

I

(Aktai, kuriuos skelbti privaloma)

KOMISIJOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 1662/2006**2006 m. lapkričio 6 d.****iš dalies keičiantis Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 853/2004, nustatantį konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus****(tekstas svarbus EEE)**

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

atsižvelgdama į Europos bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 853/2004, nustatantį konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus ⁽¹⁾, ypač į jo 10 straipsnio 1 dalį,

kadangi:

- (1) Jei taikomos Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo nuostatos, maisto tvarkymo subjektai turėtų užtikrinti, kad kiekvienas gyvūninės kilmės produktas turėtų identifikavimo ženklą, taikomą pagal šio reglamento II priedo I skirsnio nuostatas. Gyvūninės kilmės produktai neturėtų būti pažymėti daugiau kaip vienu identifikavimo ženklu, nebent jei tai aiškiai nurodyta ir daroma dėl kontrolės priežasčių.
- (2) Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo I skirsnyje nustatytos taisyklės dėl naminių kanopinių gyvulių mėsos gamybos ir teikimo į rinką. Minėto skirsnio IV skyriaus 8 punkte nustatytos išimtys dėl visiško odos nulupimo nuo žmonėms skirtų skerdenos ir kitų kūno dalių. Turėtų būti priimta nuostata, pagal kurią minėtos išimtys būtų taikomos ir galvijų snukiams bei lūpoms, jei jos atitinka tas pačias sąlygas, pagal kurias išimtys taikomos avių ir ožkų galvoms.
- (3) Tonzilės atlieka visų pašalinių į gyvūnų burnos ertmę patenkančių patogenų filtro funkciją ir turėtų būti pašalintos higienos ir saugumo sumetimais naminių kanopinių gyvulių skerdimą proceso metu. Kadangi tokio pašalinimo reikalavimas buvo netyčia neįrašytas kaip privalomas naminiams kiaulėms, kiaulių tonzilių pašalinimo reikalavimas turėtų būti įtrauktas pakartotinai.
- (4) Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo VIII skirsnyje nustatyti reikalavimai dėl žmonėms vartoti skirtų

žuvininkystės produktų gamybos ir pateikimo į rinką. Žuvų taukai yra apibrėžti kaip žuvininkystės produktas. Todėl turėtų būti nustatyti konkretūs reikalavimai dėl žmonėms skirtų žuvų taukų gamybos ir pateikimo į rinką. Siekiant suteikti galimybę žmonėms trečiojoje šalyje prisitaikyti prie naujos situacijos reikėtų numatyti pereinamojo laikotarpio priemones.

- (5) Priešpienis yra laikomas gyvūninės kilmės produktu, bet jam nėra taikomas žaliajo pieno apibrėžimas, nurodytas Reglamento (EB) Nr. 853/2004 I priede. Priešpienis yra gaunamas panašiu būdu ir gali būti vertinamas kaip keliantis panašų pavojų žmonių sveikatai kaip žalias pienas. Todėl būtina nustatyti konkrečius higienos reikalavimus priešpienio gamybai.
- (6) Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo XV skirsnyje nustatyti reikalavimai kolageno gamybai. Nustatyta, kad kolagenas turi būti gaminamas taikant procesą, užtikrinantį, kad žaliava yra apdorojama plaunant, rūgštinti ar šarmu sureguliuojant pH, po to kartą ar kelis kartus praskalaujant, filtruojant ir išspaudžiant arba kitą patvirtintą ekvivalentišką procesą. Kitoks gamybos procesas, kurio metu gaunamas hidrolizuotas kolagenas, kuris negali būti išspausintas, pateiktas EMST vertinti. 2005 m. sausio 26 d. EMST priėmė nuomonę dėl kolageno ir jo gamybai naudojamo perdirbimo metodo saugos. Buvo padaryta išvada, kad pirmiau pasiūlytas gamybos procesas užtikrina žmonėms skirtam kolagenui tokią pat arba aukštesnę sveikatos saugą lyginant su sauga, kuri pasiekta taikant XV skirsnyje nustatytus standartus. Todėl turėtų būti pakeisti reikalavimai kolageno gamybai.
- (7) Reglamentą (EB) Nr. 853/2004 reikėtų atitinkamai iš dalies pakeisti.
- (8) Šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka Maisto grandinės ir gyvūnų sveikatos nuolatinio komiteto nuomonę,

