyriaus 1 dalyje:

   i) prie b punkto i papunkčio įrašoma tokia frazė:

   „išskyrus tuos atvejus, kai pienas vartojamas gaminti sūrį, kurio brendimo laikotarpis yra bent du mėnesiai“;

   ii) pridedamas toks papunktis:

   „Pienas ir pieno pagrindo produktai neturi būti vežami iš stebėjimo zonos, nustatytos Direktyva 85/511/EEB (*), išskyrus tuos atvejus, kai kompetentingai institucijai prižiūrint pienas iš pradžių pasterizuojamas (71,7 °C 15 sekundžių), o paskui:

   a) antrą kartą termiškai apdorojamas ir po apdorojimo peroksidazės tyrimas yra neigiamas; arba

   b) taikoma džiovinimo procedūra ir kaitinamas taip, kad tokio kaitinimo poveikis atitiktų a papunktyje nurodytąjį terminį apdorojimą; arba

   c) antrą kartą apdorojamas, kurio metu pH sumažinamas ir bent valandą išlaikomas mažesnis už 6.

2) A priede III skyriaus A skirsnio 2 dalis pakeičiama tokia dalimi:

   „2. Tik ką pamelžtas pienas turi būti laikomas švarioje vietoje, įrengtoje taip, kad būtų išvengta neigiamo poveikio pieno kokybei. Jei pienas nesurenkamas per dvi valandas nuo melžimo, jis turi būti atšaldytas iki 8 °C arba žemesnės temperatūros, jei surenkamas kasdien, arba iki 6 °C, jei surenkamas ne kasdien. Vežant pieną į apdorojimo ir (arba) perdirbimo įmonę, atšaldyto pieno temperatūra neturi būti aukštesnė kaip 10 °C, išskyrus atvejus, kai pienas buvo surinktas per dvi valandas nuo melžimo.

   Dėl tam tikrų pieno pagrindo produktų gamybos technologinių priežasčių kompetentingos institucijos gali leisti nesilaikyti pirmoje pastraipoje nurodytų temperatūrų, jei gatavas produktas atitinka C priedo II skyriuje nustatytas normas.“;

3) A priedo IV skyriuje:

   a) pavadinimas pakeičiamas tokiu pavadinimu:

   „Standartai, kurių turi būti laikomasi iš gamybos ūkio surenkant žalią pieną, kad jis būtų priimtas į apdorojimo arba perdirbimo įmones“;

([1]) OL L 268, 1992 9 14, p. 1. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Komisijos sprendimu 94/330/EB (OL L 146, 1994 6 11, p. 23).

(*) 1985 m. lapkričio 18 d. Tarybos direktyva 85/511/EEB dėl Bendrijos snukio ir nagų ligos kontrolės priemonių įdiegimo (OL L 315, 1985 11 26, p. 11). Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Komisijos sprendimu 92/380/EEB (OL L 198, 1992 7 17).“;

b) prieš A skirsnį įterpiamas toks įvadinis sakinys:

„Laikantis šių standartų, atskirai ištiriamas iš kiekvieno gamybos ūkio surinkto žalio pieno atskiras mėginys.“;

c) A.1 ir A.2 punktuose b pastaba pakeičiama tokia pastaba:

„b) Per tris mėnesius atliktų tyrimų, per mėnesį imant ne mažiau kaip vieną mėginį, geometrinis vidurkis. Jei produkcijos lygiai skiriasi atsižvelgiant į sezoną, valstybėms narėms gali būti leidžiama mažos laktacijos laikotarpiu taikyti kitus rezultatų skaičiavimo metodus“;

4) A priede IV skyriaus C skirsnis pakeičiamas tokiu skirsniu:

„C. Žalias ožkų, avių ir buivolių pienas turi atitikti šiuos standartus:

1) jei jis skirtas gaminti termiškai apdorotą geriamąjį pieną arba termiškai apdorotus pieno pagrindo produktus:

	nuo 1995 1 1	nuo 1999 2 1
Bendras bakterijų skaičius 30 °C (viename ml)	≤ 3 000 000	< 1 500 000 [a]

[a] nepažeidžiant pakartotinio tyrimo, atliekamo pagal 21 straipsnį, rezultato.“

2) jei jis skirtas gaminti produktus iš žalio pieno, į kurių gamybos procesą neįeina terminis apdorojimas:

	nuo 1995 1 1	nuo 1999 2 1
Bendras bakterijų skaičius 30 °C (viename ml)	≤ 1 000 000	< 500 000

5) B priedo I skyriaus 3 dalies pradžia pakeičiama taip:

„3) tose patalpose, kuriose yra sukraunama žaliava ir produktai, kuriems taikoma ši direktyva, turi būti laikomasi 2 dalies a–f punktų reikalavimų, išskyrus:“;

6) B priedo II skyriaus A skirsnio 3 dalis pakeičiama tokia dalimi:

„3. Darbo patalpos, instrumentai ir įrenginiai naudojami tik patvirtintiems produktams doroti.

