31992L0046

14.9.1992. EIROPAS KOPIENU OFICIĀLAIS VĒSTNESIS L 268/1

PADOMES DIREKTĪVA 92/46/EEK

(1992. gada 16. jūnijs),

ar ko paredz veselības noteikumus attiecībā uz svaigpiena, termiski apstrādāta piena un piena produktu ražošanu un laišanu tirgū

EIROPAS KOPIENU PADOME,

ņemot vērā Eiropas Ekonomikas kopienas dibināšanas līgumu, un jo īpaši tā 43. pantu,

ņemot vērā Komisijas priekšlikumus ([1]),

ņemot vērā Eiropas Parlamenta atzinumus ([2]),

ņemot vērā Ekonomikas un sociālo lietu komitejas atzinumus ([3]),

tā kā neapstrādāts piens, termiski apstrādāts dzeramais piens, piena produktu ražošanai paredzēts piens un piena produkti ir iekļauti Līguma II pielikuma produktu sarakstā; tā kā šāda piena un tā produktu ražošana un tirdzniecība ir nozīmīgs ieņēmumu avots iedzīvotājiem, kas nodarbojas ar lauksaimniecību;

tā kā, lai nodrošinātu racionālu šīs nozares attīstību, Kopienas līmenī būtu jānosaka veselības noteikumi, kas reglamentē piena un tā produktu ražošanu un laišanu tirgū;

tā kā šis princips jau ir ievērots Padomes 1985. gada 5. augusta Direktīvā 85/397/EEK par veselības un veterinārajām problēmām, kas ietekmē Kopienas iekšējo tirdzniecību ar termiski apstrādātu pienu ([4]);

tā kā šādu noteikumu ieviešana palīdzēs nodrošināt augstu sabiedrības veselības aizsardzības līmeni;

tā kā Kopienai līdz 1992. gada 31. decembrim jāparedz pasākumi iekšējā tirgus pakāpeniskai izveidei;

tā kā šķiet nepieciešami izslēgt no šīs direktīvas darbības jomas atsevišķus produktus, ko ražotājs pārdod tieši patērētājam;

tā kā, lai radītu nosacījumus iekšējam tirgum, Direktīvā 89/662/EEK ([5]) ietvertie principi un pārbaužu noteikumi būtu jāattiecina uz visu piena produktu ražošanu;

tā kā Kopienas tirgū laistajiem produktiem, kas ievesti no trešām valstīm, jāsniedz vienādas cilvēka veselības aizsardzības garantijas; tā kā tādēļ attiecībā uz šādiem produktiem būtu jāpieprasa garantijas, kas ir līdzvērtīgas Kopienas izcelsmes produktu piedāvātajām garantijām, un tiem jāatbilst Direktīvā 90/675/EEK ([6]) ietvertajiem principiem un pārbaužu noteikumiem;

tā kā produktu, uz ko attiecas šī direktīva, ražošanai, iepakošanai, uzglabāšanai un pārvadāšanai jāpiemēro higiēnas noteikumi;

([1]) OV C 84, 2.4.1990.,112. un 130. lpp. OV C 306, 26.11.1991., 7. lpp. OV C 308, 28.11.1991., 14. lpp.
([2]) OV C 183, 15.7.1991., 60. un 61. lpp.
([3]) OV C 332, 31.12.1990., 91. un 102.lpp.
([4]) OV L 226, 24.8.1985., 13. lpp. Jaunākie grozījumi izdarīti ar Komisijas Lēmumu 89/165/EEK (OV L 61, 4.3.1989., 57. lpp.).
([5]) Padomes 1989. gada 11. decembra Direktīva 89/662/EEK par veterinārajām pārbaudēm Kopienas iekšējā tirdzniecībā nolūkā izveidot iekšējo tirgu (OV L 395, 30.12.1989., 13. lpp.). Jaunākie grozījumi izdarīti ar Direktīvu 91/496/EEK (OV L 268, 24.9.1991., 56. lpp.).
([6]) Padomes 1990. gada 10. decembra Direktīva 90/675/EEK, ar ko nosaka principus, kas reglamentē veterināro pārbaužu organizēšanu produktiem, kurus ieved Kopienā no trešām valstīm (OV L 373, 31.12.1990., 1. lpp.). Grozīta ar Direktīvu 91/496/EEK (OV L 268, 24.9.1991., 56. lpp.).

tā kā, lai nodrošinātu pārbaužu vienveidību produktu izcelsmes vietās, jāparedz apstiprināšanas procedūra uzņēmumiem, kas atbilst šajā direktīvā izklāstītajiem veselības nosacījumiem, jānosaka prasības attiecībā uz higiēniskas ražošanas nosacījumiem, kas jāievēro šādos uzņēmumos, un jānosaka kvalitātes kritēriji produktiem, uz kuriem attiecas šī direktīva;

tā kā mazjaudas uzņēmumus būtu jāapstiprina, piemērojot tiem vienkāršotus struktūras un infrastruktūras kvalitātes kritērijus, bet pieprasot atbilstību higiēnas noteikumiem, kas izklāstīti šajā direktīvā;

tā kā piena produktu veselības marķējums ir labākais veids, kā produktu sūtījuma galamērķa kompetento iestādi pārliecināt par sūtījuma atbilstību šīs direktīvas noteikumiem;

tā kā galvenā atbildība par šīs direktīvas prasību izpildi būtu jāuzņemas ražotājiem, un kompetentajai iestādei būtu jāuzrauga šā paškontroles principa ievērošana;

tā kā, lai nodrošinātu šīs direktīvas vienādu piemērošanu, būtu jāievieš vienota Kopienas pārbaudes procedūra;

tā kā, lai iegūtu laiku, kas vajadzīgs Kopienas pārbaudes sistēmas iedibināšanai, lai nodrošinātu trešo valstu produkcijas atbilstību šajā direktīvā paredzētajām garantijām, attiecībā uz trešām valstīm pārejas periodā būtu jāatstāj spēkā valstu noteikumi par pārbaudēm;

tā kā Direktīvā 85/397/EEK paredzēto higiēnas noteikumu, kas pēc vajadzības pielāgoti atbilstoši gūtajai pieredzei, attiecināšana uz visu piena produktu ražošanu padara šo direktīvu nevajadzīgu;

tā kā pastāvošā situācija attiecībā uz veselības nosacījumiem lopkopības saimniecībās un ražošanas un pārstrādes uzņēmumos dažādās dalībvalstīs ir atšķirīga;

tā kā tādēļ būtu jāparedz, ka pakāpeniski tiek sasniegta atbilstība standartiem, kas noteikti šajā direktīvā, un tā kā tādējādi pagaidām būtu jāsaglabā savstarpējās tirdzniecības un iekšējā tirgus norišu atšķirība;

tā kā noteiktus piena produktus var ražot no neapstrādāta piena; tā kā, ņemot vērā šo produktu īpatnības, var būt jāizstrādā konkrēti tiem piemērojami nosacījumi un šādu produktu, ko varētu laist tirgū, saraksts;

tā kā būtu jāņem vērā noteiktu siera ražošanas tehnoloģiju īpatnības;

tā kā ir spēkā Padomes 1978. gada 18. decembra Direktīva 79/112/EEK par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz gala patērētājam pārdodamās pārtikas marķēšanu, noformējumu un reklāmu [1] un Padomes 1989. gada 14. jūnija Direktīva 89/396/EEK par norādēm vai atzīmēm, kas precizē attiecīgā pārtikas produkta partiju [2];

tā kā attiecībā uz farmakoloģiski aktīvu vielu maksimālajiem atlieku līmeņiem pienā ir spēkā Padomes 1990. gada 26. jūnija Regula (EEK) Nr. 2377/90, ar ko nosaka Kopienas procedūru veterināro zāļu maksimāli pieļaujamo atlieku daudzumu noteikšanai dzīvnieku izcelsmes produktos [3], un jo īpaši tās I un III pielikums;

tā kā, lai īstenotu šo direktīvu, Komisijai būtu jāuztic noteiktu pasākumu pieņemšana; tā kā, lai to panāktu, būtu jāizstrādā procedūra, ar kādu nodibina ciešu un efektīvu sadarbību starp Komisiju un dalībvalstīm Pastāvīgajā veterinārijas komitejā;

tā kā īpašu noteikumu pieņemšana par produktiem, uz ko attiecas šī direktīva, neierobežo tādu vispārīgu pārtikas higiēnas un drošības noteikumu pieņemšanu, par kuriem Komisija ir iesniegusi priekšlikumu pamatdirektīvai;

tā kā termiņam, kas attiecībā uz šīs direktīvas nosacījumu transponēšanu valsts tiesību aktos 32. pantā noteikts līdz 1994. gada 1. janvārim, nebūtu jāietekmē veterināro pārbaužu atcelšana uz robežām no 1993. gada 1. janvāra,

IR PIEŅĒMUSI ŠO DIREKTĪVU.

I NODAĻA

Vispārīgie noteikumi

1. pants

1. Šī direktīva nosaka veselības noteikumus par neapstrādāta piena, termiski apstrādāta dzeramā piena, piena produktu ražošanai paredzēta piena un pārtikai paredzētu piena produktu ražošanu un laišanu tirgū.

2. Šī direktīva neskar valsts tiesību normas, kas piemērojamas gadījumos, kad neapstrādātu pienu, kas iegūts ganāmpulka, kurš ir oficiāli brīvs no tuberkulozes, oficiāli brīvs vai brīvs no brucelozes, vai kad piena produktus, kas gatavoti ražotāja saimniecībā no šāda neapstrādāta piena, to ražotājs pārdod tieši patērētājam ar noteikumu, ka higiēnas apstākļi saimniecībā atbilst obligātajiem veselības noteikumiem, ko noteikusi kompetentā iestāde.

[1] OV L 33, 8.9.1979., 1. lpp. Jaunākie grozījumi izdarīti ar Komisijas Direktīvu 91/72/EEK (OV L 42, 16. 2. 1991, 27. lpp.).
[2] OV L 186, 30.6.1989., 21. lpp. Grozījumi izdarīti ar Direktīvu 91/238/EEK (OV L 107, 27.4.1991., 50. lpp.).
[3] OV L 224, 18.8.1990., 1. lpp. Jaunākie grozījumi izdarīti ar Komisijas Regulu (EEK) Nr. 675/92 (OV L 73, 19.3.1992., 8. lpp.).

3. Attiecībā uz veselības noteikumiem šo direktīvu piemēro, neierobežojot

— Padomes 1968. gada 28. jūnija Regulu (EEK) Nr. 804/68 par piena un piena produktu tirgus kopīgo organizāciju ([1]),

— Padomes 1975. gada 18. decembra Direktīvu 76/118/EEK par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz atsevišķiem daļēji vai pilnīgi dehidrēta piena konserviem, kas paredzēti cilvēka uzturam ([2]),

— Padomes 1983. gada 25. jūlija Direktīvu 83/417/EEK par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz atsevišķām piena olbaltumvielām (kazeīniem un kazeinātiem), kas paredzētas cilvēka uzturam ([3]),

— Padomes 1987. gada 2. jūlija Regulu (EEK) Nr. 1898/87 par piena un piena produktu tirdzniecībā izmantoto apzīmējumu aizsardzību ([4]).

2. pants

Šajā direktīvā izmanto šādas definīcijas:

1. "Neapstrādāts piens" ir piens, kas izdalīts no vienas vai vairāku govju, aitu, kazu vai bifeļmāšu piena dziedzeriem un kas nav ticis karsēts temperatūrā virs 40 °C vai apstrādāts citā veidā, kam ir līdzvērtīgs efekts.

2. "Piena produktu ražošanai paredzēts piens" ir vai nu pārstrādei paredzēts neapstrādāts piens vai šķidrs, vai saldēts piens, kas iegūts no neapstrādāta piena – neatkarīgi no tā, vai šim pienam veikta tāda apstiprināta fizikālā apstrāde, kā termiskā apstrāde vai termizācija, vai ticis mainīts piena sastāvs, ja šīs izmaiņas attiecas tikai uz piena dabisko komponentu pievienošanu un/vai atdalīšanu.

3. "Termiski apstrādāts dzeramais piens" ir vai nu dzeramais piens, kas paredzēts pārdošanai galapatērētājam un iestādēm un kas iegūts ar termiskās apstrādes metodi un noformēts kādā no veidiem, kas noteikti C pielikuma I nodaļas A daļas 4. punkta a), b), c) un d) apakšpunktā, vai pasterizēts piens, kas paredzēts vairumtirdzniecībai pēc individuālā patērētāja lūguma.

4. "Piena produkti" ir piena produkti, proti, produkti, kas iegūti tikai no piena, pieļaujot, ka tam var tikt pievienotas vielas, kas vajadzīgas šo produktu ražošanai, ar noteikumu, ka šīs vielas daļēji vai pilnībā neaizvieto kādu no piena komponentiem, un salikti piena produkti, proti, produkti, kuros neviena no sastāvdaļām neaizvieto vai nav paredzēta kāda piena komponenta aizvietošanai un kuros piens vai piena produkts ir pamata sastāvdaļa vai nu tā daudzuma, vai produktam raksturīgo īpašību dēļ.

5. "Termiskā apstrāde" ir jebkura ar karsēšanu saistīta apstrāde, kas jau tūliņ pēc tās pabeigšanas fosfatāzes testā dod negatīvu rezultātu.

6. "Termizācija" ir vismaz 15 sekunžu ilga neapstrādāta piena karsēšana 57 – 68 °C temperatūrā tā, lai pēc apstrādes piens fosfatāzes testā dotu pozitīvu rezultātu.

7. "Ražošanas saimniecība" ir uzņēmums, kurā tur vienu vai vairākas piena govis, aitas, kazas vai bifeļmātes.

8. "Piena savākšanas centrs" ir uzņēmums, kur var savākt neapstrādātu pienu un kur ir iespējama tā atdzesēšana un filtrēšana.

9. "Standartizācijas centrs" ir uzņēmums, kas nav saistīts ar piena savākšanas centru vai apstrādes vai pārstrādes uzņēmumu un kurā neapstrādātu pienu var nokrejot vai mainīt tā dabisko komponentu sastāvu.

10. "Apstrādes uzņēmums" ir uzņēmums, kurā pienu termiski apstrādā.

11. "Pārstrādes uzņēmums" ir uzņēmums vai ražošanas saimniecības, kur pienu un/vai piena produktus apstrādā, pārstrādā un iesaiņo.

12. "Kompetentā iestāde" ir dalībvalsts vadošā iestāde, kas atbild par veterināro vai sabiedrības veselības pārbaužu veikšanu, vai jebkura cita iestāde, kurai uzticēts minētais pienākums.

13. "Iesaiņošana/iesaiņojums" ir 1. panta 1. punktā minēto produktu aizsardzība, izmantojot ar attiecīgajiem produktiem tiešā saskarē esošu plastisku vai cietu tiešo trauku, kā arī pats plastiskais vai cietais tiešais trauks.

14. "Iepakošana/iepakojums" ir viena vai vairāku iesaiņotu vai neiesaiņotu produktu, kas minēti 1. panta 1. punktā, ievietošana cietā traukā, kā arī pats trauks.

15. "Hermētiski noslēgts trauks" ir gaisa un ūdens necaurlaidīgs trauks, kuru noslēdzot, tā saturs tiek aizsargāts no mikroorganismiem termiskās apstrādes laikā un pēc tās.

16. "Laišana tirgū" ir produktu uzkrāšana vai izlikšana pārdošanai, piedāvāšana pārdošanai, pārdošana, piegāde vai jebkāda cita veida pārdošanas darbība Kopienā, izņemot mazumtirdzniecību, ko jākontrolē saskaņā ar valsts noteikumiem par mazumtirdzniecību.

([1]) OV L 148, 28.6.1968., 13. lpp. Jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EEK) Nr. 1630/91 (OV L 150, 15.6.1991., 19. lpp.).
([2]) OV L 24, 30.1.1976., 49. lpp. Jaunākie grozījumi izdarīti ar Direktīvu 83/635/EEK (OV L 357, 21.12.1983., 37. lpp.).
([3]) OV L 237, 26.8.1983., 25. lpp. Grozījumi izdarīti ar 1985. gada Pievienošanās aktu.
([4]) OV L 182, 3.7.1987., 36. lpp. Grozījumi izdarīti ar Regulu (EEK) Nr. 222/88 (OV L 28, 1.2.1988., 1. lpp.).

17. "Tirdzniecība" ir preču tirdzniecība dalībvalstu starpā Līguma 9. panta 2. punkta nozīmē.

Turklāt pēc vajadzības piemēro definīcijas, kas uzskaitītas turpmāk minētajos noteikumos:

— Padomes 1964. gada 26. jūnija Direktīvas 64/432/EEK par dzīvnieku veselības problēmām, kas ietekmē Kopienas iekšējo tirdzniecību ar liellopiem un cūkām ([1]), 2. pantā,

— Padomes 1991. gada 28. janvāra Direktīvas 91/68/EEK par dzīvnieku veselības nosacījumiem, kas reglamentē Kopienas iekšējo tirdzniecību ar aitām un kazām ([2]), 2. pantā,

— 1971. gada 29. jūnija Regulas (EEK) Nr. 1411/71, ar ko paredz papildu noteikumus attiecībā uz to piena un piena produktu tirgus kopīgo organizāciju, kas atbilst kopējā muitas tarifa pozīcijai 04-01 ([3]), 3. pantā,

— Regulas (EEK) Nr. 1898/87 2. pantā.