⁽¹⁾ OL L 139, 2004 4 30, p. 55. Reglamentas su paskutiniaisiais pakeitimais, padarytais Komisijos reglamentu (EB) Nr. 2076/2005 (OL L 338, 2005 12 22, p. 83).

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Reglamentas (EB) Nr. 853/2004 iš dalies keičiamas taip:

1. II priedas iš dalies keičiamas pagal šio reglamento I priedą.

2. III priedas iš dalies keičiamas pagal šio reglamento II priedą.

2 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja septintą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas yra privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje, 2006 m. lapkričio 6 d.

Komisijos vardu

Markos KYPRIANOU

Komisijos narys

I PRIEDAS

Reglamento (EB) Nr. 853/2004 II priedo I skirsnio A dalies 2 punktą keičiamas taip:

- „2. Tačiau, kai produkto pakuotė ir (ar) vyniojimo medžiaga yra nuimama arba jis yra toliau perdirbamas kitoje įmonėje, produktas turi būti pažymėtas nauju ženklu. Tokiais atvejais naujas ženklas turi nurodyti įmonės, kurioje atliekami šie veiksmai, numerį.“

—————

II PRIEDAS

Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedas iš dalies keičiamas taip:

1. I skirsnio IV skyrius iš dalies keičiamas taip:

a) 8 punktas pakeičiamas taip:

„8. Nuo žmonėms skirtų skerdenų ir kitų kūno dalių oda turi būti nulupta visiškai, išskyrus kiaules, avių ir ožkų bei veršelių galvas, galvijų snukius ir lūpas bei galvijų, avių ir ožkų kojas. Galvos, įskaitant snukius ir lūpas, ir kojos turi būti tvarkomos taip, kad būtų išvengta užteršimo.“;

b) 16 punkto a papunktis pakeičiamas taip:

„a) galvijų, kiaulių ir neporakanopių tonzilės turi būti pašalintos laikantis higienos reikalavimų.“

2. VIII skirsnio III skyriaus E dalis yra papildoma taip:

„E. REIKALAVIMAI DĖL ŽMONĖMS VARTOTI SKIRTŲ ŽUVŲ TAUKŲ

Maisto tvarkymo subjektai privalo užtikrinti, kad žaliavos, naudojamos žmonėms vartoti skirtiems žuvų taukams paruošti, atitiktų šiuos reikalavimus:

- 1) jos turi būti pagamintos iš žuvininkystės produktų, kurie pripažinti tinkamais žmonėms vartoti;
- 2) jos turi būti gautos iš įmonių, įskaitant laivus, patvirtintų pagal šio reglamento nuostatas;
- 3) jos privalo būti pervežamos ir saugomos iki perdirbimo laikantis higienos reikalavimų.“

3. IX skirsnis pakeičiamas taip:

„IX SKIRSNIS: ŽALIAS PIENAS, PRIEŠPIENIS, PIENO PRODUKTAI IR PRIEŠPIENIO PAGRINDU PAGAMINTI PRODUKTAI

Šiame skirsnyje:

1. „Priešpienis“ reiškia skystį, išskiriantį iš melžiamų gyvulių pieno liaukų nuo 3 iki 5 dienų po gimdymo, kuriame yra daug antikūnių ir mineralinių medžiagų, ir kuris išsiskiria anksčiau nei gaunamas žalias pienas.
2. „Priešpienio pagrindu pagaminti produktai“ yra perdirbti produktai, pagaminti iš priešpienio ar pagaminti toliau perdirbant tokius perdirbtus produktus.