Tačiau kompetentingų institucijų išduotas leidimas suteikia teisę tuo pačiu metu arba kitu metu gaminti šiose patalpose ir kitus žmonėms vartoti tinkamus produktus arba kitus žmonėms vartoti tinkamus produktus, bet skirtus ne žmonėms vartoti, jei jie neužteršia produktų, kuriems buvo išduotas leidimas, naudojantis tokiais instrumentais bei įrenginiais.“;

7) B priedo III skyriaus pavadinimas pakeičiamas taip:

„Specialūs surinkimo punktų patvirtinimo reikalavimai“;

8) B priedo IV skyriaus pavadinimas pakeičiamas taip:

„Specialūs standartizacijos centrų patvirtinimo reikalavimai“;

9) B priedo V skyriaus a punktas pakeičiamas tokiu punktu:

„a) įrengimai, kuriais būtų galima mechaniškai užpildyti ir automatiškai užplombuoti talpyklas, kuriuose laikomas termiškai apdorotas geriamasis pienas ir skysti pieno

pagrindo produktai, vėliau išpilstomi į pakuotes tose įmonėse, kuriose atliekamos tokios operacijos. Šis reikalavimas netaikomas maišytuvams, cisternoms ir didesnėms kaip 4 litrų pakuotėms.

Tačiau, jei skysto geriamojo pieno gaminama nedaug, kompetentingos institucijos gali leisti naudoti alternatyvius metodus naudojantis neautomatiniais užpildymo ir užplombavimo būdais, jei tokie metodai vienodai užtikrina higienos reikalavimų laikymąsi.“;

10) B priedo V skyriaus b punkte nuoroda: „tais atvejais, kurie nurodyti A priedo III ir IV skyriuose“, pakeičiamas nuoroda: „tais atvejais, kurie nurodyti A priedo II ir IV skyriuose.“;

11) B priedo V skyriaus f punktas pakeičiamas tokiu punktu:

„f) 1) jei tai yra apdorojimo įmonės, terminio apdorojimo įrenginiai, patvirtinti atsakingos institucijos arba turintys jos leidimą, ir kuriuose yra:

— automatinė temperatūros kontrolė,

— temperatūrą registruojantis termometras,

— automatinė saugos sistema, garantuojanti pakankamą temperatūrą,

— atitinkama saugos sistema, neleidžianti susimaišyti termiškai apdorotam pienui susimaišyti su nepakankamai pakaitintu pienu,

— automatinis registravimo prietaisas, pritaikytas saugos sistemai, kuri minima pirmesnėje įtraukoje, arba sistemos veiksmingumo stebėjimo procedūrai.

Tačiau kompetentingos institucijos, tvirtindamos įmones, gali leisti naudoti kitus įrenginius, turinčius lygiavertes veikimo garantijas ir taip pat galinčius užtikrinti, kad bus laikomasi higienos reikalavimų;

2) jei tai yra perdirbimo įmonės, higienos reikalavimus atitinkantys kaitinimo, termizavimo arba terminio apdorojimo įrenginiai ir metodai, tiek, kiek tokios operacijos atliekamos tose įmonėse.“;

12) B priedo VI skyriaus 3 dalis pakeičiama tokia dalimi:

„3) įrengimai, talpyklos ir įranga, ant kurių arba į kuriuos gamybos metu patenka pienas, pieno pagrindo produktai arba kitos greitai gendančios žaliavos, turi būti valomi ir, prireikus, dezinfekuojami taip dažnai ir pagal tokią tvarką, kuri atitinka 14 straipsnio 1 dalyje nustatytus principus.“ ;

13) B priedo VI skyriaus 4 dalis pakeičiama tokia dalimi:

„4. Darbo patalpos turi būti valomos taip dažnai ir pagal tokią tvarką, kuri atitinka 14 straipsnio 1 dalyje nustatytus principus.“;

14) C priedo I skyriaus A skirsnio 2 dalies antro papunkčio įvadiniame sakinyje tarp žodžių „žalias“ ir „pienas“ įterpiamas žodis „karvės“;

15) C priedo I skyriaus A skirsnio 3 dalies a punkto pirma įtrauka pakeičiama tokia įtrauka:

„— 300 000/ml, jei žalias karvės pienas nėra pasterizuojamas per 36 valandas nuo priėmimo, bet pakaitinamas iki 30 °C“;

16) C priede prie I skyriaus A skirsnio 4 dalies d punkto pridedama:

„Pasterizuotas pienas tokiomis pačiomis sąlygomis gali būti gaminamas iš žalio pieno, kuriam atliktas tik pirminis termizavimas.“;

17) C priede I skyriaus B skirsnio 1 dalis pakeičiama tokia dalimi:

„1. Perdirbimo įmonės operatorius arba valdytojas turi imtis visų priemonių, būtinų užtikrinti, kad žalias pienas būtų termiškai apdorotas arba sunaudotas produktų, pagamintų naudojant žalią pieną, atveju:

— kuo greičiau nuo priėmimo, jei pienas laikomas ne šaldytuve,

— per 36 valandas nuo priėmimo, jei pienas laikomas ne aukštesnėje kaip 6 °C temperatūroje,

— per 48 valandas nuo priėmimo, jei pienas laikomas ne aukštesnėje kaip 4 °C temperatūroje,

— per 72 valandas, jei tai yra buivolių, avių arba ožkų pienas.

Tačiau dėl technologinių priežasčių, susijusių su tam tikrų pieno pagrindo produktų gamyba, kompetentingos institucijos gali leisti viršyti pirmiau minėtose įtraukose nurodytą laiką ir temperatūras.

Jos praneša Komisijai apie tokius nukrypimus ir apie jų techninės priežastis.“;

18) C priede I skyriaus B skirsnio 3 dalies a punkto i papunktis pakeičiamas tokiu papunkčiu:

„i) gaunamas iš žalio pieno, kurio bendras bakterijų skaičius prieš termizavimą neviršija 300 000 vienetų mililitre, esant 30 °C temperatūrai, jeigu toks karvės pienas, patekęs į įmonę, nebuvo apdorotas per 36 valandas;“;

19) C priede II skyriaus A skirsnyje:

— 1 dalyje esančioje lentelėje, prieš antraštę „*Salmonella* spp“, skiltyje „Standartas“ žodžiai „Nėra 25-iuose g(c)“ abiem atvejais pakeičiami žodžiais „Nėra 1-ame g“,

— 2 dalies paskutinės dvi pastraipos pakeičiamos tokia pastraipa:

„Be to, jeigu sūriuose, pagamintuose iš žalio arba termizuoto pieno, arba minkštuose sūriuose yra viršijamas M standartas, turi būti atliktas tyrimas ištirta ir tam tikru metodu, kuris taikomas šios direktyvos 31 straipsnyje nustatyta tvarka, turi būti nustatyta, ar tokiuose produktuose nėra enterotoksikogeninių *S. aureus* arba *E. coli* kamienų, kurie yra laikomi patogeniniais, ir taip pat, jei

būtina, ar tokiuose produktuose nėrastafilokokinių toksinų. Jei nustatomi anksčiau minėti kamienai ir (arba) aptinkamistafilokokiniai enterotoksinai, visos susijusios siuntos iš rinkos pašalinamos. Apie tokių tyrimų duomenis ir veiksmus, kurių imamasi įtartinoms siuntoms pašalinti, bei apie korekcines procedūras, įtrauktas į gamybos monitoringo sistemą, kompetentingai atsakingai institucijai pagal šios direktyvos 14 straipsnio 1 dalies antros pastraipos penktąją įtrauką.“;

20) C priede II skyriaus A skirsnio 4 dalies pirmas sakinys pakeičiamas tokiu sakiniu:

„Be to, skysti arba želės pavidalo pieno pagrindo produktai, paveikti UAT arba sterilizuoti, kurie laikomi kambario temperatūroje, po 15 dienų inkubacijos 30 °C temperatūroje turi atitikti šiuos standartus:“;

21) C priede prie III skyriaus 3 dalies pridedamas tokia pastraipa:

„Tačiau jei gaminama nedaug, kompetentingos institucijos gali leisti antspauduoti neautomatiškai, jei taikant tokius antspaudavimo metodus taip pat užtikrinama, kad bus laikomasi higienos reikalavimų.“;

22) C priede III skyriaus 4 dalies antra pastraipa pakeičiama tokia pastraipa:

„Antspaudavimas atliekamas toje pačioje įmonėje, kurioje geriamasis pienas ir (arba) skysti pieno pagrindo produktai buvo termiškai apdoroti paskutinį kartą, tokiais antspaudavimo įrenginiais, užtikrinančiais, kad pieno savybės bus apsaugotos nuo bet kokio neigiamo išorinio poveikio. Antspaudavimo sistema turi būti sukonstruota taip, kad kartą atidarius talpyklą, būtų aiškiai matyti, kad ji jau buvo atidaryta ir būtų galima tai patikrinti.“;