II NODAĻA

Noteikumi, kas reglamentē ražošanu Kopienā

3. pants

1. Dalībvalstis nodrošina, ka neapstrādātu pienu izmanto piena produktu vai termiski apstrādāta piena ražošanā tikai tad, ja tas atbilst šādām prasībām:

a) tas ir iegūts no dzīvniekiem un saimniecībās, ko, ievērojot 13. panta 1. punktu, regulāri pārbauda kompetentās iestādes;

b) tas ir pārbaudīts saskaņā ar 10. panta 2. punktu un 14. un 15. pantu un atbilst standartiem, kas noteikti A pielikuma IV nodaļā;

c) tas atbilst A pielikuma I nodaļas nosacījumiem;

d) tas ir iegūts saimniecībās, kas atbilst A pielikuma II nodaļā izklāstītajiem nosacījumiem;

e) tas atbilst higiēnas prasībām, kas noteiktas A pielikuma III nodaļā.

2. Dalībvalstis nodrošina, ka pienu, kas iegūts no veseliem dzīvniekiem tādos ganāmpulkos, kas neatbilst A pielikuma I nodaļas 1. punkta a) apakšpunkta i) punkta un b) apakšpunkta i) punkta prasībām, termiski apstrādāta piena vai piena produktu ražošanā izmanto vienīgi pēc šā piena termiskas apstrādes, ko veic kompetentās iestādes uzraudzībā.

Pārdošanai paredzēta kazas un aitas piena gadījumā šī termiskā apstrāde jāveic piena ieguves vietā.

4. pants

Dalībvalstis nodrošina, ka pārtikai paredzēta neapstrādāta piena laišanu tirgū attiecīgajā valstī atļauj vienīgi tad, ja šis piens atbilst šādām prasībām:

1) ir izpildīti 3. panta, A pielikuma IV nodaļas A daļas 3. punkta un C pielikuma II nodaļas B daļas 1. punkta noteikumi;

2) ja pienu nepārdod patērētājam divu stundu laikā pēc slaukšanas, to atdzesē saskaņā ar A pielikuma III nodaļas noteikumiem;

3) tas atbilst C pielikuma IV nodaļas prasībām;

4) ir izpildītas visas papildu prasības, ko var noteikt saskaņā ar 31. pantā izklāstīto procedūru. Tai pat laikā attiecībā uz šādām prasībām turpina piemērot valsts noteikumus, ievērojot Līguma vispārīgos noteikumus.

5. pants

Dalībvalstis nodrošina, ka termiski apstrādātu dzeramo pienu laiž tirgū vienīgi tad, ja tas atbilst šādiem nosacījumiem:

1. Tam jābūt iegūtam no neapstrādāta piena, ko attīra vai filtrē, izmantojot iekārtas, kas paredzētas B pielikuma V nodaļas e) apakšpunktā, un:

i) jābūt izpildītiem 3. panta noteikumiem,

ii) attiecībā uz govs pienu jābūt izpildītiem Regulas (EEK) Nr. 1411/71 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta un 6. panta 3. punkta noteikumiem,

iii) atsevišķos gadījumos, tam jānāk no piena savākšanas centra, kas atbilst B pielikuma I, II, III un VI nodaļas nosacījumiem, vai apmierinošos higiēniskos un sadales apstākļos jābūt pārvietotam no vienas cisternas otrā,

iv) atsevišķos gadījumos, tam jānāk no piena standartizācijas centra, kas atbilst B pielikuma I, II, IV un VI nodaļas nosacījumiem.

Vajadzības gadījumā pienam, kas paredzēts sterilizēta piena ražošanai vai apstrādei sevišķi augstā temperatūrā, var būt veikta sākotnēja termiska apstrāde uzņēmumā, kas atbilst 2. punktā izklāstītajiem nosacījumiem. Grieķijas Republikai ir atļauts, pirms laist tirgū pasterizētu pienu no citas dalībvalsts, nodot šo pienu atkārtotai pasterizācijai.

([1]) OV L 121, 29.7.1964., 1977./64. lpp. Jaunākie grozījumi izdarīti ar Direktīvu 91/499/EEK (OV L 268, 24. 9. 1991, 107. lpp.).
([2]) OV L 46, 19.2.1991., 19. lpp.
([3]) OV L 148, 3.7.1971., 4. lpp. Jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EEK) Nr. 222/88 (OV L 28, 1. 2. 1988, 1. lpp.).

2. Tam jānāk no apstrādes uzņēmuma, kas atbilst B pielikuma I, II, V un VI nodaļā izklāstītajiem nosacījumiem un ir pārbaudīts saskaņā ar 10. panta 2. punktu un 14. pantu.

3. Tam jābūt apstrādātam saskaņā ar C pielikuma I nodaļas A daļu.

4. Tam jāatbilst standartiem, kas noteikti C pielikuma II nodaļas B daļā.

5. Tam jābūt marķētam saskaņā ar C pielikuma IV nodaļu un iesaiņotam saskaņā ar C pielikuma III nodaļu, to darot apstrādes uzņēmumā, kur veic piena galīgo apstrādi.

6. Tas jāuzglabā saskaņā ar C pielikuma V nodaļu.

7. Tas jāpārvadā apmierinošos higiēnas apstākļos saskaņā ar C pielikuma V nodaļu.

8. Pārvadāšanas laikā tam jāpievieno tirdzniecības pavadzīme:

   — kurā papildus C pielikuma IV nodaļā paredzētajām ziņām jādod norāde, pēc kuras iespējams noteikt termiskās apstrādes veidu un kompetento iestādi, kas atbild par termiski apstrādātā piena izcelsmes uzņēmuma uzraudzību, ja tas nav nosakāms pēc apstiprinājuma numura,

   — kas kravas saņēmējam jāsaglabā vismaz vienu gadu un jāuzrāda pēc kompetentās iestādes pieprasījuma,

   — kam līdz 1997. gada 31. decembrim un attiecībā uz termiski apstrādātu pienu, kas paredzēts Grieķijai pēc tranzītpārvadājuma caur trešās valsts teritoriju, jābūt kompetentās iestādes pārstāvja apstiprinātai, apstiprinājumu veicot tajā robežkontroles postenī, kur tiek kārtota tranzītpārvadājuma dokumentācija, un ar to apliecinot, ka attiecīgais termiski apstrādātais piens atbilst šīs direktīvas prasībām.

   Tomēr pavaddokuments nav nepieciešams gadījumā, kad ražotājs pienu nogādā tieši galapatērētājam.

9. Govs piena sasalšanas punkts nedrīkst būt augstāks par – 0,520 °C, bet svars nedrīkst būt mazāks par 1028 gramiem uz litru, sverot pilnpienu 20 °C temperatūrā vai tā ekvivalentu – pilnībā attaukotu pienu – 20 °C temperatūrā; litrā piena jābūt vismaz 28 gramiem proteīna, ko aprēķina, reizinot kopējā slāpekļa procentuālo daudzumu pienā ar 6,38, un piena beztauku sausnas saturam jābūt ne mazāk kā 8,50 %.

   Līdz 1994. gada 1. janvārim pēc dalībvalsts pieprasījuma, ko pamato ar zinātnisku un statistisku pētījumu rezultātiem, šīs prasības pārskata, lai veiktu grozījumus saskaņā ar šīs direktīvas 31. pantā izklāstīto procedūru, tā ievērojot ar sezonu saistītus apsvērumus, bet saglabājot iepriekšminēto kritēriju attiecību.

6. pants

Dalībvalstis nodrošina, ka piena produktus ražo vienīgi no:

1) neapstrādāta piena, kas atbilst 3. pantā noteiktajām prasībām, C pielikuma I nodaļā izklāstītajiem standartiem un specifikācijām un atsevišķos gadījumos ir ticis piegādāts no piena savākšanas vai piena standartizācijas centra, kas atbilst B pielikuma I, II, III, IV un VI nodaļā izklāstītajiem nosacījumiem;

2) vai no piena produktu ražošanai paredzēta piena, kas iegūts no 1. punkta prasībām atbilstoša neapstrādāta piena un

   a) nāk no apstrādes uzņēmuma, kas atbilst B pielikuma I, II, V un VI nodaļas prasībām;

   b) ir ticis uzglabāts un pārvadāts saskaņā ar C pielikuma V nodaļas prasībām.

7. pants

A. Piena produktiem jābūt:

   1) iegūtiem no piena, kas atbilst 6. panta prasībām, vai no piena produktiem, kas atbilst šā panta prasībām;

   2) ražotiem pārstrādes uzņēmumā, kas atbilst B pielikuma I, II, V un VI nodaļas standartiem un specifikācijām un kas ir pārbaudīts saskaņā ar 10. panta 2. punktu un 14. pantu;

   3) atbilstošiem standartiem, kas noteikti C pielikuma II nodaļā;

   4) iesaiņotiem un iepakotiem saskaņā ar C pielikuma III nodaļu un, ja šie produkti ir šķidrā veidā un paredzēti pārdošanai gala patērētājam, saskaņā ar minētās nodaļas 3. punktu;

   5) marķētiem saskaņā ar C pielikuma IV nodaļu;

   6) uzglabātiem un pārvadātiem saskaņā ar C pielikuma V nodaļu;

   7) pārbaudītiem saskaņā ar 14. pantu un C pielikuma VI nodaļu;

   8) atbilstošos gadījumos to sastāvā papildus pienam ietilpst tikai tādas vielas, kas paredzētas lietošanai pārtikā;

   9) veiktai termiskai apstrādei ražošanas procesa gaitā vai ražotiem no produktiem, kam veikta termiskā apstrāde, vai uz kuriem attiecas tādas higiēnas specifikācijas, kas ir pietiekamas, lai garantētu visas saražotās produkcijas atbilstību noteiktiem higiēnas kritērijiem.

Turklāt piena produktiem jāatbilst 5. panta 8. punkta prasībai par tirdzniecības pavadzīmi.

B. Iekams nav pieņemti Kopienas noteikumi par jonizāciju, tirdzniecībai paredzētu pienu un piena produktus nedrīkst pakļaut jonizējošā starojuma ietekmei.

8. pants

1. Dalībvalstis var pieļaut šādus individuāla vai vispārīga rakstura izņēmumus saistībā ar sieru, kura ražošanas process ietver vismaz 60 dienas ilgu nogatavināšanu:

a) attiecībā uz neapstrādāta piena īpašībām – atkāpes no A pielikuma IV nodaļas prasībām;

b) ar noteikumu, ka gala produktam piemīt īpašības, kas minētas C pielikuma II nodaļas A daļā – atkāpes no 7. panta A daļas 2. un 4. punkta prasībām;

c) atkāpes no C pielikuma IV nodaļas B daļas 2. punkta prasībām.

Vispārīgas un konkrētas prasības attiecībā uz atsevišķu produktu ražošanu un standartiem, kas ir specifiski šo produktu veidiem, vajadzības gadījumā pieņem saskaņā ar 31. pantā izklāstīto procedūru.

2. Saskaņā ar 31. pantā izklāstīto procedūru un ciktāl atsevišķas šīs direktīvas prasības varētu ietekmēt tradicionālo piena produktu ražošanu, dalībvalstis var atļaut, ka tiek piešķirtas individuāla vai vispārīga rakstura atkāpes no 7. panta A daļas 1. līdz 4. punkta prasībām, ar nosacījumu, ka šo produktu ražošanā izmantotais piens atbilst A pielikuma I nodaļas prasībām.

Ne vēlāk kā trīs mēnešus pirms 32. pantā noteiktā datuma dalībvalstis informē Komisiju par produktiem, attiecībā uz kuriem tās lūdz piemērot pirmās daļas nosacījumus un pieļaujamās atkāpes.

Pēc pirmajā daļā paredzētā lēmuma pieņemšanas vajadzības gadījumā nosaka vispārīgus un konkrētus nosacījumus, ko piemēro katra konkrētā produkta ražošanā.

3. Ievērojot 31. pantā izklāstīto procedūru, var izstrādāt "no svaiga piena izgatavotu" produktu sarakstu.

9. pants

Dalībvalstis nodrošina, ka saskaņā ar Padomes 1992. gada 16. jūnija Direktīvu 92/47/EEK par nosacījumiem, ar kādiem pieļauj pagaidu un ierobežotas atkāpes no īpašajiem Kopienas veselības noteikumiem attiecībā uz neapstrādāta piena un piena produktu ražošanu un tirdzniecību [1]:

— apstrādes vai pārstrādes uzņēmumus, kuros pieņem A pielikuma IV nodaļas prasībām neatbilstošu pienu, nevar apstiprināt saskaņā ar 10. vai 11. pantā paredzēto procedūru, un ka šādu uzņēmumu produkcija netiek marķēta ar C pielikuma IV nodaļas A daļas 3. punktā paredzēto veselības marķējumu, un nevar tikt laista tirdzniecībā,

— produktus, kas neatbilst C pielikuma I un II nodaļā izklāstītajiem standartiem vai standartiem, kas noteikti, ievērojot 8. panta noteikumus, nevar laist tirdzniecībā vai importēt no trešām valstīm.

10. pants

1. Katra dalībvalsts sastāda tās apstiprināto pārstrādes un apstrādes uzņēmumu sarakstu – izņemot 11. pantā minētos – kā arī apstiprināto piena savākšanas un standartizācijas centru sarakstu. Katram šādam uzņēmumam vai centram piešķir apstiprinājuma numuru.

Kompetentā iestāde apstiprina tikai tos uzņēmumus vai centrus, kas atbilst šīs direktīvas prasībām.

Ja kompetentā iestāde konstatē acīmredzamus šajā direktīvā noteikto higiēnas noteikumu pārkāpumus vai šķēršļus pienācīgas pārbaudes veikšanai, tā ir pilnvarota:

i) rīkoties attiecībā uz iekārtu vai telpu lietojumu un veikt visus vajadzīgos pasākumus līdz pat ražošanas ierobežošanai vai tās pagaidu apturēšanai,

ii) ja pasākumi, kas paredzēti i) apakšpunktā vai 14. panta 1. punkta otrā apakšpunkta pēdējā ievilkumā, izrādās nepietiekami, atsevišķos gadījumos uz laiku atsaukt uzņēmuma apstiprinājumu attiecīgajiem ražojumu veidiem.

Ja uzņēmuma vai centra vadītājs vai ražošanas vadītājs nenovērš konstatētos trūkumus termiņā, kādu noteikusi kompetentā iestāde, pēdējā atsauc apstiprinājumu.

Kompetentās iestādes īpašs pienākums ir rīkoties atbilstoši visu pārbaužu, kas veiktas saskaņā ar 14. pantu, slēdzieniem.

Pārējās dalībvalstis un Komisiju informē par apstiprinājuma apturēšanu vai atsaukumu.

2. Uzņēmumu vai centru pārbaudes un pārraudzību veic kompetentā iestāde saskaņā ar C pielikuma VI nodaļu.

[1] OV L 268, 14.9.92., 33. lpp.

Uzņēmums vai centrs paliek kompetentās iestādes pastāvīgā pārraudzībā, ar to saprotot, ka vajadzība pēc kompetentās iestādes pārstāvju pastāvīgas vai periodiskas klātbūtnes attiecīgajā uzņēmumā vai centrā ir atkarīga no uzņēmuma vai centra lieluma, ražotās produkcijas veidiem, riska novērtējuma un garantijām, ko piedāvā saskaņā ar 14. panta 1. punkta otrās daļas piekto un sesto ievilkumu.

Kompetentajai iestādei jāspēj jebkurā laikā brīvi iekļūt visās uzņēmuma vai centra daļās, lai nodrošinātu šīs direktīvas izpildi, kā arī gadījumā, ja rodas šaubas par piena vai piena produktu izcelsmi, tai jāspēj brīvi piekļūt grāmatvedības dokumentiem, lai noskaidrotu izejvielu izcelsmes saimniecību vai uzņēmumu.

Kompetentajai iestādei regulāri jāanalizē 14. panta 1. punktā paredzēto pārbaužu rezultāti. Pamatojoties uz šo analīzi, tā var veikt tālākas pārbaudes jebkurā ražošanas procesa posmā vai attiecībā uz saražoto produkciju.

Pārbaužu raksturu, to biežumu, kā arī pielietojamās paraugu ņemšanas un mikrobioloģiskās izpētes metodes nosaka saskaņā ar 31. pantā izklāstīto procedūru.

Analīžu rezultātus apkopo ziņojumā, kura secinājumus vai ieteikumus dara zināmus uzņēmuma vai centra vadītājam vai ražošanas vadītājam, kas izskauž konstatētos trūkumus, lai uzlabotu higiēnas apstākļus.

3. Ja trūkumus konstatē atkārtoti, tad palielina pārbaužu biežumu un attiecīgos gadījumos konfiscē etiķetes vai zīmogus ar veselības marķējumu.

4. Sīki izstrādātus noteikumus par šā panta piemērošanu pieņem saskaņā ar 31. pantā izklāstīto procedūru.

11. pants

1. Apstiprinot uzņēmumu, dalībvalstis var pieļaut atkāpes no 7. panta A daļas 2. punkta, 14. panta 2. punkta un B pielikuma I un V nodaļas noteikumiem attiecībā uz uzņēmumiem, kas ražo piena produktus ierobežotā daudzumā.

Ne vēlāk kā trīs mēnešus pirms 32. pantā noteiktā datuma dalībvalstis paziņo Komisijai kvalitātes rādītājus, ko tās pieņēmušas, lai novērtētu, vai konkrēts uzņēmums vai uzņēmumu kategorija drīkst izmantot pirmajā daļā minēto atkāpju sniegtās priekšrocības.

Ja, izvērtējot kvalitātes rādītājus, kas pieņemti vai iegūti pārbaudēs, kuras veiktas saskaņā ar 17. pantu, Komisija uzskata, ka šie kvalitātes rādītāji varētu apdraudēt šīs direktīvas vienveidīgu piemērošanu, šādus kvalitātes rādītājus var grozīt vai papildināt saskaņā ar 31. pantā izklāstīto procedūru. Nosacījumus, ar kādiem dalībvalsts kompetentā iestāde veic attiecīgo uzņēmumu atkārtotu izvērtēšanu, nosaka saskaņā ar šo pašu procedūru.