I SKYRIUS: ŽALIAS PIENAS IR PRIEŠPIENIS – PIRMINĖ GAMYBA

Maisto tvarkymo subjektai, gaminantys arba, tam tikrais atvejais, surenkantys žalią pieną ir priešpienį turi užtikrinti, kad būtų laikomasi šiame skyriuje nustatytų reikalavimų.

I. SVEIKATOS REIKALAVIMAI ŽALIO PIENO IR PRIEŠPIENIO GAMYBAI

1. Žalias pienas ir priešpienis turi būti gaunami iš gyvūnų:

- a) neturinčių jokių infekcinių ligų, kurios su pienu ir priešpieniu perduodamos žmonėms, simptomų;
- b) kurie yra geros bendros sveikatos būklės, neturi ligų, galinčių užkrėsti pieną ir priešpienį, požymių ir visų pirma neserga jokia su išskyromis susijusia lytinių takų infekcija, enteritu, kurio metu viduriuotų ir karščiuotų, ar matomu tešmens uždegimu;
- c) kurių tešmuo nėra kaip nors sužeistas, kad žaizda galėtų turėti įtakos pienui ir priešpieniui;
- d) kuriems nebuvo paskirtos jokios neleistinos medžiagos arba produktai ir kuriems nebuvo taikytas neteisėtas gydymas, kaip apibrėžta Direktyvoje 96/23/EB;

- e) kurių atžvilgiu, jeigu buvo paskirti leistini produktai arba medžiagos, buvo laikytasi tiems produktams arba medžiagoms nustatytų išlaukos laikotarpių.
2. a) Vertinant bruceliozės atžvilgiu, pirmiausia žalias pienas ir priešpienis turi būti gaunami iš:
- i) karvių ar buivolių, priklausančių bandai, kuri pagal Direktyvos 64/432/EEB ⁽¹⁾ nuostatas nėra užkrėsta ar oficialiai užkrėsta brucelioze;
 - ii) avių ar ožkų, priklausančių ūkiui, kuris nėra užkrėstas ar oficialiai užkrėstas brucelioze, kaip apibrėžta Direktyvoje 91/68/EEB ⁽²⁾, arba
 - iii) kitų rūšių patelių, priklausančių, jei tai bruceliozei imlios rūšys, bandoms, kurios buvo reguliariai tikrinamos dėl šios ligos pagal kompetentingos institucijos patvirtintą kontrolės planą.
- b) Vertinant tuberkuliozės atžvilgiu, žalias pienas ir priešpienis turi būti gaunami iš :
- i) karvių ar buivolių, priklausančių bandai, kuri, kaip apibrėžta Direktyvoje 64/432/EEB, oficialiai nėra užkrėsta tuberkulioze, arba
 - ii) kitų rūšių patelių, priklausančių, jei tai tuberkuliozei imlios rūšys, bandoms, kurios buvo reguliariai tikrinamos dėl šios ligos pagal kompetentingos institucijos patvirtintą kontrolės planą.
- c) Jeigu ožkos laikomos kartu su karvėmis, tos ožkos privalo būti apžiūrėtos ir ištirtos dėl tuberkuliozės.
3. Tačiau žalias pienas, gautas iš gyvūnų, kurie neatitinka 2 punkto reikalavimų, gali būti naudojamas leidus kompetentingai institucijai:
- a) jei jis gautas iš karvių ar buivolių, kurių tyrimų dėl tuberkuliozės ar bruceliozės rezultatai buvo neigiami, nebuvo jokių kitų šių ligų požymių, buvo termiškai apdorotas taip, kad gauta neigiama reakcija į šarminės fosfatazės mėginį;
 - b) jei jis gautas iš avių ar ožkų, kurių tyrimų dėl bruceliozės rezultatai buvo neigiami, arba kurios buvo paskiepytos nuo bruceliozės vykdant patvirtintą bruceliozės likvidavimo programą, ir kurioms nebuvo jokių kitų šios ligos požymių, arba:
 - i) sūriams, kurių nokinimo trukmė yra ne trumpesnė negu du mėnesiai, gaminti arba
 - ii) buvo termiškai apdorotas taip, kad gauta neigiama reakcija į šarminės fosfatazės mėginį, bei
 - c) jei jis gautas iš kitų rūšių patelių, kurių tyrimų dėl tuberkuliozės ar bruceliozės rezultatai buvo neigiami, nebuvo jokių kitų šių ligų požymių, bet jos priklausė bandai, kurioje brucelioze ar tuberkulioze buvo nustatyta po patikrinimų, nurodytų 2a punkto iii papunktyje ar 2b punkto ii papunktyje, jeigu buvo apdorojamas užtikrinant jo saugumą.
4. Bet kurių gyvūnų, neatitinkančių atitinkamų 1–3 punktų reikalavimų – ypač bet kurių gyvūnų, kurių individuali reakcija į profilaktinius turberkuliozės ar bruceliozės testus buvo teigiama, kaip nustatyta Direktyvoje 64/432/EEB ir Direktyvoje 91/68/EEB – žalias pienas ir priešpienis neturi būti naudojami žmonėms vartoti.