23) C priede III skyriaus 5 dalis pakeičiama tokia dalimi:

„5. Siekdamas vykdyti kontrolę, įmonės operatorius arba valdytojas turi garantuoti, kad be būtinos IV skyriuje nurodytos informacijos ant termiškai apdoroto pieno ir skystų pieno pagrindo produktų pakuočių etikečių būtų aiškiai ir įskaitomai nurodyta:

— būdas, kuriuo buvo termiškai apdorojamas pienas,

— kodas arba kitaip pateikta informacija, iš kurios būtų galima nustatyti pieno paskutinio terminio apdorojimo datą,

— pieno laikymo temperatūra, jei jis pasterizuotas.

Tačiau šios informacijos nereikia nurodyti ant Direktyvos 79/112/EEB 11 straipsnio 6 dalyje nurodytų daugkartinio naudojimo stiklinių butelių.“;

24) C priede IV skyriaus A skirsnio 1 dalies paskutinis sakinys pakeičiamas tokiu sakiniu:

„Tačiau jeigu maži produktai fasuojami ir pakuojami atskirai ir tik po to pakuojami kartu arba jeigu tokie maži atskirai sufasuoti ir supakuoti produktai pateikiami galutiniam vartotojui, sveikumo ženklu pakanka pažymėti tokių produktų bendrą pakuotę.“;

25) prie C priedo IV skyriaus A skirsnio 3 dalies a punkto:

a) pridedama tokia pastraipa:

„iii) arba

— viršuje: šalies, kuri siunčia krovinį, pavadinimas arba pavadinimo pirmoji arba pirmosios didžiosios raidės, pvz., Bendrijos šalys žymimos

B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - P - UK,

— centre: nuoroda į įmonės patvirtinimo numerį,

— apačioje: vienas iš sutrumpinimų:

CEE- EØF- EWG - EOK - EEB -EEG“;

b) šis sakinys pridedamas kaip antra pastraipa:

„Sveikumo ženkle, kuriuo žymimi Direktyvos 79/112/EEB 11 straipsnio 4 ir 6 dalyse nurodyti buteliai, pakuotės ir talpyklos, gali būti nurodomos tik krovinį siunčiančios šalies pirmosios raidės ir įmonės patvirtinimo numeris.“;

26) C priede IV skyriaus A skirsnio 3 dalies b punktas panaikinamas;

27) C priede prie IV skyriaus A skirsnio pridedama tokia dalis:

„4. Atsižvelgiant į esamų pakuočių panaikinimą, sveikumo ženklo naudojimas ant pakuočių privalomas tik nuo 1996 m. sausio 1 d. Tačiau sveikumo ženkle pateiktina informacija turi būti nurodyta šios direktyvos 5

straipsnio 8 dalyje ir 7 straipsnio A dalies 9 punkto paskutinėjepastraipoje nurodytame prekybos lydraštyje“;

28) C priede prie V skyriaus 7 dalies pridedami tokie žodžiai:

„ir leisti + 2 °C nukrypimą, pristatant pieną mažmeninės prekybos įmonėms“.

2 straipsnis

1. Valstybės narės priima įstatymus ir kitus teisės aktus, kurie įsigalioję iki 1995 m. liepos 1 d., įgyvendina šią direktyvą. Apie tai jos nedelsdamos praneša Komisijai.

Valstybėms narėms, nusprendusioms kontroliuoti į apdorojimo arba perdirbimo įmonę atvežto pieno somatinių ląstelių turinį, suteikiamas papildomas 24 mėnesių laikotarpis šios direktyvos 1 straipsnio 3 dalies b punkto reikalavimui įgyvendinti.

Valstybės narės, tvirtindamos šias priemones, daro jose nuorodą į šią direktyvą arba tokia nuoroda daroma jas oficialiai skelbiant. Nuorodos darymo tvarką nustato valstybės narės.

2. Valstybės narės pateikia Komisijai šios direktyvos taikymo srityje priimtų nacionalinių teisės aktų pagrindinių nuostatų tekstus.

3 straipsnis

Ši direktyva įsigalioja jos paskelbimo *Europos Bendrijų oficialiajame leidinyje* dieną.

4 straipsnis

Ši direktyva skirta valstybėms narėms.

Priimta Briuselyje, 1994 m. gruodžio 13 d.

Tarybos vardu

Pirmininkas

T. BORCHERT