2. Pamatojoties uz informāciju, ko Komisija savākusi saskaņā ar 1. punkta otro daļu, lai piemērotu šo pantu, līdz 1997. gada 1. janvārim nosaka vienotus kvalitātes rādītājus saskaņā ar 31. pantā izklāstīto procedūru.

12. pants

Uzņēmumiem, kas darbojas, ne vēlāk kā trīs mēnešus pirms 32. pantā noteiktā datuma jāiesniedz kompetentajai iestādei pieteikums par uzņēmuma klasifikāciju, pamatojoties uz 10. vai 11. pantu.

Pirms dalībvalsts kompetentā iestāde nav pieņēmusi lēmumu vai vēlākais līdz 1997. gada 31. decembrim produktus, kas nāk no neklasificēta uzņēmuma, nedrīkst marķēt ar C pielikuma IV nodaļas A daļas 3. punktā paredzēto veselības marķējumu, un tos drīkst laist tikai valsts līmeņa tirgū.

13. pants

1. Dalībvalstis nodrošina, ka:

— dzīvniekiem ražošanas saimniecībās veic regulāras veterinārās pārbaudes, lai nodrošinātu atbilstību A pielikuma I nodaļas prasībām.

Šīs pārbaudes var notikt reizē ar veterinārajām pārbaudēm, ko veic, ievērojot citus Kopienas noteikumus.

Ja ir iemesls aizdomām par to, ka netiek ievērotas A pielikumā noteiktās dzīvnieku veselības prasības, kompetentā iestāde pārbauda piena lopu vispārējo veselības stāvokli un vajadzības gadījumā šiem dzīvniekiem veic arī papildus pārbaudes,

— ražošanas saimniecībās veic regulāras pārbaudes, lai nodrošinātu higiēnas prasību izpildi.

Ja pirmajā daļā minētajā pārbaudē vai pārbaudēs konstatē, ka higiēnas apstākļi ir neapmierinoši, kompetentā iestāde veic atbilstošus pasākumus.

2. Dalībvalstis iesniedz Komisijai paredzēto pasākumu sarakstu, lai īstenotu pārbaudes, kas paredzētas 1. punkta pirmās daļas otrajā ievilkumā. Nosakot šo pārbaužu biežumu, jāņem vērā attiecīgās ražošanas saimniecības riska novērtējums.

Šos pasākumus var grozīt vai papildināt saskaņā ar 31. pantā izklāstīto procedūru, lai nodrošinātu šīs direktīvas vienādu piemērošanu.

3. Vispārīgus higiēnas nosacījumus, kas jāievēro ražošanas saimniecībās, jo īpaši nosacījumus attiecībā uz telpu uzturēšanu un slaukšanu, pieņem saskaņā ar 31. pantā izklāstīto procedūru.

14. pants

1. Dalībvalstis nodrošina, ka pārstrādes un/vai apstrādes uzņēmuma vadītājs vai ražošanas vadītājs veic visus vajadzīgos pasākumus, lai nodrošinātu visu ražošanas procesa posmu atbilstību attiecīgajām šīs direktīvas specifikācijām.

Lai to panāktu, uzņēmuma vadītājam vai ražošanas vadītājam pastāvīgi jāveic iekšējās kontroles pasākumi, kuru pamatā ir šādi principi:

— kritisko punktu noteikšana uzņēmumā, pamatojoties uz izmantoto procesu analīzi,

— šo kritisko punktu uzraudzība un pārbaude ar piemērotām metodēm,

— paraugu ņemšana analīžu veikšanai kompetentās iestādes atzītā laboratorijā, lai kontrolētu tīrīšanas un dezinfekcijas metožu piemērotību un lai pārbaudītu atbilstību šajā direktīvā noteiktajiem standartiem,

— informācijas, kas prasīta saskaņā ar iepriekšējiem ievilkumiem, rakstiska vai cita veida reģistrācija iesniegšanai kompetentajā iestādē. Jo īpaši dažādo pārbaužu un analīžu rezultātus uzglabā vismaz divus gadus, izņemot piena produktus, ko nevar uzglabāt istabas temperatūrā un kam šo periodu samazina līdz diviem mēnešiem pēc "izlietot līdz" vai minimālā derīguma termiņa beigām,

— kompetentās iestādes informēšana gadījumā, ja laboratorijas analīzes vai uzņēmuma vadības rīcībā esoša jebkāda cita informācija atklāj nopietnus draudus veselībai,

— gadījumā, ja draud tūlītējas briesmas cilvēka veselībai, tādu produktu izņemšana no tirgus aprites, kas iegūti tehnoloģiski līdzīgos apstākļos un, domājams, tāpat apdraud veselību. Šiem produktiem jāpaliek kompetentās iestādes uzraudzībā un kontrolē līdz to iznīcināšanai, izlietošanai citādi nekā cilvēka uzturam vai, ar kompetentās iestādes atļauju, pārstrādāšanai piemērotā veidā, lai nodrošinātu to nekaitīgumu.

Turklāt uzņēmuma vadītājam vai ražošanas jāgarantē veselības marķējuma pareizs pielietojums.

Par otrās daļas pirmā un otrā ievilkuma, un trešās daļas prasību izpildi jāziņo kompetentajai iestādei, kurai regulāri jākontrolē atbilstība šīm prasībām.

2. Uzņēmuma vadītājam vai ražošanas vadītājam jāīsteno vai jāorganizē personāla sagatavošanas programma, kas nodrošinātu strādniekus ar ražošanas struktūrai piemērotiem higiēniskas ražošanas apstākļiem, ja vien personāls jau nav atbilstoši kvalificēts un šī kvalifikācija apliecināta ar diplomu. Kompetentā iestāde, kas atbild par attiecīgo uzņēmumu, jāiesaista programmas plānošanā un īstenošanā vai, gadījumā, ja šīs direktīvas izziņošanas dienā šāda programma jau tiek īstenota, programmas uzraudzībā.

3. Ja ir pamats aizdomām, ka šīs direktīvas prasības netiek ievērotas, tad kompetentā iestāde veic vajadzīgās pārbaudes, un aizdomu apstiprināšanās gadījumā piemēro attiecīgus pasākumus līdz un ieskaitot uzņēmuma apstiprinājuma apturēšanu.

4. Sīki izstrādātus noteikumus par šā panta piemērošanu vajadzības gadījumā pieņem saskaņā ar 31. pantā izklāstīto procedūru.

15. pants

1. Vēlākais līdz 1993. gada 30. jūnijam un saskaņā ar Padomes 1986. gada 16. septembra Direktīvas 86/469/EEK par dzīvnieku un svaigas gaļas pārbaudi, lai noteiktu atlieku klātbūtni [1] principiem un noteikumiem, dalībvalstis iesniedz Komisijai paredzēto pasākumu projektu attiecībā uz neapstrādātu pienu, termiski apstrādātu pienu un piena produktiem, lai tajos noteiktu:

— minētās direktīvas I pielikuma A daļas III grupas ķīmisko vielu (antibiotiku, sulfamīdu un tamlīdzīgu antimikrobiālu vielu) atliekas,

— minētās direktīvas I pielikuma B daļas II grupas ķīmisko vielu (citu vielu) atliekas.

2. Dalībvalstis nodrošina, ka 14. pantā paredzēto pārbaužu sakarā tiek veikti testi, lai noteiktu jebkādas tādu ķīmisku vielu atliekas, kam ir farmakoloģiska vai hormonāla rakstura iedarbība, antibiotiku, pesticīdu, mazgāšanas līdzekļu vai citu vielu atliekas, kas ir kaitīgas vai kas var ietekmēt piena vai piena produktu organoleptiskās īpašības, vai padarīt šo produktu lietošanu uzturā bīstamu vai kaitīgu cilvēka veselībai tiktāl, cik šo atlieku koncentrācija pārsniedz pieļaujamās robežas.

Ja pārbaudītajā pienā vai piena produktos konstatē ķīmisku vielu atliekas, kuru koncentrācija pārsniedz pieļaujamās robežas, šos produktus nedrīkst lietot pārtikā.

[1] OV L 275, 26.9.1986., 36. lpp. Grozījumi izdarīti ar Lēmumu 89/187/EEK (OV L 66, 10.3.1989., 37. lpp.).

Ķīmisko vielu atlieku noteikšana jāveic saskaņā ar pārbaudītām, zinātniski atzītām metodēm, jo īpaši tādām, kas noteiktas Kopienas vai starptautiskā līmenī.

3. Kompetentā iestāde veic pārbaudes uz vietas, lai pārbaudītu atbilstību 2. punkta prasībām.

4. Saskaņā ar šīs direktīvas 31. pantā izklāstīto procedūru nosaka:

— sīki izstrādātus noteikumus attiecībā uz 3. punktā paredzētajām pārbaudēm un to biežumu,

— 2. punktā paredzētās pielaides un references metodes.

Saskaņā ar šo pašu procedūru var pieņemt lēmumu veikt analīzes arī attiecībā uz 1. punktā neminētām vielām.

5. Kamēr nav stājušies spēkā šā panta īstenošanas pasākumi, piemērojami valsts noteikumi, kam jābūt saskaņā ar Līguma vispārīgajiem noteikumiem.

16. pants

1. Piena cisternas, telpas, iekārtas un darbarīkus var izmantot arī citiem pārtikas produktiem ar nosacījumu, ka tiek veikti visi attiecīgie pasākumi, lai nepieļautu dzeramā piena vai piena produktu inficēšanu vai bojāšanos.

2. Uz piena cisternām jābūt skaidrai norādei, ka tās drīkst izmantot vienīgi pārtikas produktu pārvadāšanai.

3. Ja uzņēmumā ražo pārtikas produktus, kuru sastāvā ietilpst piens vai piena produkti kopā ar citām sastāvdaļām, kas nav tikušas termiski vai citādi līdzvērtīgi apstrādātas, tad šādu pienu, piena produktus un sastāvdaļas jāuzglabā atsevišķi, lai nepieļautu piesārņojuma tālāku izplatību, un tās jāapstrādā vai jāpārstrādā šim nolūkam piemērotās telpās.

4. Sīki izstrādātus noteikumus par šā panta piemērošanu, jo īpaši nosacījumus attiecībā uz mazgāšanu, tīrīšanu un dezinfekciju pirms atkārtotas izmantošanas, kā arī pārvadāšanas nosacījumus, pieņem saskaņā ar 31. pantā izklāstīto procedūru.

17. pants

Komisijas eksperti, ciktāl tas vajadzīgs šīs direktīvas vienādai piemērošanai un sadarbojoties ar kompetentajām iestādēm, drīkst veikt pārbaudes uz vietas. Jo īpaši, pārbaudot statistiski reprezentatīvu uzņēmumu skaitu, viņi drīkst pārliecināties, vai kompetentās iestādes nodrošina, ka apstiprinātie uzņēmumi izpilda šīs direktīvas prasības. Komisija informē dalībvalstis par veikto pārbaužu rezultātiem.

Dalībvalsts, kuras teritorijā tiek veikta pārbaude, sniedz ekspertiem visu palīdzību, kas vajadzīga viņu pienākumu veikšanai.

Sīki izstrādātus noteikumus par šā panta piemērošanu pieņem saskaņā ar 31. pantā izklāstīto procedūru.

18. pants

Dalībvalstis nodrošina, ka tādu šajā direktīvā iekļauto produktu ražošana, kuros dažus piena komponentus aizvieto ar produktiem, kas nav piena produkti, ir pakļauta šajā direktīvā izklāstītajiem higiēnas noteikumiem.

19. pants

1. Direktīvas 89/662/EEK noteikumus piemēro produktu saņēmējas dalībvalsts veiktajām pārbaudēm un tās plānotajiem aizsardzības pasākumiem, jo īpaši saistībā ar pārbaužu organizāciju un tām sekojošo rīcību.

2. Neierobežojot šīs direktīvas īpašos noteikumus, gadījumā, ja ir aizdomas, ka netiek pildītas šīs direktīvas prasības, vai ja ir šaubas par 1. pantā minēto produktu derīgumu pārtikai, kompetentā iestāde veic visas pārbaudes, kuras tā uzskata par vajadzīgām.

3. Dalībvalstis veic attiecīgus administratīvus un krimināltiesiskus pasākumus, lai sodītu par jebkādiem šīs direktīvas pārkāpumiem, jo īpaši gadījumos, kad ir konstatēts, ka izsniegtie sertifikāti vai dokumenti neatbilst 1. pantā minēto produktu faktiskajai kvalitātei, ka attiecīgo produktu marķējums neatbilst noteikumiem, ka produktiem nav veiktas šajā direktīvā paredzētās pārbaudes vai ka tos neizlieto sākotnēji paredzētajam mērķim.

20. pants

1. Saskaņā ar 31. pantā izklāstīto procedūru var noteikt:

— prasības attiecībā uz visiem produktiem, kurus atļauts laist dalībvalsts tirgū, bet kuru sastāvs vai pasniegšanas forma dažādās dalībvalstīs var tikt uztverta dažādi,

— hermētiski noslēgtu trauku necaurlaidīguma pārbaudes metodes,

— references metodes un, vajadzības gadījumā, kvalitātes rādītājus, kas regulē analīžu un testu rutīnas metožu pielietojumu, kontrolējot atbilstību šīs direktīvas prasībām, kā arī paraugu ņemšanas metodes,

— ierobežojumus un metodes, kas ļautu savstarpēji atšķirt dažādos termiski apstrādātā piena veidus, kas minēti C pielikuma I nodaļā,

— analīžu metodes, lai noteiktu atbilstību A pielikuma IV nodaļā un C pielikuma I un II nodaļā minētajiem standartiem.

Kamēr nav pieņemti pirmajā daļā minētie lēmumi, par references metodēm atzīstamas visas starptautiski atzītās analīžu un testu metodes.

2. Pieļaujot atkāpi no 3. un 6. panta, saskaņā ar 31. pantā izklāstīto procedūru var pieņemt lēmumu par dažu šīs direktīvas noteikumu nepiemērošanu attiecībā uz tādiem piena produktiem, kuru sastāvā ir citi pārtikas produkti un kuros piena produktu procentuālais daudzums ir nebūtisks 2. panta 4. punkta nozīmē.

Pirmajā daļā minētās atkāpes nedrīkst saistīt ar:

a) dzīvnieku veselības prasībām, kas noteiktas A pielikuma I nodaļā, un uzņēmumu apstiprināšanas nosacījumiem, kas izklāstīti B pielikuma I nodaļā;

b) produktu marķējuma prasībām, kas noteiktas C pielikuma IV nodaļā;

c) pārbaudes prasībām, kas noteiktas C pielikuma VI nodaļā.

Pieļaujot atkāpes, ņem vērā gan produktu īpašības, gan to sastāvu.

3. Neatkarīgi no 2. punkta noteikumiem, dalībvalstis nodrošina, ka visi tirgū laistie piena produkti ir veselīgi, no piena vai piena produktiem ražoti produkti, kas atbilst šīs direktīvas prasībām.

21. pants

Padome ar kvalificētu balsu vairākumu un pēc Komisijas priekšlikuma vajadzības gadījumā groza pielikumus, jo īpaši, lai pielāgotu to prasības zinātnes un tehnoloģijas sasniegumiem.

III NODAĻA

Imports no trešām valstīm

22. pants

Nosacījumiem, ko piemēro neapstrādāta piena, termiski apstrādāta piena un piena produktu, ko aptver šī direktīva, ievešanai no trešām valstīm, jābūt vismaz līdzvērtīgiem tiem, kas izklāstīti II nodaļā attiecībā uz Kopienas produkciju.

23. pants

1. Lai panāktu vienādu 22. panta piemērošanu, piemēro turpmākajos punktos izklāstītos noteikumus.

2. Lai pienu vai piena produktus varētu importēt Kopienā:

a) tiem jābūt no trešās valsts, kas minēta sarakstā, kurš sastādīts saskaņā ar 3. punkta a) apakšpunktu;

b) tiem jāpievieno veselības sertifikāts, kas atbilst paraugam, kurš jāizstrādā saskaņā ar 31. pantā izklāstīto procedūru, ko ir parakstījusi eksportētājas valsts kompetentā iestāde un kas apliecina, ka piens vai piena produkti atbilst II nodaļas prasībām vai jebkādiem papildu nosacījumiem, vai sniedz tiem garantijas, kas līdzvērtīgas 3. punktā minētajām, un ir no uzņēmumiem, kas nodrošina B pielikumā paredzēto garantiju izpildi.

3. Saskaņā ar šīs direktīvas 31. pantā izklāstīto procedūru izstrādā:

a) provizorisku sarakstu, kurā uzskaita trešās valstis vai to daļas, kas spēj dalībvalstīm un Komisijai garantēt II nodaļas prasībām līdzvērtīgu prasību izpildi, un uzņēmumu sarakstu, attiecībā uz kuriem šādas garantijas var sniegt.

Šo provizorisko sarakstu sastāda, pamatojoties uz kompetento iestāžu apstiprināto un pārbaudīto uzņēmumu sarakstiem pēc tam, kad Komisija ir pārliecinājusies, ka šie uzņēmumi atbilst šajā direktīvā izklāstītajiem principiem un vispārīgajiem noteikumiem;

b) minētā saraksta precizējumi saskaņā ar 4. punktā paredzētajām pārbaudēm;

c) trešām valstīm noteiktās konkrētās prasības un līdzvērtīgās garantijas, kas nedrīkst būt labvēlīgākas par II nodaļā paredzētajām;

d) to termiskās apstrādes veidu uzskaitījumu, ko pieprasa veikt noteiktām trešām valstīm, ja tajās ir apdraudēta dzīvnieku veselība.