⁽¹⁾ 1964 m. birželio 26 d. Tarybos direktyva 64/432/EEB dėl gyvūnų sveikatos problemų, turinčių įtakos Bendrijos vidaus prekybai galvijais ir kiaulėmis (OL L 121, 1964 7 29, p. 1977/64). Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EB) Nr. 21/2004 (OL L 5, 2004 1 9, p. 8).

⁽²⁾ 1991 m. sausio 28 d. Tarybos direktyva 91/68/EEB dėl gyvūnų sveikatos reikalavimų, reglamentuojančių Bendrijos vidaus prekybą avimis ir ožkomis (OL L 46, 1991 2 19, p. 19). Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Komisijos sprendimu 2005/932/EB (OL L 340, 2005 12 23, p. 68).

5. Gyvūnai, kurie yra užkrėsti arba įtariami užsikrėtusiais bet kuria 1 ar 2 punktuose nurodyta liga, turi būti veiksmingai izoliuojami siekiant išvengti bet kokio pašalinio poveikio kitų gyvūnų pienui ir priešpieniui.

II. PIENO IR PRIEŠPIENIO GAMYBOS ŪKIŲ HIGIENA

A. Patalpų ir įrangos reikalavimai

1. Melžimo įranga ir patalpos, kuriose pienas ir priešpienis yra laikomi, tvarkomi ar šaldomi, turi būti išdėstytos ir pastatytos taip, kad būtų sumažintas pieno ir priešpienio užteršimo pavojus.
2. Pieno ir priešpienio sandėliavimo patalpos turi būti apsaugotos nuo kenkėjų, tinkamai atskirtos nuo patalpų, kuriose laikomi gyvuliai, ir, jei būtina, atitikti B dalyje išdėstytus reikalavimus, turėti tinkamą šaldymo įrangą.
3. Įrangos paviršiai, kurie liesis su pienu ir priešpieniu (indai, tara, talpyklos ir t. t., skirti melžimui, rinkimui ar vežimui) turi būti lengvai valomi ir, jei būtina, dezinfekuojami ir turi būti palaikomi tinkamos būklės. Dėl to reikia naudoti glotnias, plaunamas ir neturinčias toksinio poveikio medžiagas.
4. Panaudojus tokie paviršiai turi būti išvalomi ir, jei būtina, dezinfekuojami. Po kiekvieno panaudojimo arba panaudojus kelis kartus, kai laikotarpis nuo vieno iškrovimo iki kito yra labai trumpas, bet visais atvejais iškraunama bent kartą per dieną, tara ir talpyklos, naudojamos pienui ir priešpieniui gabenti, turi būti išvalytos ir dezinfekuotos tinkamu būdu prieš jas naudojant dar kartą.

B. Melžimo, surinkimo ir vežimo higiena

1. Melžiama turi būti higieniška, visų pirma užtikrinant:
 - a) kad prieš pradėdant melžimą speniai, tešmuo ir gretimos jų vietos būtų švarios;
 - b) kad melžėjas patikrintų pieną ir priešpienį iš kiekvieno gyvulio dėl juslinių ar dėl fizinių ir cheminių nukrypimų nuo normos, arba patikrinimas būtų atliktas kitu panašius rezultatus duodančiu metodu, ir kad pienas bei priešpienis, kuriame yra tokių nukrypimų nuo normos, nebūtų skiriami žmonėms vartoti;
 - c) kad pienas ir priešpienis iš gyvūnų, kuriems pasireiškia klinikiniai tešmens ligos požymiai, nebūtų skiriami žmonėms vartoti kitaip nei nurodė veterinarinės gydytojas;
 - d) kad gyvūnai, gydomi medikamentais, kurių likučiai gali patekti į pieną ir priešpienį, būtų identifikuoti, o toks pienas ir priešpienis, gautas iš šių gyvūnų, nebūtų skiriami žmonėms vartoti iki išrašytų vaistų išlaukos laikotarpio pabaigos bei
 - e) kad dezinfekuojamieji spenių skysčiai arba purškikliai būtų naudojami tik tada, jeigu jiems išduotas leidimas arba jie registruoti pagal 1998 m. vasario 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvoje 98/8/EB dėl biocidinių produktų pateikimo į rinką ⁽¹⁾ nustatytą tvarką;
 - f) kad priešpienis yra melžiamas atskirai ir nėra maišomas su žaliu pienu.
2. Tik pamelžus pienas ir priešpienis privalo būti laikomi švarioje vietoje, suprojektuotoje ir įrengtoje taip, kad jie nebūtų užteršiami.
 - a) pienas turi būti nedelsiant atvėsintas iki ne aukštesnės kaip 8 °C temperatūros, jei jis surenkamas kasdien, arba ne aukštesnės kaip 6 °C temperatūros, jei surenkamas ne kasdien;
 - b) priešpienis turi būti laikomas atskirai ir nedelsiant atvėsinamas iki ne aukštesnės kaip 8 °C temperatūros, jei jis surenkamas kasdien, arba ne aukštesnės kaip 6 °C temperatūros, jei surenkamas ne kasdien, arba užšaldomas.

⁽¹⁾ OL L 123, 1998 4 24, p. 1. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Komisijos direktyva 2006/50/EB (OL L 142, 2006 5 30, p. 6).

3. Pervežimo metu pienas ir priešpienis turi būti atšaldomi taip, kad atvežus į paskirties įmonę pieno ir priešpienio temperatūra nebūtų aukštesnė kaip 10 °C.
4. Maisto tvarkymo subjektai neturi laikytis temperatūros režimo reikalavimų, nustatytų 2 ir 3 punktuose, jei pienas atitinka III dalyje nustatytus kriterijus ir jeigu:
 - a) pienas yra perdirbamas per 2 valandas nuo pamelžimo arba
 - b) aukštesnė temperatūra yra reikalinga dėl technologinių priežasčių gaminant tam tikrus pieno produktus, ir jeigu tai leidžia kompetentinga institucija.

C. Darbuotojų higiena

1. Asmenys, melžiantys gyvulius ir (ar) tvarkantys žalią pieną ir priešpienį, privalo dėvėti tinkamus švarius drabužius.
2. Melžėjai privalo griežtai laikytis asmens higienos reikalavimų. Netoli melžimo vietos turi būti tinkami įrenginiai, kad asmenys, melžiantys gyvulius ir tvarkantys žalią pieną bei priešpienį, galėtų nusiplauti plaštakas ir rankas.