4. Komisijas un dalībvalstu eksperti veic pārbaudes uz vietas, lai apstiprinātu, vai trešās valsts sniegtās garantijas attiecībā uz ražošanas apstākļiem un produkcijas laišanu tirgū var tikt uzskatītas par līdzvērtīgām tām, ko piemēro Kopienā.

Komisija pēc dalībvalstu priekšlikuma norīko dalībvalstu ekspertus, kas atbild par šīm pārbaudēm.

Pārbaudes veic Kopienas vārdā, un Kopiena uzņemas visas ar tām saistītās izmaksas. Šo pārbaužu biežumu un veikšanas kārtību, ieskaitot tās pārbaudes, ko veic, izpildot lēmumu, kas pieņemts saskaņā ar 6. punktu, nosaka saskaņā ar 31. pantā izklāstīto procedūru.

5. Iekams tiek organizētas pārbaudes, kas minētas 4. punktā, attiecībā uz pārbaudēm trešās valstīs turpina piemērot valsts noteikumus, paredzot pienākumu ar Pastāvīgās veterinārijas komitejas starpniecību paziņot par jebkādiem šo pārbaužu gaitā konstatētiem higiēnas noteikumu pārkāpumiem.

6. Padome ar kvalificētu balsu vairākumu un pēc Komisijas priekšlikuma var aizstāt apstrādes vai pārstrādes uzņēmumu individuālu atzīšanu ar atbilstoši pamatotu, abpusēju tādu trešās valsts uzņēmumu atzīšanu, ko kompetentā iestāde pārbauda tik efektīvi un regulāri, ka ir iespējams garantēt šo uzņēmumu atbilstību 2. punkta b) apakšpunkta prasībām.

24. pants

Principus un vispārīgos noteikumus, kas izklāstīti Direktīvā 90/675/EEK, piemēro jo īpaši attiecībā uz dalībvalstu veikto pārbaužu organizēšanu un ar tām saistītajiem papildpasākumiem, un veicamajiem aizsardzības pasākumiem.

25. pants

1. Dalībvalstis nodrošina, ka produktus, uz ko attiecas šī direktīva, Kopienā ieved vienīgi tad, ja:

— tiem ir pievienots sertifikāts, ko izsniedz trešās valsts kompetentā iestāde preču iekraušanas laikā.

Sertifikāta paraugu izstrādā saskaņā ar 31. pantā izklāstīto procedūru,

— tie ir izturējuši pārbaudes, kas prasītas saskaņā ar Direktīvām 90/675/EEK un 91/496/EEK ([1]).

2. Iekams tiek noteikti sīki izstrādāti noteikumi par šā panta piemērošanu, ja Kopienas līmenī nav pieņemtas citas atbilstošas prasības, attiecībā uz importu no trešām valstīm turpina piemērot attiecīgās valsts noteikumus, paredzot, ka tie nav labvēlīgāki par II nodaļā izklāstītajiem.

26. pants

Sarakstos, kas paredzēti 23. pantā, drīkst iekļaut tikai tādas trešās valstis vai to daļas:

a) no kurām preču imports nav aizliegts sakarā ar A pielikumā minētajām slimībām vai sakarā ar citām, Kopienai nerakstu-rīgām slimībām, vai ievērojot Direktīvas 72/462/EEK ([2]) 6., 7. un 14. pantu;

b) kuri, ņemot vērā to tiesību aktus, kompetentās iestādes un kontroles institūciju organizatorisko struktūru, šo institūciju pilnvaras un pārraudzības iestādes, kuru pakļautībā tās atrodas, saskaņā ar Direktīvas 72/462/EEK 3. panta 2. punktu ir atzīti par spējīgiem nodrošināt savu spēkā esošo tiesību aktu īstenošanu;

c) kuru veterinārie dienesti spēj nodrošināt tādu veselības prasību izpildi, kas ir vismaz līdzvērtīgas tām, kas noteiktas II nodaļā.

IV NODAĻA

Nobeiguma noteikumi

27. pants

1. Katra dalībvalsts norāda vienu vai vairākas valsts references laboratorijas piena un piena produktu analīžu un testu veikšanai un nodod šo laboratoriju sarakstu Komisijai.

Minētās laboratorijas ir atbildīgas par:

— to laboratoriju darbības koordinēšanu, kuru uzdevums ir veikt analīzes, lai pārbaudītu atbilstību ķīmiskajiem vai bakterioloģiskajiem standartiem, un veikt šajā direktīvā paredzētos testus,

— atbalsta sniegšanu kompetentajai iestādei piena un piena produktu pārbaudes sistēmas sakārtošanā,

— periodisku salīdzinošo testu organizēšanu,

— informācijas, kuru piegādā Kopienas references laboratorija, kas minēta 28. pantā, tālāku izplatīšanu kompetentajām iestādēm un laboratorijām, kas veic piena un piena produktu analīzes un testus.

([1]) Padomes 1991. gada 15. jūlija Direktīva 91/496/EEK, ar ko nosaka principus, kas reglamentē veterināro pārbaužu organizēšanu produktiem, kurus ieved Kopienā no trešām valstīm, un groza Direktīvas 89/662/EEK, 90/425/EEK un 90/675/EEK (OV L 268, 24.9.1991., 56. lpp.).

([2]) Padomes 1972. gada 12. decembra Direktīva 72/462/EEK par veterinārās ekspertīzes problēmām, importējot liellopus un cūkas, kā arī svaigu gaļu no trešām valstīm (OV L 302, 31.12.1972., 28. lpp.). Jaunākie grozījumi izdarīti ar Direktīvu 91/497/EEK (OV L 268, 24.9.1991., 69. lpp.).

2. Komisija publicē valsts references laboratoriju sarakstu un tā precizējumus *Eiropas Kopienu Oficiālajā Vēstnesī*.

28. pants

Kopienas references laboratorija piena un piena produktu analīžu un testu veikšanai ir norādīta D pielikuma I nodaļā.

Šīs laboratorijas pienākumi un uzdevumi ir noteikti minētā pielikuma II nodaļā, un tie ietver 27. pantā minēto valsts references laboratoriju darbības koordināciju.

Piemēro Padomes 1990. gada 26. jūnija Lēmuma 90/424/EEK par izdevumiem veterinārijas jomā ([1]) 28. pantu.

29. pants

1. Ar šo Direktīva 85/397/EEK tiek atcelta no 1994. gada 1. janvāra.

2. Lai īstenotu šo direktīvu, turpina piemērot Padomes 1989. gada 20. jūnija Direktīvu 89/384/EEK, ar ko nosaka sīki izstrādātu pārbaužu veikšanas kārtību, lai nodrošinātu, ka tiek ievērota atbilstība neapstrādāta piena sasalšanas punktam, kas noteikts Direktīvas 85/397/EEK A pielikumā ([2]), Komisijas 1989. gada 26. maija Direktīvu 89/362/EEK par vispārīgiem higiēnas nosacījumiem piena ražošanas saimniecībās ([3]) un Komisijas 1991. gada 14. februāra Lēmumu 91/180/EEK, ar ko nosaka konkrētas neapstrādāta piena un termiski apstrādāta piena analīžu un testu metodes ([4]).

Minētos normatīvos aktus var grozīt saskaņā ar 31. pantā izklāstīto procedūru, lai to aptvertās jomas pielāgotu šai direktīvai vai tās vēlāk pielāgotu zinātnes un tehnoloģijas sasniegumiem.

30. pants

Direktīvu 89/662/EEK groza šādi:

1. A pielikumam pievieno šādu ievilkumu:

"— Padomes 1992. gada 16. jūnija Direktīva 92/46/EEK, ar ko nosaka veselības noteikumus par neapstrādāta piena, termiski apstrādāta piena un piena produktu ražošanu un laišanu tirgū (OV L 268, 14.9.1992., 1. lpp.).";

2. A pielikumā svītro šādu ievilkumu:

"— Padomes 1985. gada 5. augusta Direktīva 85/397/EEK par veselības un veterinārajām problēmām, kas ietekmē Kopienas iekšējo tirdzniecību ar termiski apstrādātu pienu (OV L 226, 24.8.1985., 13. lpp.), kurā jaunākie grozījumi izdarīti ar 1985. gada 20. decembra Regulu (EEK) Nr. 3768/85 (OV L 362, 31.12.1985., 8. lpp.).";

3. B pielikumā svītro šādu ievilkumu:

"— neapstrādāts piens un piena produkti.".

31. pants

1. Gadījumos, kad ir jāievēro šajā pantā paredzētā procedūra, Pastāvīgās veterinārijas komitejas, kas izveidota ar Lēmumu 68/361/EEK ([5]), (še turpmāk "Komiteja") priekšsēdētājs pēc savas iniciatīvas vai pēc dalībvalsts pārstāvja pieprasījuma jautājumus tūlīt nodod izskatīšanai Komitejā.

2. Pēc apspriešanās ķīmijas un tehnoloģijas jautājumos ar Piena un piena produktu pārvaldības komiteju, kas izveidota ar Regulu (EEK) Nr. 804/68, Komisijas pārstāvji iesniedz Komitejai paredzēto pasākumu projektu. Komiteja sniedz savu atzinumu par šiem pasākumiem termiņā, ko priekšsēdētājs var noteikt atkarībā no jautājuma steidzamības. Atzinumu pieņem ar balsu vairākumu, kas Līguma 148. panta 2. punktā noteikts lēmumiem, kuri Padomei jāpieņem pēc Komisijas priekšlikuma. Dalībvalstu pārstāvju balsis Komitejā vērtē, kā paredzēts Līguma 148. panta 2. punktā. Priekšsēdētājs nebalso.

3. a) Komisija pieņem un nekavējoties īsteno paredzētos pasākumus, ja tie saskan ar Komitejas atzinumu.

b) Ja paredzētie pasākumi nesaskan ar Komitejas atzinumu vai ja atzinums nav sniegts, Komisija nekavējoties iesniedz Padomei priekšlikumu par veicamajiem pasākumiem. Padome lemj ar kvalificētu balsu vairākumu.

Ja trīs mēnešu laikā no priekšlikuma iesniegšanas dienas Padome nav apstiprinājusi nekādus pasākumus, tad Komisija apstiprina paredzētos pasākumus, izņemot, ja Padome tos ir noraidījusi ar vienkāršu balsu vairākumu.

32. pants

1. Dalībvalstīs stājas spēkā normatīvi un administratīvi akti, kas vajadzīgi, lai līdz 1994. gada 1. janvārim izpildītu šīs direktīvas prasības. Dalībvalstis par to tūlīt informē Komisiju.

([1]) OV L 224, 18.8.1990., 19. lpp. Jaunākie grozījumi izdarīti ar Lēmumu 91/133/EEK (OV L 66, 13.3.1991., 18. lpp.).
([2]) OV L 181, 28.6.1989., 50. lpp.
([3]) OV L 156, 8.6.1989., 30. lpp.
([4]) OV L 93, 13.4.1991., 1. lpp.
([5]) OV L 225, 18.10.1968., 23. lpp.

Kad dalībvalstis paredz šos pasākumus, tajos ietver atsauci uz šo direktīvu vai arī šādu atsauci pievieno to oficiālai publikācijai. Dalībvalstis nosaka metodes, kā izdarīt šādas atsauces.

2. Dalībvalstis dara Komisijai zināmus galvenos savu tiesību aktu noteikumus, ko tās pieņem jomā, kuru reglamentē šī direktīva.

3. Termiņa noteikšana šīs direktīvas transponēšanai valsts tiesību aktos līdz 1994. gada 1. janvārim neskar Direktīvā 89/662/EEK paredzēto veterināro pārbaužu atcelšanu uz robežām.

33. pants

Šī direktīva ir adresēta dalībvalstīm.

Luksemburgā, 1992. gada 16. jūnijā

Padomes vārdā –

priekšsēdētājs

Arlindo MARQUES CUNHA

A PIELIKUMS

PRASĪBAS ATTIECĪBĀ UZ NEAPSTRĀDĀTA PIENA PIEŅEMŠANU APSTRĀDES UN/VAI PĀRSTRĀDES UZŅĒMUMOS

I NODAĻA

Veterinārās prasības attiecībā uz neapstrādātu pienu

1. Neapstrādātam pienam jābūt iegūtam šādi:

a) no govīm vai bifeļmātēm:

i) kas pieder ganāmpulkam, kurš, ievērojot Direktīvas 64/432/EEK A pielikuma 1. punktu, ir:

— oficiāli atzīts par brīvu no tuberkulozes,

— brīvs no brucelozes vai oficiāli atzīts par brīvu no brucelozes;

ii) kam nav pazīmju, kas liecinātu par infekcijas slimībām, kuras ar pienu var tikt pārnestas uz cilvēku;

iii) kuru pienam nav normai neatbilstošu organoleptisku īpašību;

iv) kuru vispārīgo veselības stāvokli nav pasliktinājuši nekādi acīmredzami traucējumi un kam nav konstatēta dzimumceļu infekcija un ar to saistīti izdalījumi, enterīts un ar to saistīta caureja un drudzis, vai manāms tesmeņa iekaisums;

v) kam nav nekādu tesmeņa savainojumu, kas varētu ietekmēt piena kvalitāti;

vi) govīm, no kurām izslauc vismaz divus litrus piena dienā;

vii) kam nav tikušas dotas vielas, kas ir bīstamas vai var būt bīstamas cilvēka veselībai un kas no dzīvnieka organisma var nonākt pienā, ja vien piens nav noturēts oficiālo gaidīšanas laiku, kas paredzēts Kopienas noteikumos vai, ja tādu nav, valsts noteikumos;

b) no aitām un kazām:

i) ko tur aitu un kazu saimniecībā, kas ir oficiāli atzīta par brīvu no brucelozes vai ir brīva no brucelozes (*Brucella melitensis*) Direktīvas 91/68/EEK 2. panta 4. un 5. punkta nozīmē;

ii) kas atbilst visām prasībām, kas izklāstītas a) apakšpunktā, izņemot tās, kas minētas i) un vi) punktā.

2. Ja saimniecībā vienkopus tur dažādu sugu dzīvniekus, tad katras sugas dzīvnieku veselībai jāatbilst tiem nosacījumiem, kas tiktu piemēroti, ja saimniecībā turētu tikai šīs sugas dzīvniekus.

3. Ja kazas tur kopā ar govīm, tām jāveic tuberkulozes pārbaude tādā kārtībā, ko nosaka saskaņā ar šīs direktīvas 31. pantā izklāstīto procedūru.

4. Neapstrādātu pienu nedrīkst apstrādāt, pārstrādāt, pārdot un lietot uzturā, ja:

a) tas iegūts no dzīvniekiem, kas nelikumīgi piebaroti ar vielām Direktīvas 81/602/EEK [1] un Direktīvas 88/146/EEK [2] nozīmē;

b) tā sastāvā ir ķīmisku vielu atliekas šīs direktīvas 15. panta nozīmē, un šo atlikumu koncentrācija pārsniedz pieļaujamo līmeni.

---

[1] Padomes 1981. gada 31. jūlija Direktīva 81/602/EEK par atsevišķu hormonālas iedarbības vielu un visu tireostatiskas iedarbības vielu aizliegšanu (OV L 222, 7.8.1981., 32. lpp.). Jaunākie grozījumi izdarīti ar Direktīvu 85/358/EEK (OV L 191, 23.7.1985., 46. lpp.).

[2] Padomes 1988. gada 7. marta Direktīva 88/146/EEK, ar kuru aizliedz izmantot lopkopībā atsevišķas hormonālas iedarbības vielas (OV L 70, 16.3.1988., 16. lpp.).

II NODAĻA

Higiēnas apstākļi saimniecībā

1. Neapstrādātajam pienam jābūt iegūtam saimniecībās kas ir reģistrētas un tiek pārbaudītas saskaņā ar 13. panta 1. punkta prasībām. Ja bifeļmātes, aitas un kazas netur ārā, telpām jābūt projektētām, būvētām, uzturētām un apsaimniekotām tā, lai nodrošinātu:

   a) labus apstākļus dzīvnieku izmitināšanai, higiēnai, tīrībai un veselībai;

   b) apmierinošus higiēnas apstākļus attiecībā uz slaukšanu, piena apstrādi, dzesēšanu un uzglabāšanu.

2. Telpām, kurās veic slaukšanu vai kurās uzglabā, apstrādā vai dzesē pienu, jābūt izvietotām un būvētām tā, lai izvairītos no jebkādiem piena inficēšanas draudiem. Minētajām telpām jābūt viegli tīrāmām un dezinficējamām, un tajās jābūt vismaz:

   a) sienām un grīdas segumam, kas ir viegli tīrāmi vietās, kuras var kļūt netīras vai tikt inficētas;

   b) tā ieklātam grīdas segumam, kas veicinātu šķidruma pašteci, un apmierinošām atkritumu izvešanas iespējām;

   c) pietiekamai ventilācijai un apgaismojumam;

   d) piemērotai un pietiekamai apgādei ar dzeramo ūdeni, kas atbilst Direktīvas 80/778/EEK [1] D un E pielikumā noteiktajiem parametriem un ko izmanto slaukšanā un tās aparatūras un to darbarīku tīrīšanā, kas minēti šā pielikuma III nodaļas B punktā;

   e) pietiekamam norobežojumam no visu veidu infekcijas avotiem, tādiem kā tualetes un mēslu kaudzes;

   f) piederumiem un aparatūrai, ko ir viegli mazgāt, tīrīt un dezinficēt.

   Turklāt piena glabātuvēs jābūt piemērotai piena dzesēšanas aparatūrai, tām jābūt aizsargātām no kaitēkļiem un pietiekami norobežotām no visām telpām, kurās tur dzīvniekus.