III. ŽALIAM PIENUI IR PRIEŠPIENIUI TAIKOMI KRITERIJAI

1. a) Šie kriterijai žaliai pienui taikomi, kol atsižvelgiant į pieno ir pieno produktų kokybę reglamentuojančius specialius teisės aktus bus nustatyti standartai.
- b) Nacionaliniai kriterijai priešpieniui dėl bakterinio užterštumo, somatinių ląstelių skaičiaus ar antibiotikų likučių taikomi, kol nėra priimti specialūs Bendrijos teisės aktai.
2. Pavyzdinis žalio pieno ir priešpienio, surinktų iš pieno gamybos ūkių, atrinktų atsitiktinės atrankos būdu, mėginių skaičius turi būti patikrintas atitinkamai – ar atitinka 3 ir 4 punktuose nurodytus žaliai pienui taikomus reikalavimus ir 1b punkte nurodytus priešpieniui taikomus nacionalinius kriterijus. Patikrinimus gali atlikti šie subjektai arba jie gali būti atlikti šių subjektų vardu:
 - a) gaminančio pieną maisto tvarkymo subjekto;
 - b) renkančio ar perdirbančio pieną maisto tvarkymo subjekto;
 - c) maisto tvarkymo subjektų grupė arba
 - d) pagal nacionalinės ar regioninės kontrolės schemą.
3. a) Maisto tvarkymo subjektai turi imtis priemonių užtikrinti, kad žalias pienas atitiktų šiuos kriterijus:
 - i) jei tai žalias karvės pienas:

Bendras bakterijų skaičius 30 °C (viename ml)	≤ 100 000 (*)
Somatinių ląstelių skaičius (viename ml)	≤ 400 000 (**)

(*) Per du mėnesius atliktų tyrimų, per mėnesį imant ne mažiau kaip du mėginius, nustatytas geometrinis vidurkis.

(**) Per tris mėnesius atliktų tyrimų, per mėnesį imant ne mažiau kaip vieną mėginį, nustatytas geometrinis vidurkis, išskyrus kai kompetentinga institucija nurodo naudoti kitą metodiką atsižvelgdama į gaminamų produktų kiekių sezoninius svyravimus

- ii) jei tai kitų rūšių gyvūnų žalias pienas:

Bendras bakterijų skaičius 30 °C (viename ml)	≤ 1 500 000 (*)
---	-----------------

(*) Per du mėnesius atliktų tyrimų, per mėnesį imant ne mažiau kaip du mėginius, nustatytas geometrinis vidurkis.

- b) Tačiau, jei kitų rūšių gyvūnų, išskyrus karves, žalias pienas yra naudojamas produktams iš žaliao pieno, kuriuos gaminant pienas nėra niekaip termiškai apdorojamas, gaminti, maisto tvarkymo subjektai privalo imtis priemonių užtikrinti, kad žalias pienas atitiktų šį kriterijų.

Bendras bakterijų skaičius 30 °C (viename ml)	≤ 500 000 (*)
---	---------------

(*) Per du mėnesius atliktų tyrimų, per mėnesį imant ne mažiau kaip du mėginius, nustatytas geometrinis vidurkis.

4. Nepažeidžiant Direktyvos 96/23/EB nuostatų maisto tvarkymo subjektai privalo imtis priemonių užtikrinti, kad žalias pienas nebūtų pateiktas į rinką, jeigu:
- jame yra antibiotikų likučių tiek, kad bet kurios iš Reglamento (EEB) Nr. 2377/90 ⁽¹⁾ I ir III prieduose nurodytų medžiagų koncentracija viršija šiame reglamente nustatytą leistiną didžiausią kiekį arba
 - bendras suminis antibiotikų likučių kiekis viršija bet kurį leistiną didžiausią kiekį.
5. Kai žalias pienas neatitinka 3 ir 4 punktuose nurodytų kriterijų, maisto tvarkymo subjektai privalo informuoti kompetentingą instituciją ir imtis priemonių padėčiai ištaisyti.