3. Ja tiek izmantota pārvietojama slaukšanas ierīce, tai jāatbilst 2. punkta d) un f) apakšpunkta prasībām, un turklāt šai ierīcei jābūt:

   a) novietotai uz tīra pamata, kur nav uzkrājušies nekādi izdalījumi vai citas atkritumvielas;

   b) tādai, kas aizsargā pienu visā tās izmantošanas laikā;

   c) konstruētai un uzstādītai tā, lai tās iekšējās virsmas paliktu tīras.

4. Ja piena lopus tur nepiesietus ārā, saimniecībā jābūt arī slaukšanas telpai vai slaukšanas vietai, kas ir pietiekami norobežota no dzīvnieku pastāvīgās uzturēšanās vietas.

5. Dzīvnieku, kas ir inficēti, vai par kuriem ir aizdomas, ka tie ir inficēti ar kādu no slimībām, kas minētas I nodaļas 1. punktā, izolēšanai vai dzīvnieku, kas minēti I nodaļas 3. punktā, nošķiršanai no pārējā ganāmpulka jābūt iespējamai un efektīvai.

6. Visu sugu dzīvnieki jātur atstatus no telpām un vietām, kur uzglabā, apstrādā vai dzesē pienu.

III NODAĻA

Slaukšanas higiēna, neapstrādāta piena savākšana un nogādāšana no ražošanas saimniecības uz piena savākšanas vai standartizācijas centru vai uz apstrādes vai pārstrādes uzņēmumu – Personāla higiēna

A. *Slaukšanas higiēna*

1. Slaukšana jāveic higiēniskā veidā un saskaņā ar Direktīvas 89/362/EEK nosacījumiem.

[1] Padomes 1980. gada 15. jūlija Direktīva 80/778/EEK par cilvēka vajadzībām paredzētā ūdens kvalitāti (OV L 229, 30.8.1980., 11. lpp.). Jaunākie grozījumi izdarīti ar Direktīvu 90/656/EEK (OV L 353, 17.12.1990., 59. lpp.).

2. Tūlīt pēc slaukšanas piens jānoliek tīrā vietā, kas aprīkota tā, lai izvairītos no kaitīgas iedarbības uz pienu.

Ja pienu pēc slaukšanas nesavāc divu stundu laikā, tas jāatdzesē līdz 8 °C vai zemākai temperatūrai gadījumā, ja savākšanu veic ik dienas, vai līdz 6 °C vai zemākai temperatūrai, ja savākšana nenotiek katru dienu. Transportēšanas laikā uz apstrādes un/vai pārstrādes uzņēmumu piena temperatūra nedrīkst pārsniegt 10 °C.

B. *Telpu, aparatūras un darbarīku higiēna*

1. Iekārtām un darbarīkiem vai to virsmām, kam paredzēts nonākt saskarē ar pienu (slaukšanai, piena savākšanai vai pārvadāšanai paredzētiem instrumentiem, tvertnēm, cisternām u.c.) jābūt izgatavotiem no gluda materiāla, kas ir viegli tīrāms un dezinficējams, nerūsošs un kura sastāvā esošās vielas nevar nonākt pienā tādos daudzumos, kas apdraud cilvēka veselību, pasliktina piena sastāvu vai kaitīgi ietekmē piena organoleptiskās īpašības.

2. Slaukšanas instrumenti, mehanizētais slaukšanas aprīkojums un tvertnes, kas to lietošanas laikā ir saskarē ar pienu, pēc lietošanas jātīra un jādezinficē. Tvertnes un cisternas, ko izmanto neapstrādāta piena transportēšanai uz piena savākšanas vai standartizācijas centru vai arī uz piena apstrādes vai pārstrādes uzņēmumu, pirms to atkārtotas izmantošanas jātīra un jādezinficē, to veicot pēc katra pārvadājuma vai – gadījumā, ja pēc kravas izkraušanas gandrīz tūliņ seko nākamās kravas iekraušana – pēc katras šādu pārvadājumu sērijas, bet jebkurā gadījumā vismaz reizi dienā.

C. *Personāla higiēna*

1. Personālam nepieciešams stingri ievērot tīrību. Jo īpaši:

a) personālam, kas veic slaukšanu un rīkojas ar neapstrādātu pienu, jāvalkā piemērotas, tīras un tikai slaukšanai paredzētas drēbes;

b) slaucējiem jāmazgā rokas tieši pirms slaukšanas uzsākšanas un slaukšanas laikā jātur tās tīras, ciktāl tas ir praktiski iespējams.

Šim nolūkam līdzās slaukšanas vietai nepieciešams nodrošināt piemērotas ierīces, lai personāls, kas veic slaukšanu vai rīkojas ar neapstrādātu pienu, varētu nomazgāt rokas.

2. Darba devējs veic visus vajadzīgos pasākumus, lai nepieļautu, ka ar neapstrādātu pienu rīkojas personas, kas var to inficēt, kamēr nav pierādījumu, ka minētās personas var veikt šo darbu, neradot piena inficēšanas risku.

No katras personas, kas veic slaukšanu vai rīkojas ar neapstrādātu pienu, jāprasa pierādījumi tam ka nav medicīniska rakstura šķēršļu, kādēļ minētā persona nevarētu veikt šo darbu. Šādu personu medicīnisko uzraudzību reglamentē attiecīgajā dalībvalstī spēkā esošie tiesību akti vai – trešo valstu gadījumā – īpašas garantijas, kas jānosaka saskaņā ar 31. pantā izklāstīto procedūru.

D. *Ražošanas higiēna*

1. Kompetentās iestādes uzraudzībā izveido kontroles sistēmu, lai nepieļautu neapstrādāta piena atšķaidīšanu ar ūdeni. Šī sistēma jo īpaši ietver regulāras piena sasalšanas punkta pārbaudes no katras ražošanas saimniecības ievestajam pienam šādā kārtībā:

a) no katras saimniecības ievestais piens regulāri jāpārbauda ar izlases paraugu metodi. Ja pienu no konkrētas saimniecības nogādā tiešā ceļā uz apstrādes vai pārstrādes uzņēmumu, minētos paraugus ņem vai nu saimniecībā piena kravas iekraušanas laikā, ar noteikumu, ka ir veikti piesardzības pasākumi, lai novērstu jebkādas krāpšanas iespēju piena transportēšanas laikā, vai arī pirms piena kravas izkraušanas apstrādes vai pārstrādes uzņēmumā, ja pienu tur nogādā saimniecības pārstāvis.

Ja pārbaudes rezultāti kompetentajai iestādei rada aizdomas, ka pienam tiek pievienots ūdens, kompetentā iestāde saimniecībā ņem autentisku piena paraugu. Autentisks paraugs nozīmē paraugu, ko ņem no piena, kas iegūts vienā pilnībā uzraudzītā rīta vai vakara slaukšanas reizē, kas sākusies ne agrāk kā vienpadsmit stundas un ne vēlāk kā trīspadsmit stundas pēc iepriekšējās slaukšanas.

Ja pienu piegādā no vairākām saimniecībām, tad paraugus ņem vienīgi, pienu ievedot apstrādes vai pārstrādes uzņēmumā vai arī piena savākšanas vai standartizācijas centrā, ar noteikumu, ka saimniecībās tiek veiktas arī pārbaudes uz vietas.

Ja pārbaudes rezultāti rada aizdomas, ka pienam tiek pievienots ūdens, tad piena nosūtīšanas brīdī paraugus ņem visās saimniecībās, no kurām neapstrādātais piens tiek piegādāts.

Vajadzības gadījumā kompetentā iestāde ņem autentiskus paraugus šā apakšpunkta otrās daļas nozīmē;

b) ja pārbaužu rezultātā atklājas, ka piens netiek atšķaidīts ar ūdeni, tad šo neapstrādāto pienu drīkst izmantot neapstrādāta dzeramā piena, termiski apstrādāta piena vai cilvēka uzturam paredzētu piena produktu ražošanā.

2. Apstrādes un/vai pārstrādes uzņēmums informē kompetento iestādi gadījumā, ja tiek sasniegtas dzīvotspējīgo mikroorganismu skaita novērtējuma analīzei un somatisko šūnu skaita kontrolei noteiktais maksimālais standarts. Kompetentā iestāde veic attiecīgus pasākumus.

3. Ja trīs mēnešu laikā pēc pārbaužu, kas minētas 1. punkta a) apakšpunktā, un izmeklēšanas, kas paredzēta IV nodaļas D daļā, rezultātu paziņošanas un arī pēc tam tiek pārsniegti IV nodaļā noteiktie standarti, un no attiecīgās saimniecības nākušais piens neatbilst šiem standartiem, tad saimniecībai aizliedz veikt neapstrādāta piena piegādes tik ilgi, līdz šis piens atkal atbilst minētajiem standartiem.

Pienu nedrīkst lietot pārtikā, ja tā sastāvā ir antibiotisku vielu atliekas tādā daudzumā, kas attiecībā uz jebkuru no Regulas (EEK) Nr. 2377/90 ([1]) I un III pielikumā minētajām vielām pārsniedz to apstiprināto līmeni. Kopējais visu antibiotisko vielu atlieku daudzums nedrīkst būt lielāks par vērtību, ko nosaka saskaņā ar šīs direktīvas 31. pantā izklāstīto procedūru.

IV NODAĻA

Standarti, kas jāievēro, savācot neapstrādātu pienu no ražošanas saimniecības vai nododot pienu apstrādes vai pārstrādes uzņēmumos

A. *Neapstrādāts govs piens*

Neskarot Regulas (EEK) Nr. 2377/90 I un III pielikumā noteiktos ierobežojumus:

1. Neapstrādātam govs pienam, kas paredzēts termiski apstrādāta dzeramā piena, rūgušpiena, piena desertu, želeju vai aromatizēta piena un krējuma ražošanai, jāatbilst šādiem standartiem:

Dzīvotspējīgu mikroorganismu skaita novērtējums 30 °C temperatūrā (uz 1 ml)	≤ 100 000 ([a])
Somatisko šūnu skaita kontroles rezultāts (1 ml)	≤ 400 000 ([b])

([a]) Vidējais ģeometriskais, aptverot divu mēnešu ilgu periodu, kura laikā ņemti vismaz divi paraugi mēnesī.
([b]) Vidējais ģeometriskais, aptverot trīs mēnešu ilgu periodu, kura laikā ņemts vismaz viens paraugs mēnesī. Ja ražošanas apjomi ievērojami svārstās atkarībā no sezonas, tad rezultātu aprēķināšanas metode jāpielāgo saskaņā ar šīs direktīvas 31. pantā izklāstīto procedūru.

2. Neapstrādātam govs pienam, kas paredzēts 1. punktā neminētu piena produktu ražošanai, jāatbilst šādiem standartiem:

	no 1994. g. 1. janvāra	no 1998. g. 1. janvāra
Dzīvotspējīgu mikroorganismu skaita novērtējums 30 °C temperatūrā (uz 1 ml)	≤ 400 000 ([a])	< 100 000 ([a])
Somatisko šūnu skaita kontroles rezultāts (1 ml)	≤ 500 000 ([b])	< 400 000 ([b])

([a]) Vidējais ģeometriskais, aptverot divu mēnešu ilgu periodu, kura laikā ņemti vismaz divi paraugi mēnesī.
([b]) Vidējais ģeometriskais, aptverot trīs mēnešu ilgu periodu, kura laikā ņemts vismaz viens paraugs mēnesī. Ja ražošanas apjomi ievērojami svārstās atkarībā no sezonas, tad rezultātu aprēķināšanas metode jāpielāgo saskaņā ar šīs direktīvas 31. pantā izklāstīto procedūru.

([1]) Padomes 1990. gada 26. jūnija Regula (EEK) Nr. 2377/90, ar ko nosaka Kopienas procedūru maksimāli pieļaujamo veterināro zāļu atlieku noteikšanai dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktos (OV L 224, 18.8.1990., 1. lpp.). Jaunākie grozījumi izdarīti ar Komisijas Regulu (EEK) Nr. 675/92 (OV L 73, 19.3.1992., 8. lpp.).

3. Neapstrādātam govs pienam, kas paredzēts tiešai lietošanai pārtikā, un neapstrādātam govs pienam, kas paredzēts "no svaiga piena izgatavotu" produktu ražošanai un kuru ražošanas process neietver jebkāda veida termisku apstrādi:

a) jāatbilst 1. punktā noteiktajiem standartiem;

b) turklāt jāatbilst šādiem standartiem ([1]):

Staphylococcus aureus (uz 1 ml):

n = 5

m = 500

M = 2 000

c = 2.

B. *Neapstrādāts bifeļmātes piens*

Nenonākot pretrunā ar ierobežojumiem, kas noteikti Regulas (EEK) Nr. 2377/90 I un III pielikumā:

1. Neapstrādātam bifeļmātes pienam, kas paredzēts piena produktu ražošanai, jāatbilst šādiem standartiem:

	no 1994. g. 1. janvāra
Dzīvotspējīgu mikroorganismu skaita novērtējums 30 °C temperatūrā (uz 1 ml)	≤ 1 000 000 ([a])
Somatisko šūnu skaita kontroles rezultāts (1 ml)	≤ 500 000 ([b])

([a]) Vidējais ģeometriskais, aptverot divu mēnešu ilgu periodu, kura laikā ņemti vismaz divi paraugi mēnesī.
([b]) Vidējais ģeometriskais, aptverot trīs mēnešu ilgu periodu, kura laikā ņemts vismaz viens paraugs mēnesī.

Dzīvotspējīgu šūnu skaita novērtējuma 30 °C temperatūrā un somatisko šūnu skaita kontroles standartus, kam jāstājas spēkā no 1998. gada 1. janvāra, nosaka saskaņā ar šīs direktīvas 21. pantu.

2. Neapstrādātam bifeļmātes pienam, kas paredzēts "no svaiga piena izgatavotu" produktu ražošanai un kuru ražošanas process neietver nekāda veida termisku apstrādi, jāatbilst šādām prasībām:

Dzīvotspējīgu mikroorganismu skaita novērtējums 30 °C temperatūrā (uz 1 ml)	≤ 500 000
Somatisko šūnu skaita kontroles rezultāts (1 ml)	≤ 400 000
Staphylococcus aureus (uz 1 ml)	tāpat kā govs pienā

C. *Neapstrādāts kazas un aitas piens*

Nenonākot pretrunā ar ierobežojumiem, kas noteikti Regulā (EEK) Nr. 2377/90 I un III pielikumā:

1. Neapstrādātam kazas vai aitas pienam, kas paredzēts termiski apstrādāta dzeramā piena ražošanai vai termiski apstrādātu piena produktu ražošanai, jāatbilst šādiem standartiem:

	no 1994. g. 1. janvāra
Dzīvotspējīgu mikroorganismu skaita novērtējums 30 °C temperatūrā (uz 1 ml)	≤ 1 000 000 ([a])

([a]) Vidējais ģeometriskais, aptverot divu mēnešu ilgu periodu, kura laikā ņemti vismaz divi paraugi mēnesī.

Dzīvotspējīgu mikroorganismu skaita novērtējuma un somatisko šūnu skaita kontroles standartus, kam jāstājas spēkā no 1998. gada 1. janvāra, nosaka saskaņā ar šīs direktīvas 21. pantu.

([1]) Kur
n = atsevišķu vienību skaits vienā paraugā;
m = baktēriju skaita robežvērtība. Rezultātu uzskata par apmierinošu, ja baktēriju skaits visās parauga vienībās nepārsniedz "m" vērtību;
M = baktēriju skaita maksimālā pieļaujamā vērtība. Rezultātu uzskata par neapmierinošu, ja baktēriju skaits vienā vai vairākās parauga vienībās ir "M" vai vairāk;
c = parauga vienību skaits, kurā baktēriju skaits var būt lielāks par "m" un mazāks par "M". Paraugu uzskata par kopumā pieņemamu, ja baktēriju skaits pārējās parauga vienībās ir "m" vai mazāks.

2. Neapstrādātam kazas vai aitas pienam, kas paredzēts "no svaiga piena izgatavotu" produktu ražošanai un kuru ražošanas process neietver nekāda veida termisku apstrādi, jāatbilst šādām prasībām:

Dzīvotspējīgu mikroorganismu skaita novērtējums 30 °C temperatūrā (uz 1 ml)	≤ 500 000 [a]
Staphylococcus aureus (uz 1 ml)	tāpat kā neapstrādātā govs pienā

[a] Vidējais ģeometriskais, aptverot divu mēnešu ilgu periodu, kura laikā ņemti vismaz divi paraugi mēnesī.

D. Ja maksimālie pieļaujamie standarti, kas noteikti A, B un C daļā, ir pārsniegti un ja tam sekojošās izmeklēšanas rezultāti liecina par iespējamiem draudiem veselībai, tad kompetentā iestāde veic attiecīgus pasākumus.

E. Atbilstību A, B un C daļas standartiem jāpārbauda ar izlases paraugu metodi vai nu neapstrādāta piena savākšanas laikā ražošanas saimniecībā, vai tā pieņemšanas laikā apstrādes vai pārstrādes uzņēmumā.

B PIELIKUMS

I NODAĻA

Vispārīgie nosacījumi apstrādes uzņēmumu un pārstrādes uzņēmumu apstiprināšanai

Apstrādes uzņēmumos un pārstrādes uzņēmumos jābūt vismaz:

1) darba vietām, kas ir pietiekoši lielas, lai darbu varētu veikt atbilstošos higiēnas apstākļos. Darba vietu plānojumam un izvietojumam jābūt tādam, kas novērš izejvielu un produktu, uz ko attiecas šī direktīva, inficēšanu.