II SKYRIUS: REIKALAVIMAI PIENO IR PRIEŠPIENIO PAGRINDU PAGAMINTIEMS PRODUKTAMS

I. TEMPERATŪROS REIKALAVIMAI

- Maisto tvarkymo subjektai privalo užtikrinti, kad nuo priėmimo į perdirbimo įmonę
 - pienas yra greitai atvėsinamas iki ne aukštesnės kaip 6 °C temperatūros;
 - priešpienis yra greitai atvėsinamas iki ne aukštesnės kaip 6 °C temperatūros arba paliekamas užšaldytas,
 ir laikomas tokios temperatūros, kol bus perdirbamas.
- Tačiau maisto tvarkymo subjektai gali laikyti pieną ir priešpienį aukštesnėje temperatūroje, jeigu:
 - perdirbimas pradedamas iš karto pamelžus arba per 4 valandas nuo priėmimo į perdirbimo įmonę arba
 - kompetentinga institucija leidžia laikyti aukštesnėje temperatūroje dėl technologinių priežasčių gaminant tam tikrus pieno ar priešpienio pagrindu pagamintus produktus.

II. TERMINIO APDOROJIMO REIKALAVIMAI

- Jeigu žalias pienas, priešpienis, pieno arba priešpienio pagrindu pagaminti produktai apdorojami termiškai, maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad tas pienas atitiktų Reglamento (EB) Nr. 852/2004 II priedo XI skyriuje nustatytus reikalavimus. Maisto tvarkymo subjektai, naudodami toliau išvardytus procesus, visų pirma užtikrina, kad yra laikomasi nurodytų reikalavimų:
 - pasterizavimas atliekamas apdorojant:
 - trumpai aukštoje temperatūroje (mažiausiai 15 sekundžių ne žemesnėje kaip 72 °C temperatūroje);
 - ilgą laiką žemoje temperatūroje (mažiausiai 30 minučių ne žemesnėje kaip 63 °C temperatūroje) arba

⁽¹⁾ 1990 m. birželio 26 d. Tarybos reglamentas (EEB) Nr. 2377/90, nustatantis veterinarinių vaistų likučių gyvūninės kilmės maisto produktuose didžiausių kiekių nustatymo tvarką Bendrijoje (OL L 224, 1990 8 18, p. 1). Reglamentas su paskutiniais pakeitimais, padarytais Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1231/2006 (OL L 225, 2006 8 17, p. 3).

iii) bet kurį laikotarpį ir bet kokiame temperatūroje siekiant gauti tokį patį rezultatą,

taip, kad iš karto po tokio apdorojimo produktų reakcija, jei taikoma, į šarminės fosfazės mėginį būtų neigiama;

b) apdorojimas ultraaukšta temperatūra (UAT) atliekamas taikant apdorojimą:

- i) kai trumpai tiekama aukštos temperatūros nenutrūkstama karščio srovė (ne žemesnė kaip 135 °C temperatūra pakankamą laiko tarpą), kol nebelieka gyvybingų mikroorganizmų ir sporų, galinčių augti sterilioje uždaroje taroje aplinkos temperatūroje laikomame apdorotame produkte, ir
- ii) kurio pakanka užtikrinti, kad produktus išlaikius uždaroje taroje 15 parų 30 °C temperatūroje arba 7 dienas 55 °C temperatūroje jie mikrobiologiniu aspektu išlieka nepakitę, ar taikant bet kurį kitą metodą, kai įrodoma, kad buvo taikomas atitinkamas terminis apdorojimas.

2. Spręsdami ar taikyti žaliame pienui ir priešpieniui terminį apdorojimą maisto tvarkymo subjektai turi:

- a) atsižvelgti į procedūras, parengtas pagal Reglamente (EB) Nr. 852/2004 nurodytus RVASVT principus, bei
- b) laikytis bet kokių reikalavimų, kuriuos kompetentinga institucija šiuo požiūriu gali nustatyti patvirtindama įmones arba atlikdama patikrinimus pagal Reglamento (EB) Nr. 854/2004 nuostatas.