   Termiski apstrādāta piena ražošana vai tādu piena produktu ražošana, kas var izraisīt citu produktu, uz ko attiecas šī direktīva, inficēšanu, jāveic skaidri norobežotā darba vietā;

2) vietās, kur rīkojas ar izejvielām, notiek to sagatavošana un pārstrāde un kur tiek ražoti šajā direktīvā minētie produkti:

   a) cietam, ūdensizturīgam grīdas segumam, kuru ir viegli tīrīt un dezinficēt un kas ieklāts tā, lai veicinātu ūdens noteci, un ir apgādāts ar ierīci ūdens atsūknēšanai;

   b) gludām, viegli tīrāmām sienām ar izturīgu un ūdensnecaurlaidīgu gaišas krāsas apdari;

   c) telpās, kur rīkojas ar vaļējām, neiepakotām izejvielām vai produktiem, veic to sagatavošanu vai pārstrādi – viegli tīrāmiem griestiem vai pārsegumiem;

   d) viegli tīrāmām, nerūsoša materiāla durvīm;

   e) piemērotai ventilācijai un – vajadzības gadījumā – labai tvaika nosūkšanas sistēmai;

   f) piemērotam dabiskam vai mākslīgam apgaismojumam;

   g) pietiekamam ierīču skaitam, kur roku mazgāšanai un dezinficēšanai pieejams karstais un aukstais krāna ūdens vai ūdens maisītājos līdz piemērotai temperatūrai sajaukts ūdens. Ūdens krāni darba telpās un tualetēs nedrīkst būt darbināmi ar roku. Šīm vietām jābūt apgādātām ar tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļiem, un higiēniskiem roku žāvēšanas līdzekļiem;

   h) ierīcēm darba rīku, aparatūras un iekārtu tīrīšanai;

3) telpās, kur uzglabā izejvielas un produktus, uz ko attiecas šī direktīva, jāievēro tie paši nosacījumi, kas minēti 2. punktā, izņemot:

   — dzesētavas, kur pietiek ar viegli tīrāmu un dezinficējamu grīdas segumu, kas ieklāts tā, lai veicinātu ūdens noteci,

   — saldētavas, kur pietiek ar viegli tīrāmu ūdens un puves izturīgu grīdas segumu.

   Šādos gadījumos jābūt pieejamai pietiekoši jaudīgai dzesēšanas iekārtai, lai izejvielas un produktus varētu uzglabāt šajā direktīvā paredzētajās temperatūrās.

   Koka sienas telpās, kas minētas šā punkta pirmās daļas otrajā ievilkumā, nevar būt par pamatu uzņēmuma apstiprinājuma atsaukšanai, ja tās ir celtas pirms 1993. gada 1. janvāra.

   Noliktavu ietilpībai jābūt pietiekamai, lai uzglabātu izmantojamās izejvielas un produktus, uz ko attiecas šī direktīva;

4) iekraušanas un izkraušanas ierīcēm, kas nodrošina izejvielu un neiepakotas vai iesaiņotas gatavās produkcijas pārkraušanu un aizsardzību higiēnas prasībām atbilstošā veidā;

5) veiktiem attiecīgiem priekšdarbiem aizsardzībai pret kaitēkļiem;

6) tiem instrumentiem un darbarīkiem, kas nonāk tiešā saskarē ar izejvielām un produktiem, jābūt izgatavotiem no nerūsoša materiāla, viegli tīrāmiem un dezinficējamiem;

7) īpašām ūdensnecaurlaidīgām nerūsošām tvertnēm, kurās ievietot izejvielas vai produktus, kas nav paredzēti cilvēka uzturam. Ja šādas izejvielas vai produktus aizvāc, izmantojot cauruļvadus, tiem jābūt būvētiem un uzstādītiem tā, lai novērstu jebkādu citu izejvielu vai produktu inficēšanas risku;

8) atbilstošai aparatūrai iekārtu un darba piederumu tīrīšanai un dezinfekcijai;

9) higiēnas prasībām atbilstošai kanalizācijas sistēmai;

10) vienīgi dzeramā ūdens apgādei Direktīvas 80/778/EEK nozīmē. Tomēr izņēmuma gadījumos ir pieļaujama dzeramā ūdens standartiem neatbilstoša ūdens izmantošana tvaika ražošanai, ugunsdzēsības vajadzībām un dzesēšanas iekārtās ar noteikumu, ka šim nolūkam uzstādīto cauruļvadu izvietojums nepieļauj iespēju šo ūdeni izmantot citiem mērķiem un ka nepastāv tiešs vai netiešs produktu inficēšanas risks. Dzeramā ūdens standartiem neatbilstošā ūdens cauruļvadiem jābūt skaidri atšķiramiem no dzeramā ūdens piegādes caurulēm;

11) atbilstošam skaitam ģērbtuvju ar gludām, ūdensdrošām un mazgājamām sienām un grīdām, kā arī atbilstošam skaitam izlietņu un klozetpodu. Tualetes nedrīkst būt tieši savienotas ar darba telpām. Izlietnēm jābūt aprīkotām ar roku mazgāšanas un higiēniskas roku žāvēšanas līdzekļiem, ūdens krāni nedrīkst būt darbināmi ar roku;

12) atbilstoši aprīkotai slēdzamai telpai, kas pilnībā nodota vienīgi kompetentās iestādes rīcībā, ja apstrādāto produktu daudzums nosaka vajadzību pēc regulāras vai pastāvīgas kontroles dienestu klātbūtnes;

13) telpai vai drošai vietai mazgāšanas, dezinfekcijas līdzekļu un līdzīgu vielu uzglabāšanai;

14) telpai vai skapim tīrīšanas un apkopes materiālu uzglabāšanai;

15) atbilstošām iekārtām piena un šķidru vai sausu piena produktu pārvadāšanā izmantoto cisternu tīrīšanai un dezinfekcijai. Tomēr šādas iekārtas nav obligātas, ja ir spēkā prasība transporta līdzekļus mazgāt un dezinficēt iekārtās, ko oficiāli apstiprinājusi kompetentā iestāde.

II NODAĻA

Vispārīgie higiēnas nosacījumi apstrādes uzņēmumos un pārstrādes uzņēmumos

A. *Vispārīgie higiēnas nosacījumi attiecībā uz telpām, aparatūru un darbarīkiem*

1. Iekārtas un instrumentus, ko izmanto darbam ar izejvielām un produktiem, grīdas, griestus vai pārsegumus, sienas un šķērssienas jāuztur tīras un apmierinošā kārtībā, lai tās nevarētu būt izejvielu vai produktu inficēšanas avots.

2. Dzīvniekiem ieeja telpās, kur ražo un uzglabā pienu un piena produktus, ir aizliegta. Uzņēmuma telpās un attiecībā uz aparatūru jāveic sistemātiska grauzēju, kukaiņu un citu kaitēkļu iznīdēšana. Rodenticīdus, insekticīdus, dezinfekcijas līdzekļus un citas iespējami toksiskas vielas jāglabā slēdzamās telpās vai skapjos, un šo vielu izmantošana nedrīkst radīt nekādu produktu inficēšanas risku.

3. Darba vietas, instrumentus un iekārtas jāizmanto vienīgi darbam ar produktiem, par uz kuriem saņemta atbilstoša atļauja. Tomēr ar kompetentās iestādes atļauju tos tai pašā vai citā laikā var izmantot darbam ar citiem cilvēka uzturam paredzētiem pārtikas produktiem.

4. Visiem nolūkiem jālieto dzeramais ūdens Direktīvas 80/778/EEK nozīmē. Tomēr izņēmuma kārtā pieļaujama dzeramā ūdens standartiem neatbilstoša ūdens izmantošana aparatūras dzesēšanai, tvaika ražošanai un ugunsdzēsības vajadzībām ar noteikumu, ka šim nolūkam uzstādīto cauruļvadu izvietojums nepieļauj iespēju šādu ūdeni izmantot citiem mērķiem un ka nepastāv izejvielu un produktu, uz ko attiecas šī direktīva, inficēšanas risks.

5. Pielietojamos dezinfekcijas līdzekļus un līdzīgas vielas jāapstiprina kompetentajai iestādei, un tos jālieto tā, lai nebūtu kaitīgas ietekmes uz mehanizētajām iekārtām, aparatūru un izejvielām un produktiem, uz ko attiecas šī direktīva.

Traukiem ar šīm vielām jābūt skaidri atšķiramiem no citiem, un uz tiem jābūt etiķetēm ar lietošanas pamācībām.

Pēc šo vielu lietošanas instrumenti un darbarīki rūpīgi jānoskalo dzeramajā ūdenī.

B. *Vispārīgi higiēnas nosacījumi attiecībā uz personālu*

1. Personālam nepieciešams stingri ievērot tīrību. Tas jo īpaši attiecas uz darbiniekiem, kas rīkojas ar vaļējām, neiepakotām izejvielām un produktiem, uz ko attiecas šī direktīva. Jo īpaši:

a) personālam jāvalkā piemērotas tīras darba drēbes un tīra galvassega, kas pilnībā apslēpj matus;

b) personālam, kam uzdots darbs ar izejvielām un produktiem, uz ko attiecas šī direktīva, jāmazgā rokas vismaz ikreiz pirms darba atsākšanas un/vai gadījumā, ja notikusi izejvielu vai produktu inficēšana. Ādas savainojumiem jāuzliek ūdensnecaurlaidīgi pārsēji;

c) telpās, kur apstrādā vai uzglabā izejvielas un produktus, uz ko attiecas šī direktīva, aizliegts smēķēt, spļaudīties, ēst un dzert.

2. Darba devējs veic visus vajadzīgos pasākumus, lai nepieļautu, ka ar produktiem, uz ko attiecas šī direktīva, rīkojas personas, kas var tos inficēt, kamēr nav pierādījumu, ka minētās personas var veikt šo darbu, neradot inficēšanas risku.

Stājoties darbā, ikvienai personai, kas strādā ar produktiem, uz ko attiecas šī direktīva, jāuzrāda izziņa no ārsta, kas apliecina, ka nav medicīniska rakstura šķēršļu, kādēļ persona nevarētu strādāt šo darbu. Šādu personu medicīnisko uzraudzību reglamentē attiecīgajā dalībvalstī spēkā esošie likumi vai – trešo valstu gadījumā – īpašas garantijas, ko nosaka saskaņā ar šīs direktīvas 31. pantā izklāstīto procedūru.

III NODAĻA

Īpašas prasības piena savākšanas centru reģistrācijai

Papildus vispārīgajām prasībām, kas izklāstītas I nodaļā, piena savākšanas centros jābūt vismaz:

a) dzesēšanas iekārtām vai piemērotiem piena atdzesēšanas līdzekļiem un saldēšanas iekārtai, ja pienu savākšanas centrā arī uzglabā;

b) centrifūgām vai cita veida aparātiem, kas ir piemēroti piena mehāniskai attīrīšanai, ja savākšanas centrā veic piena attīrīšanu.

IV NODAĻA

Īpašas prasības piena standartizācijas centru reģistrācijai

Papildus vispārīgajām prasībām, kas izklāstītas I nodaļā, piena standartizācijas centros jābūt vismaz:

a) tvertnēm neapstrādāta piena uzglabāšanai aukstumā, standartizācijas iekārtai un tvertnēm standartizēta piena uzglabāšanai;

b) centrifūgām vai cita veida aparātiem, kas ir piemēroti piena mehāniskai attīrīšanai.

V NODAĻA

Īpašas prasības apstrādes uzņēmumu un pārstrādes uzņēmumu apstiprināšanai

Papildus vispārīgajām prasībām, kas izklāstītas I nodaļā, apstrādes uzņēmumos un pārstrādes uzņēmumos jābūt vismaz:

a) termiski apstrādāta dzeramā piena trauku automātiskas piepildīšanas un tai sekojošas pienācīgas noslēgšanas iekārtai, izņemot attiecībā uz piena kannām un cisternām, ciktāl uzņēmumā veic šādas darbības;

b) iekārtām termiski apstrādāta piena, šķidru piena produktu un, A pielikuma III un IV nodaļā paredzētajos gadījumos, neapstrādāta piena dzesēšanai un uzglabāšanai aukstumā, ciktāl uzņēmumā veic šādas darbības. Saldētavām jābūt aprīkotām ar precīzi kalibrētu temperatūras mērierīci;

c) — gadījumā, ja tiek veikta produktu iesaiņošana vienreizējās lietošanas traukā, vietai šo trauku un to ražošanai paredzēto izejvielu uzglabāšanai,
— gadījumā, ja lieto atkārtoti izmantojamus traukus, īpašai vietai šo trauku uzglabāšanai un iekārtai, kas paredzēta to automātiskai tīrīšanai un dezinfekcijai;

d) tvertnēm neapstrādāta piena uzglabāšanai, standartizācijas iekārtai un tvertnēm standartizēta piena uzglabāšanai;

e) vajadzības gadījumā, centrifūgām vai citai aparatūrai, kas piemērota piena mehāniskai attīrīšanai;

f) termiskās apstrādes iekārtai, ko apstiprinājusi vai kuras izmantošanu atļāvusi kompetentā iestāde, un kas ir aprīkota ar:
— automātisku temperatūras kontrolierīci,
— rādījumus reģistrējošu termometru,
— automātisku drošības ierīci, kas novērš nepietiekamas termiskas apstrādes iespēju,
— piemērotu drošības sistēmu, kas novērš pasterizēta vai sterilizēta un termiski nepilnīgi apstrādāta piena sajaukšanās iespēju,
— iepriekšējā ievilkumā minētās drošības sistēmas automātisku kontrolierīci;

g) iekārtai saldētu piena produktu dzesēšanai, iesaiņošanai un uzglabāšanai, ciktāl uzņēmumā veic šādas darbības;

h) iekārtai sauso piena produktu ražošanai un iesaiņošanai, ciktāl uzņēmumā veic šādas darbības.

VI NODAĻA

Higiēnas prasības attiecībā uz apstrādes uzņēmumu un pārstrādes uzņēmumu telpām, iekārtām un personālu

Papildus vispārīgajām prasībām, kas izklāstītas II nodaļā, uzņēmumiem jāizpilda šādi nosacījumi:

1. Jānovērš piesārņojuma tālāka izplatība saistībā ar iekārtu, ventilācijas sistēmas vai personāla darbību. Vajadzības gadījumā, ievērojot šīs direktīvas 14. pantā minētās riska analīzes rezultātus, ražošanas telpas sadala mitrajos un sausajos iecirkņos ar atšķirīgiem darba nosacījumiem katrā no tiem.

2. Tvertnes un cisternas, ko izmanto neapstrādāta piena transportēšanai uz piena savākšanas vai standartizācijas centru vai arī uz piena apstrādes vai pārstrādes uzņēmumu, pirms to atkārtotas izmantošanas jātīra un jādezinficē, to veicot cik drīz vien iespējams pēc katra pārvadājuma vai – gadījumā, ja pēc kravas izkraušanas gandrīz tūliņ seko nākamās kravas iekraušana – pēc katras šādu pārvadājumu sērijas, bet jebkurā gadījumā vismaz vienu reizi darba dienas laikā.

3. Iekārtas, tvertnes un aparatūru, kas ražošanas gaitā nonāk saskarē ar pienu, piena produktiem vai citām izejvielām, kas ātri bojājas, jātīra un jādezinficē katra darba posma beigās, bet vismaz vienu reizi darba dienas laikā.

4. Telpas, kurās notiek apstrāde, jātīra vismaz vienu reizi darba dienas laikā.

5. Attiecībā uz citām iekārtām, tvertnēm un aparatūru, kas nonāk saskarē ar mikrobioloģiski stabiliem piena produktiem un telpām, kur šādas vielas tiek novietotas, uzņēmuma vadītājs vai ražošanas vadītājs, pamatojoties uz šīs direktīvas 14. pantā minētās riska analīzes rezultātiem, sastāda tīrīšanas programmu. Šai programmai jāatbilst prasībām, kas minētas šīs nodaļas 1. punktā, un jānodrošina, lai saistībā ar produktiem, uz ko attiecas šī direktīva, netiktu pieļauti draudi veselībai, kas radušies nepiemērotu tīrīšanas metožu dēļ.

C PIELIKUMS

I NODAĻA

Prasības attiecībā uz termiski apstrādāta piena un piena produktu ražošanu

A. *Prasības attiecībā uz termiski apstrādāta dzeramā piena ražošanu*

1. Termiski apstrādātam dzeramajam pienam jābūt ražotam no neapstrādāta piena, kas atbilst A pielikuma IV nodaļā noteiktajiem standartiem.

2. Pēc piena pieņemšanas apstrādes uzņēmumā, ja apstrādi neveic četru stundu laikā pēc piena pieņemšanas, tas jāatdzesē līdz temperatūrai, kas nepārsniedz + 6 °C un šāda temperatūra jāsaglabā līdz termiskās apstrādes veikšanai.

   Ja neapstrādāta piena apstrādi neveic 36 stundu laikā pēc piena pieņemšanas, tad pirms termiskās apstrādes jāveic papildus analīzes. Ja tiešā vai netiešā veidā konstatē, ka dzīvotspējīgo mikroorganismu skaita novērtējums šim pienam 30 °C temperatūrā pārsniedz 300 000 uz 1 ml, tad analizējamo pienu nedrīkst izmantot termiski apstrādāta dzeramā piena ražošanā.

3. Termiski apstrādāta dzeramā piena ražošanai jāietver visi vajadzīgie pasākumi, jo īpaši šādas izlases paraugu pārbaudes:

   a) dzīvotspējīgo mikroorganismu skaita novērtējums, lai nodrošinātu, ka:

      — dzīvotspējīgu mikroorganismu skaita novērtējums neapstrādātam pienam, kas nav ticis apstrādāts 36 stundu laikā pēc pieņemšanas, tieši pirms paredzētās termiskās apstrādes 30 °C temperatūrā nepārsniedz 300 000 uz 1 ml,

      — dzīvotspējīgu mikroorganismu skaita novērtējums iepriekš pasterizētam pienam tieši pirms otrās termiskās apstrādes 30 °C temperatūrā nepārsniedz 100 000 uz 1 ml;

   b) analīze sveša ūdens noteikšanai pienā.

      Termiski apstrādātam dzeramajam pienam regulāri veic analīzes sveša ūdens noteikšanai, jo īpaši nosakot šā piena sasalšanas punktu. Šajā nolūkā kompetentās iestādes uzraudzībā izveido īpašu kontroles sistēmu. Ja pienā tiek konstatēts svešs ūdens, kompetentā iestāde veic attiecīgus pasākumus.

      Veidojot kontroles sistēmu, kompetentā iestāde ņem vērā:

      — A pielikuma III nodaļas D daļas 1. punktā minēto neapstrādāta piena pārbaužu rezultātus, jo īpaši to variācijas un vidējo vērtību,

      — saskaņā Labu ražošanas praksi (LRP) veiktas piena uzglabāšanas un pārstrādes ietekmi uz sasalšanas punkta vērtību.

      Līdz 1994. gada 1. jūnijam dalībvalstis sīki informē Komisiju par kontroles sistēmu, ko tās piemēro, un par tās pamatojumu.

      Termiski apstrādātam dzeramajam pienam var veikt jebkādus testus, kas raksturo piena mikrobioloģisko stāvokli pirms termiskās apstrādes veikšanas. Šādu testu īstenošanas noteikumus un kvalitātes rādītājus, attiecībā uz kuriem jānodrošina atbilstība, nosaka saskaņā ar šīs direktīvas 31. pantā izklāstīto procedūru.

4. a) pasterizētam pienam jābūt:

      i) ražotam tādā apstrādes procesā, kurā pienu uz īsu brīdi pakļauj augstas temperatūras iedarbībai (vismaz 71,7 °C uz 15 sekundēm vai citā līdzvērtīgā kombinācijā), vai pasterizācijas procesā, kur līdzvērtīga rezultāta iegūšanai izmanto citas laika un temperatūras kombinācijas,

      ii) ar negatīvu rezultātu fosfatāzes testā un pozitīvu rezultātu peroksidāzes testā. Tomēr ir atļauts ražot pasterizētu pienu, kam ir negatīvs peroksidāzes testa rezultāts, ar noteikumu, ka pienam ir marķējums "pasterizēts augstā temperatūrā",

      iii) tūlīt pēc pasterizācijas pēc iespējas straujāk atdzesētam līdz temperatūrai, kas nepārsniedz 6 °C;

   b) sevišķi augstā temperatūrā apstrādātam pienam jābūt:

      — ražotam, neapstrādātu pienu pakļaujot nepārtrauktam karstuma vilnim, kas nozīmē augstas temperatūras piemērošanu uz īsu laiku (ne mazāk kā + 135 °C uz ne mazāk kā sekundi) – ar mērķi iznīcināt visus atlikušos kaitīgos mikroorganismus un to sporas, un šim nolūkam izmantojot aseptiskus, gaismas necaurlaidīgus traukus vai traukus, kas padarīti gaismas necaurlaidīgi ar iepakojuma palīdzību – bet tā, lai piena ķīmiskās, fizikālās un organoleptiskās izmaiņas ir minimālas,

      — ar tādu spēju saglabāt nemainīgas īpašības, lai ar izlases paraugu metodi nevarētu noteikt nekādas bojāšanās pazīmes pēc tam, kad piens 15 dienas noslēgtā traukā turēts + 30 °C temperatūrā. Vajadzības gadījumā var paredzēt arī septiņu dienu ilgu pārbaudes periodu noslēgtā traukā un + 55 °C temperatūrā,

Ja piena apstrāde "sevišķi augstā temperatūrā" notiek piena un tvaika tiešā saskarē, tad tvaikam jābūt iegūtam no dzeramā ūdens un tas nedrīkst radīt svešas izcelsmes vielu nosēdumi pienā vai to kaitīgi ietekmēt. Turklāt šā procesa pielietošana nedrīkst izraisīt ūdens daudzuma palielināšanos apstrādātajā pienā.

c) sterilizētam pienam jābūt:

— karsētam un sterilizētam hermētiski noslēgtos iesaiņojumos vai traukos, kuriem visā procesa laikā jāpaliek noslēgtiem,

— ar tādu spēju saglabāt nemainīgas īpašības, lai ar izlases paraugu metodi nevarētu noteikt nekādas bojāšanās pazīmes pēc tam, kad piens 15 dienas noslēgtā traukā turēts + 30 °C temperatūrā. Vajadzības gadījumā var paredzēt arī septiņu dienu ilgu pārbaudes periodu noslēgtā traukā un + 55 °C temperatūrā;

d) pasterizētu pienu, kas ticis pasterizēts augstā temperatūrā, sevišķi augstā temperatūrā apstrādātu pienu un sterilizētu pienu drīkst ražot no neapstrādāta piena, kura termizācija vai sākotnējā termiskā apstrāde veikta citā uzņēmumā. Šajā gadījumā apstrādes laika un temperatūras kombināciju nosaka zemāku vai vienādu ar pasterizācijā pielietojamo, un pienam pirms otrās apstrādes sākuma jābūt ar pozitīvu peroksidāzes testa rezultātu. Par šāda paņēmiena pielietošanu jāinformē kompetentā iestāde. Šīs direktīvas 5. panta 8. punktā paredzētajā dokumentā jāizdara atzīme par veikto sākotnējo apstrādi;

e) karsēšanas procesus, temperatūru un karsēšanas ilgumu attiecībā uz pasterizētu pienu, sevišķi augstā temperatūrā apstrādātu pienu un sterilizētu pienu, termiskās apstrādes iekārtu veidus, vārstu – karstuma plūsmas virzītāju un temperatūru kontrolējošo un reģistrējošo ierīču veidus apstiprina vai lietošanas atļaujas izsniedz dalībvalstu kompetentā iestāde saskaņā ar Kopienas vai starptautiskajiem standartiem;

f) temperatūru reģistrējošo ierīču rādījumus jāfiksē un jāglabā divus gadus, lai uzņēmuma pārbaudes laikā tos varētu uzrādīt pēc kompetentās iestādes norīkotu amatpersonu pieprasījuma, izņemot mikrobioloģiski nestabilu produktu gadījumā, kad minēto periodu var samazināt līdz diviem mēnešiem pēc "izlietot līdz" vai minimālā derīguma termiņa beigām;

5. Termiski apstrādātam dzeramajam pienam jābūt:

a) atbilstošam mikrobioloģiskajiem standartiem, kas izklāstīti II nodaļā;

b) bez farmakoloģiski aktīvu vielu piemaisījumiem tādos daudzumos, kas pārsniedz Regulas (EEK) Nr. 2377/90 I un III pielikumā noteiktās normas. Kopējais visu antibiotisko vielu atlieku daudzums nedrīkst būt lielāks par vērtību, kas jānosaka saskaņā ar Regulā (EEK) Nr. 2377/90 izklāstīto procedūru.

B. *Prasības attiecībā uz piena produktu ražošanai paredzētu pienu*

1. Pārstrādes uzņēmuma vadītājam vai ražošanas vadītājam jāveic visi vajadzīgie pasākumi, lai nodrošinātu, ka neapstrādātu pienu apstrādā vai gadījumā, ja produkti ražoti no svaiga piena, izlieto 36 stundu laikā pēc piena pieņemšanas, ja pienu uzglabā temperatūrā, kas nepārsniedz 6 °C, vai 48 stundu laikā pēc piena pieņemšanas, ja pienu uzglabā 4 °C vai zemākā temperatūrā.

2. Termiski apstrādātam pienam, ko izmanto piena produktu ražošanai, jābūt iegūtam no neapstrādāta piena, kas atbilst A pielikuma IV nodaļā noteiktajiem standartiem.

3. Termiski apstrādātam pienam jāatbilst šādām prasībām:

a) termizētam pienam jābūt:

i) iegūtam no neapstrādāta piena, kura dzīvotspējīgo mikroorganismu skaita novērtējums 30 °C temperatūrā gadījumā, ja pienu neapstrādā 36 stundu laikā pēc tā pieņemšanas uzņēmumā, pirms termizācijas nepārsniedz 300 000 uz 1 ml,

ii) iegūtam apstrādes procesā, kas izklāstīts šīs direktīvas 2. panta 6. punktā,

iii) ja to izmanto pasterizēta piena, sevišķi augstā temperatūrā apstrādāta piena vai sterilizēta piena ražošanā, termizētajam pienam pirms apstrādes jāatbilst šādiem standartiem: tā dzīvotspējīgo mikroorganismu skaita novērtējumam 30 °C temperatūrā jābūt vienādam vai mazākam par 100 000 uz 1 ml;

b) pasterizētam pienam jābūt:

i) iegūtam tādā apstrādes procesā, kurā pienu uz īsu brīdi pakļauj augstas temperatūras iedarbībai (vismaz 71,7 °C uz 15 sekundēm vai citā līdzvērtīgā kombinācijā), vai pasterizācijas procesā, kur līdzvērtīga rezultāta iegūšanai izmanto citas laika un temperatūras kombinācijas,

ii) ar negatīvu rezultātu fosfatāzes testā un pozitīvu rezultātu peroksidāzes testā. Tomēr ir atļauts ražot pasterizētu pienu, kam ir negatīvs peroksidāzes testa rezultāts, ar noteikumu, ka pienam ir marķējums "pasterizēts augstā temperatūrā";

c) sevišķi augstā temperatūrā apstrādātam pienam jābūt iegūtam, neapstrādātu pienu pakļaujot nepārtrauktam karstuma vilnim, kas nozīmē augstas temperatūras piemērošanu uz īsu laiku (ne mazāk kā + 135 °C uz ne mazāk kā sekundi) ar mērķi iznīcināt visus atlikušos kaitīgos mikroorganismus un to sporas tā, lai piena ķīmiskās, fizikālās un organoleptiskās izmaiņas būtu pēc iespējas mazākas.

II NODAĻA

Piena produktu un dzeramā piena mikrobioloģiskie kritēriji

A. *Noteiktu piena produktu mikrobioloģiskie kritēriji pēc šo produktu nosūtīšanas no pārstrādes uzņēmuma*

1. Obligātie kritēriji: patogēnie mikroorganismi

Mikroorganismu veids	Produkts	Standarts (ml, g) [a]
— *Listeria monocytogenes*	— siers, izņemot cietos sierus	nekonstatē 25 g paraugā [c] n = 5, c = 0
	— citi produkti [b]	nekonstatē 1 g paraugā
— *Salmonella spp.*	— visi, izņemot piena pulveri	nekonstatē 25 g paraugā [c] n = 5, c = 0
	— piena pulveris	nekonstatē 25 g paraugā [c] n = 10, c = 0

Turklāt patogēno mikroorganismu un to toksīnu klātbūtne nedrīkst būt tādos daudzumos, kas varētu ietekmēt patērētāju veselību.

[a] Kur:
n = atsevišķu vienību skaits vienā paraugā;
m = baktēriju skaita robežvērtība. Rezultātu uzskata par apmierinošu, ja baktēriju skaits visās parauga vienībās nepārsniedz "m" vērtību;
M = baktēriju skaita maksimālā pieļaujamā vērtība. Rezultātu uzskata par neapmierinošu, ja baktēriju skaits vienā vai vairākās parauga vienībās ir "M" vai vairāk;
c = parauga vienību skaits, kurā baktēriju skaits var būt lielāks par "m" un mazāks par "M". Paraugu uzskata par kopumā pieņemamu, ja baktēriju skaits pārējās parauga vienībās ir "m" vai mazāks.

[b] pārbaude nav obligāta attiecībā uz sterilizētu pienu un piena produktiem, ja termiskā apstrāde tikusi veikta pēc to iesaiņošanas vai iepakošanas.

[c] 25 g paraugam jāsastāv no piecām 5 g vienībām, kas ņemtas no viena un tā paša produkta dažādām daļām.

Ja šie standarti ir pārsniegti, tad attiecīgos pārtikas produktus nedrīkst lietot uzturā un tie jāizņem no apgrozības saskaņā ar šīs direktīvas 14. panta 1. punkta piekto un sesto ievilkumu.

Ņemot vērā attiecīgo produktu īpašības un riska analīzes rezultātus, jāizstrādā paraugu ņemšanas – kvalitātes kontroles – programmas.

2. Analītiskie kritēriji: mikroorganismi, kuru klātbūtne norāda uz sliktiem higiēnas apstākļiem

Mikroorganismu veids	Produkts	Standarts (ml, g)
Staphylococcus aureus	No neapstrādāta piena un termizēta piena ražots siers	m = 1 000 M = 10 000 n = 5 c = 2
	Mīkstais siers (ražots no termiski apstrādāta piena)	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2
	Svaigs siers Piena pulveris Saldēti piena produkti (ieskaitot saldējumu)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2

Mikroorganismu veids	Produkts	Standarts (ml, g)
Escherichia coli	No neapstrādāta piena un termizēta piena ražots siers	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Mīkstais siers (ražots no termiski apstrādāta piena)	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2

Visos gadījumos, kad pārsniegti šie standarti, ievērojot šīs direktīvas 14. pantu, jāpārskata pārstrādes uzņēmumā pielietotās kontroles un kritisko punktu pārbaudes metodes. Kompetento iestādi informē par izmaiņām, kas izdarītas ražošanas kvalitātes kontroles sistēmā, lai nepieļautu šādu gadījumu atkārtošanās iespēju.

Turklāt gadījumos, kad ir pārsniegta pieļaujamā M vērtība attiecībā uz sieru, kas ražots no neapstrādāta piena un no termizēta piena, vai attiecībā uz mīksto sieru, jāveic pārbaude, lai noteiktu toksīnu iespējamo klātbūtni šajos produktos, izmantojot metodi, ko nosaka saskaņā ar šīs direktīvas 31. pantā izklāstīto procedūru.

Ja tiek konstatēti enterotoksinogēnās *Staphylococcus aureus* celmi vai *Escherichia coli* celmi, kas varētu būt patogēni, tad visas attiecīgās produktu partijas izņem no tirgus aprites. Šajā gadījumā, ievērojot šīs direktīvas 14. panta 1. punkta piekto ievilkumu, kompetento iestādi informē par pārbaužu rezultātiem un par pasākumiem, kas veikti attiecīgo produktu partiju izņemšanā no tirgus aprites, kā arī par izmaiņām, kas izdarītas ražošanas kvalitātes kontroles sistēmā.

3. Indikatororganismi: vadlīnijas

Mikroorganismu veids	Produkts	Standarts (ml, g)
— *Coliformes* 30 °C	Šķidrie piena produkti	m = 0 M = 5 n = 5 c = 2
	Pasterizēta piena vai krējuma sviests	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	Mīkstais siers (ražots no termiski apstrādāta piena)	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Sausie piena produkti	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	Saldētie piena produkti (ieskaitot saldējumu)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
— Dzīvotspējīgo mikroorganismu skaita novērtējums	Šķidrie termiski apstrādāti, nefermentēti piena produkti [a]	m = 50 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Saldētie piena produkti (ieskaitot saldējumu) [b]	m = 100 000 M = 500 000 n = 5 c = 2

[a] pēc piecu dienu inkubācijas 6 °C temperatūrā (dzīvotspējīgo mikroorganismu skaita novērtējums 21 °C temperatūrā).
[b] dzīvotspējīgo mikroorganismu skaita novērtējums 30 °C temperatūrā.

Šīm vadlīnijām būtu jāpalīdz ražotājiem nodrošināt pienācīgu savu uzņēmumu darbību un īstenot iekšējās kontroles sistēmu un kārtību, kādā veicamas uzņēmuma produkcijas pārbaudes.

4. Turklāt termiski apstrādātiem piena produktiem pēc 15 dienu ilgas inkubācijas 30 °C temperatūrā jāatbilst šādiem standartiem:

   a) dzīvotspējīgu mikroorganismu skaita novērtējums 30 °C temperatūrā (uz 0,1 ml): < 10;

   b) organoleptiskās pārbaudes tests: normāls.

B. *Mikrobioloģiskie kritēriji dzeramajam pienam*

1. Neapstrādātam govs pienam, kas paredzēts patēriņam bez turpmākas apstrādes, pēc iesaiņošanas jāatbilst šādiem standartiem:

   Dzīvotspējīgu mikroorganismu skaita novērtējums 30 °C temperatūrā (uz 1 ml) < 50 000 ([a])

   — *Staphylococcus aureus* (uz 1 ml)

     m = 100, M = 500, n = 5, c = 2

   — *Salmonella*: nekonstatē 25 g paraugā

     n = 5, c = 0

   Turklāt patogēno mikroorganismu un to toksīnu klātbūtne nedrīkst būt tādos daudzumos, kas varētu ietekmēt patērētāju veselību.

2. Ar izlases paraugu metodi veiktajās pārbaudēs, ko veic apstrādes uzņēmumā, pasterizētam pienam jāatbilst šādiem mikrobioloģiskiem standartiem ([1]):

Patogēnie mikroorganismi:	nekonstatē 25 g paraugā n = 5, c = 0, m = 0, M = 0
Coliformes (uz 1 ml):	n = 5, c = 1, m = 0, M = 5
Pēc piecu dienu ilgas inkubācijas 6 °C temperatūrā	
Dzīvotspējīgu mikroorganismu skaita novērtējums 21 °C temperatūrā (uz 1 ml)	n = 5, c = 1, m = 5×10^4, M = 5×10^5.