III. KRITERIJAI TAIKOMI ŽALIAM KARVĖS PIENUI

1. Maisto tvarkymo subjektai, gaminantys pieno produktus, privalo inicijuoti procedūras, užtikrinančias, kad nedelsiant prieš perdirbimą:

- a) žaliame karvės piene, naudojamame paruošti pieno produktams, bendras bakterijų skaičius 30 °C temperatūroje būtų mažesnis negu 300 000/ml bei
- b) perdirbtame karvės piene, naudojamame paruošti pieno produktams, bendras bakterijų skaičius 30 °C temperatūroje būtų mažesnis negu 100 000/ml.

2. Kai pienas neatitinka 1 dalyje nurodytų kriterijų, maisto tvarkymo subjektai privalo informuoti kompetentingą instituciją ir imtis priemonių padėčiai ištaisyti.

III SKYRIUS: VYNIOJIMAS IR PAKAVIMAS

Vartotojams skirtos pakuotės turi būti sandarinamos nedelsiant jas pripildžius įmonėje, kur buvo atliktas paskutinis skystų pieno produktų ir priešpienio pagrindu pagamintų produktų terminis apdorojimas, taikant sandarinimo įrangą, leidžiančią išvengti užteršimo. Sandarinimo sistema turi būti suprojektuota taip, kad pakuotę atidarius išliktų aiškių įrodymų, jog ji buvo atidaryta ir būtų galima lengvai atlikti patikrinimą.

IV SKYRIUS: ŽENKLINIMAS

1. Be Direktyvoje 2000/13/EB nustatytų reikalavimų, išskyrus šios Direktyvos 13 straipsnio 4 ir 5 dalyse numatytus atvejus, ženklinant turi būti aiškiai nurodoma:

- a) žalio pieno, skirto tiesiogiai žmonių maistui, atveju – žodžiai „žalias pienas“;
- b) produktų, pagamintų iš žalio pieno, atveju, jei gamybos procese nėra naudojamas joks terminis ar fizinis ar cheminis apdorojimas – žodžiai „pagaminta iš žalio pieno“;
- c) priešpienio atveju, žodis „priešpienis“;
- d) iš priešpienio pagamintų produktų atveju – žodžiai „pagaminta iš priešpienio“;

2. 1 dalyje nustatyti reikalavimai taikomi produktams, skirtiems mažmeninei prekybai. Sąvoka „ženklintas“ apima bet kurią pakuotę, dokumentą, nuorodą, etiketę, žiedą arba lankelį, kuris pateikiamas su tokiais produktais arba kuriame nurodoma informacija apie tuos produktus.

V SKYRIUS: IDENTIFIKAVIMO ŽENKLAS

Nukrypstant nuo II priedo I skirsnio reikalavimų:

- 1) vietoje įmonės patvirtinimo numerio identifikavimo ženkle galima pateikti nuorodą, kur ant vyniojimo medžiagos arba pakuotės yra nurodomas įmonės patvirtinimo numeris;
 - 2) jei tai pakartotinai naudoti tinkami buteliai, identifikavimo ženkle galima nurodyti tik šalies siuntėjos inicialus ir įmonės patvirtinimo numerį.“
4. XV skirsnio III skyriaus 1 punktą pakeičiamas taip:
- „1. Kolageno gamybos procesas turi užtikrinti, kad žaliava bus apdorota plaunant, rūgštinti ar šarmu sureguliuojant pH, po to vieną ar kelis kartus praskalaujant, filtruojant ir išspaudžiant arba taikant patvirtintą lygiavertį procesą. Išspaudimas gali būti neatliekamas gaminant mažos molekulinės masės kolageną iš neatraujančių gyvulių kilmės žaliavų.“
-