3. Ar izlases paraugu metodi veiktajās pārbaudēs, ko veic apstrādes uzņēmumā, sterilizētam pienam un sevišķi augstā temperatūrā apstrādātam pienam pēc 15 dienu ilgas inkubācijas 30 °C temperatūrā jāatbilst šādiem standartiem:

— dzīvotspējīgu mikroorganismu skaita novērtējums 30 °C temperatūrā:	= 10 (uz 0,1 ml)
— organoleptiskās pārbaudes rezultāts:	normāls
— farmakoloģiski aktīvu vielu daudzums:	nepārsniedz ierobežojumus, kas noteikti Regulas (EEK) Nr. 2377/90 I un III pielikumā

   Kopējais visu vielu atlieku daudzums nedrīkst būt lielāks par vērtību, ko nosaka saskaņā ar Regulā (EEK) Nr. 2377/90 izklāstīto procedūru.

4. Ja maksimāli pieļaujamie standarti un obligāto kritēriju vērtības ir pārsniegtas un ja tam sekojošās izmeklēšanas rezultāti liecina par iespējamiem draudiem veselībai, tad kompetentā iestāde veic attiecīgus pasākumus.

C. Vajadzības gadījumā var noteikt sīki izstrādātus noteikumus saskaņā ar šīs direktīvas 31. pantā izklāstīto procedūru, lai piemērotu šo nodaļu un jo īpaši:

— citus mikrobioloģiskos kritērijus attiecībā uz dzeramo pienu un piena produktiem, nekā tos, kas noteikti A un B punktā,

— mikrobioloģiskos kritērijus, ko, saskaņā ar ražošanas vadītāja vai uzņēmuma vadītāja noteiktiem un kontrolētiem nosacījumiem, piemēro attiecībā uz "izlietot līdz" datumu.

([a]) Vidējais ģeometriskais, aptverot divu mēnešu ilgu periodu, kura laikā ņemti vismaz divi paraugi mēnesī.

([1]) Kur:

n = atsevišķu vienību skaits vienā paraugā;

m = baktēriju skaita robežvērtība. Rezultātu uzskata par apmierinošu, ja baktēriju skaits visās parauga vienībās nepārsniedz "m" vērtību;

M = baktēriju skaita maksimālā pieļaujamā vērtība. Rezultātu uzskata par neapmierinošu, ja baktēriju skaits vienā vai vairākās parauga vienībās ir "M" vai vairāk;

c = parauga vienību skaits, kurā baktēriju skaits var būt lielāks par "m" un mazāks par "M". Paraugu uzskata par kopumā pieņemamu, ja baktēriju skaits pārējās parauga vienībās ir "m" vai mazāks.

III NODAĻA

Iesaiņošana un iepakošana

1. Iesaiņošanai un iepakošanai jānotiek apmierinošos higiēnas apstākļos īpaši šim nolūkam paredzētās telpās.

2. Neierobežojot Direktīvas 89/109/EEK [1] nosacījumus, iesaiņojuma un iepakojuma materiāliem jāatbilst visām higiēnas normām un jābūt pietiekami izturīgiem, lai efektīvi aizsargātu produktus, uz kuriem attiecas šī direktīva.

3. Termiski apstrādāta piena un šķidro piena produktu pildīšanu pudelēs, traukos, kā arī trauku un iepakojuma noslēgšanu jāveic automātiski.

4. Iesaiņojumu vai iepakojumu nedrīkst atkārtoti izmantot produktu, uz kuriem attiecas šī direktīva, iesaiņošanai vai iepakošanai, izņemot noteiktus trauku veidus, ko pēc rūpīgas to tīrīšanas un dezinficēšanas drīkst lietot atkārtoti.

   Iepakojuma noslēgšanu jāveic apstrādes uzņēmumā, kur tikusi veikta termiskā apstrāde, tūliņ pēc iepakojuma piepildīšanas, tā noslēgšanai izmantojot iekārtas, kas nodrošina, ka piens ir aizsargāts no jebkādas ārējas kaitīgas ietekmes uz tā īpašībām. Iepakojuma noslēgšanas iekārtām jādarbojas tā, lai pēc trauka atvēršanas tas būtu paliktu tīrs un viegli pārbaudāms.

5. Ražošanas vadītājam vai uzņēmuma vadītājam jānodrošina, lai kontroles nolūkā, papildus IV nodaļā prasītajai informācijai, uz termiski apstrādāta piena un piena produktu iepakojuma skaidri un salasāmi ir norādīta arī šāda informācija:

   — termiskās apstrādes veids, kam neapstrādātais piens ticis pakļauts,

   — ziņas par termiskās apstrādes veikšanas datumu un – pasterizēta piena gadījumā – temperatūra, kādā produkts uzglabājams.

6. Neskarot 1. punktu, produkcijas ražošanu un iepakošanas darbības drīkst veikt vienā un tajā pašā telpā, ja iepakojums atbilst 2. punkta noteikumiem un ir izpildīti šādi nosacījumi:

   a) telpai jābūt pietiekoši plašai un aprīkotai tā, lai tiktu nodrošināti higiēniski darba apstākļi;

   b) iesaiņojuma un iepakojuma materiāliem, tiklīdz tie ir saražoti, jābūt ievietotiem aizsargapvalkā, kurā tos nogādā pārstrādes vai apstrādes uzņēmumā un kas tos aizsargā no iespējamiem bojājumiem šo materiālu transportēšanas laikā. Uzņēmumā iesaiņojuma un iepakojuma materiāliem jābūt glabātiem higiēniskos apstākļos šim nolūkam īpai paredzētā telpā;

   c) telpās, kur uzglabā iepakojuma materiālu, nedrīkst būt putekļains, tajās nedrīkst būt kaitēkļu un tām jābūt atdalītām no telpām, kurās atrodas vielas, kas varētu inficēt gatavo produkciju. Iepakojuma materiālu nedrīkst novietot tieši uz grīdas;

   d) iepakojuma materiālus jākomplektē higiēniskos apstākļos un pirms tos nogādā iepakošanas telpā. Iepakojuma materiāla automātiskas komplektācijas gadījumā var pieļaut atkāpi no šīs prasības ar noteikumu, ka nepastāv produkcijas inficēšanas risks;

   e) iepakošanas telpā iepakojuma materiālus jānogādā higiēniskos apstākļos un nekavējoties jāizlieto. To nedrīkst darīt personāls, kas strādā ar neiesaiņotu produkciju;

   f) tūlīt pēc iepakošanas produkciju jānovieto šim nolūkam paredzētās noliktavās.

IV NODAĻA

Nosacījumi, kas reglamentē veselības marķējumu un etiķetēšanu

A. *Nosacījumi, kas reglamentē veselības marķējumu*

1. Produktiem, uz ko attiecas šī direktīva, jābūt marķētiem ar veselības marķējumu. Marķēšanu jāveic uzņēmumā ražošanas gaitā vai tūlīt pēc tās, un marķējumam jāatrodas labi redzamā vietā. Tam jābūt skaidram, neizdzēšamam un teksta zīmēm – viegli salasāmām. Veselības marķējumu var likt uz paša produkta vai uz tā iesaiņojuma, ja produkts ir atsevišķi iesaiņots, vai uz etiķetes, kas piestiprināta šim iesaiņojumam. Tomēr gadījumā, ja produkts ir atsevišķi iesaiņots un pēc tam iepakots, pietiek, ja veselības marķējums atrodas tikai uz iepakojuma.

[1] Padomes 1988. gada 21. decembra Direktīva 89/109/EEK par dalībvalstu likumu tuvināšanu attiecībā uz materiāliem un izstrādājumiem, kam paredzēts nonākt saskarē ar pārtiku (OV L 40, 11.2.1989., 38. lpp.).

2. Ja saskaņā ar 1. punkta prasībām marķētus produktus iepako pēc marķēšanas, tad veselības marķējumam jābūt arī uz šā iepakojuma.

3. a) veselības marķējumam jāsniedz šāda informācija ovālā ietvarā:

i) vai nu:

— augšējā rindā: kravas sūtītājas valsts kods ar lielajiem sākuma burtiem, t. i., Kopienai, B – DK – D – EL – E – F – IRL – I – L – NL – P – UK, kam seko uzņēmuma apstiprinājuma numurs,

— -apakšējā rindā: viens no šādiem burtu savienojumiem: CEE - EOEF - EWG - EOK - EEK – EEG,

ii) vai:

— augšējā rindā: kravas sūtītājas valsts nosaukums ar lielajiem sākuma burtiem,

— vidū: uzņēmuma apstiprinājuma numurs,

— apakšējā rindā: viens no šādiem burtu savienojumiem: CEE - EOEF - EWG - EOK - EEK – EEG;

b) veselības marķējumu var likt uz paša produkta, tā iesaiņojuma vai iepakojuma, izmantojot tintes zīmogu vai iededzinot, vai to var uzdrukāt vai piestiprināt etiķetei. Hermētiski noslēgtu trauku gadījumā veselības marķējumu jāliek uz trauka vāka vai uz paša trauka, un marķējumam jābūt nedzēšamam;

c) veselības marķējums var būt arī no izturīga materiāla gatavota, nenoņemama diskveida uzlīme, kas atbilst visām higiēnas prasībām un uz kuras ir a) apakšpunktā noteiktā informācija.

B. *Nosacījumi, kas regulē etiķetēšanu.*

Neierobežojot Direktīvas 79/112/EEK noteikumus, kontroles nolūkā uz etiķetes skaidri jānorāda:

1) vārdi "svaigs piens" attiecībā uz neapstrādātu pienu, kas paredzēts cilvēka uzturam bez turpmākas apstrādes;

2) vārdi "izgatavots no svaiga piena" attiecībā uz piena produktiem, kas ražoti no neapstrādāta piena, ražošanas procesā neietverot nekāda veida termisko apstrādi, ieskaitot termizāciju;

3) attiecībā uz citiem piena produktiem – jebkādas ražošanas procesa beigās piemērotas termiskās apstrādes veids, ja tāda ir tikusi veikta;

4) attiecībā uz piena produktiem, kuros var attīstīties mikroorganismi – "izlietot līdz" datums vai minimālais derīguma termiņš.

V NODAĻA

Uzglabāšanas un pārvadāšanas prasības

1. Tos šajā direktīvā minētos produktus, ko nevar uzglabāt istabas temperatūrā, jāuzglabā ražotāja noteiktā temperatūrā, lai nodrošinātu to derīgumu. Jo īpaši maksimālajai temperatūrai, kurā līdz nosūtīšanai no uzņēmuma un transportēšanas laikā drīkst turēt pasterizētu pienu, jābūt 6 °C. Ja produkciju uzglabā atdzesētu, uzglabāšanas temperatūras jāreģistrē un atdzesēšanas tempam jābūt tādam, lai produkti iespējami ātrāk sasniegtu vajadzīgo temperatūru.

2. Piena cisternām, kannām un cita veida tvertnēm, ko izmanto pasterizēta piena transportēšanai, jāatbilst visiem higiēnas noteikumiem un jo īpaši šādiem:

— to iekšējām virsmām un visām citām daļām, kas var nonākt saskarē ar pienu, jābūt izgatavotām no gluda materiāla, ko ir viegli mazgāt, tīrīt un dezinficēt, kas ir nerūsošs un no kura pienā nevar nonākt vielas tādos daudzumos, kas ir bīstami cilvēka veselībai, kaitīgi ietekmē piena sastāvu vai tā organoleptiskās īpašības,

— tām jābūt konstruētām tā, lai pienu no tām varētu izliet pilnībā, un ja tām ir krāni, tad tiem jābūt viegli noņemamiem, izjaucamiem, mazgājamiem, tīrāmiem un dezinficējamiem,

— tām jātiek mazgātām, tīrītām un dezinficētām tūlīt pēc katras lietošanas reizes un vajadzības gadījumā arī pirms nākamās lietošanas reizes, tīrīšanu un dezinfekciju veicot saskaņā ar B pielikuma VI nodaļas 2. un 3. punktu,

— pirms transportēšanas un transportēšanas laikā tām jābūt hermētiski noslēgtām, izmantojot ūdensnecaurlaidīgu aizvākojumu.

3. Pasterizēta piena pārvadājumos izmantotajiem transporta līdzekļiem un tvertnēm jābūt konstruētām un aprīkotām tā, lai visā transportēšanas laikā varētu uzturēt vajadzīgo temperatūras režīmu.

4. Transporta līdzekļiem, kurus izmanto termiski apstrādāta dzeramā piena un maza izmēra traukos vai kannās transportējama piena pārvadājumos, jābūt labā stāvoklī. Tos nedrīkst izmantot, lai transportētu jebkādus citus produktus vai priekšmetus, kas varētu izraisīt piena bojāšanos. To iekšējām virsmām jābūt gludām un viegli mazgājamām, tīrāmām un dezinficējamām. Piena pārvadājumiem paredzēto transporta līdzekļu iekšienei jāatbilst visām higiēnas noteikumiem. Transporta līdzekļiem, kurus izmanto termiski apstrādāta, maza izmēra traukos vai kannās transportējama piena pārvadājumiem, jābūt tā konstruētiem, lai nodrošinātu atbilstošu aizsardzību no visu veidu infekcijām un atmosfēras ietekmēm, un tajos nedrīkst pārvadāt dzīvniekus.

5. Lai to panāktu, kompetentajai iestādei regulāri jāpārbauda, vai attiecīgie transporta līdzekļi un produktu iekraušanas apstākļi atbilst higiēnas prasībām, kas izklāstītas šajā nodaļā.

6. Produktus, uz ko attiecas šī direktīva, jātransportē tādā veidā, kas tos aizsargātu no jebkādām infekcijām vai no apstākļiem, kas izraisa to bojāšanos, ievērojot konkrētā pārvadājuma ilgumu un apstākļus, kā arī izmantotos transporta līdzekļus.

7. Pasterizēta, cisternās vai maza izmēra traukos vai kannās pārvadājama piena temperatūra transportēšanas laikā nedrīkst pārsniegt 6 °C. Tomēr attiecībā uz piegādēm mājās kompetentās iestādes var pieļaut atkāpi no šīs prasības.

8. Saskaņā ar šīs direktīvas 31. pantā izklāstīto procedūru Komisija var paredzēt papildu nosacījumus noteiktu piena produktu uzglabāšanai un pārvadāšanai.

VI NODAĻA

Veselības pārbaudes un ražošanas pārraudzība

1. Uzņēmumus pārrauga kompetentā iestāde, kam jānodrošina šīs direktīvas prasību izpilde un jo īpaši:

   a) jāpārbauda:
      i) telpu un iekārtu tīrība, kā arī personāla higiēna,
      ii) pārbaužu, ko veic uzņēmums saskaņā ar šīs direktīvas 14. pantu, efektivitāte – pārbaudot rezultātus un ņemot paraugus,
      iii) piena produktu mikrobioloģiskais stāvoklis un higiēnas apstākļi,
      iv) piena produktu un termiski apstrādāta dzeramā piena apstrādes efektivitāte,
      v) hermētiski noslēgtie trauki – ar izlases paraugu metodi,
      vi) piena produktu veselības marķējuma atbilstība prasībām,
      vii) produktu uzglabāšanas un pārvadāšanas apstākļi;

   b) jāņem visi laboratorijas analīzēm vajadzīgie paraugi;

   c) jāveic visas citas pārbaudes, ko kompetentā iestāde uzskata par vajadzīgām, lai nodrošinātu uzņēmuma atbilstību šīs direktīvas prasībām.

2. Kompetentajai iestādei jebkurā laikā jābūt brīvai piekļuvei saldētavām un visām darba telpām, lai pārbaudītu, vai šie noteikumi tiek precīzi ievēroti.

D PIELIKUMS

I NODAĻA

Kopienas references laboratorija

Laboratoire central d'hygiène alimentaire
43 rue de Dantzig
75015 PARIS II NODAĻA

Kopienas references laboratorijas pienākumi un uzdevumi

1. Kopienas references laboratorija piena un piena produktu analīžu un pārbaužu jomā atbild par:

1. Valsts references laboratoriju nodrošināšanu ar sīku informāciju par analītiskajām metodēm un salīdzinošajiem testiem,

   — pielietoto metožu koordinēšanu valsts references laboratorijās, jo īpaši, organizējot salīdzinošos testus,

   — izpētes darba koordinēšanu saistībā ar jaunu analītisku metožu izstrādi un valsts references laboratoriju informēšanu par sasniegumiem šajā jomā,

   — valsts references laboratoriju personāla kvalifikācijas paaugstināšanu, organizējot dažāda līmeņa mācību kursus,

   — Komisijas, ieskaitot Kopienas References biroju, zinātnisku un tehnisku konsultēšanu, jo īpaši gadījumos, kad dalībvalstu starpā nav vienprātības par veikto analīžu rezultātiem.

   — 2. Kopienas references laboratorija nodrošina šādu tās darbības nosacījumu ievērošanu:

2. Tai jānodrošina:

   piemēroti kvalificēts personāls, kas ir atbilstoši sagatavots un pārzina metodiku, ko izmanto piena un piena produktu analīžu un testu jomā,

   — aprīkojums un vielas, kas vajadzīgas, lai veiktu 1. punktā paredzētos uzdevumus,

   — attiecīga administratīvā infrastruktūra,

   — noteiktu tēmu, analīžu rezultātu vai saziņas materiālu slepenības ievērošana no personāla puses,

   — pietiekošas zināšanas starptautisko standartu un prakses jomā,

   — vajadzības gadījumā, precizēts saraksts, kurā uzskaitītas references vielas, kas atrodas Kopienas References biroja fondos, un precizēts saraksts, kurā uzskaitīti šo vielu ražotāji un piegādātāji.