

I

(Tiesību akti, kuru publicēšana ir obligāta)

KOMISIJAS REGULA (EK) Nr. 1662/2006

(2006. gada 6. novembris),

ar ko groza Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 853/2004, ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku

(Dokuments attiecas uz EEZ)

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regulu (EK) Nr. 853/2004, ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku⁽¹⁾, jo īpaši tās 10. panta 1. punktu,

tā kā:

- (1) Ievērojot Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma noteikumus, pārtikas ražošanas uzņēmumiem jānodrošina, lai katram dzīvnieku izcelsmes produktam būtu identifikācijas atzīme atbilstīgi minētās regulas II pielikuma I iedaļas noteikumiem. Ja nav skaidri norādīts un kontrolei vajadzīgs, tad dzīvnieku izcelsmes produktiem jābūt ne vairāk kā vienai identifikācijas atzīmei.
- (2) Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma I iedaļā ir noteikumi par mājas nagaiņu gaļas ražošanu un laišanu tirgū. Izņēmumi pilnīgai ādas novilkšanai no liemeņa un citām cilvēku pārtikai paredzētām ķermeņa daļām noteikti IV nodaļas minētās iedaļas 8. punktā. Jānosaka, ka šie izņēmumi attiecas arī uz liellopu purnu un lūpām, ar nosacījumu, ka tie atbilst tiem pašiem nosacījumiem, kas attiecas uz aitu un kazu galvām.
- (3) Mandeles filtrē visas indīgās vielas, kas nokļūst dzīvnieka mutes dobumā, un mājas nagaiņu kaušanas procesā tās jāizņem higiēnas un drošības apsvērumu dēļ. Tā kā mājas cūku mandeļu obligāta izņemšana bija nejausi izlaista, jāieliek prasība par cūku mandeļu izņemšanu.
- (4) Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma VIII iedaļa nosaka prasības par cilvēku pārtikai paredzētu zivju produktu

ražošanu un laišanu tirgū. Zivju eļļa ietilpst zvejniecības produktu definīcijā. Tādēļ jānosaka īpašas prasības cilvēku pārtikai paredzētās zivju eļļas ražošanai un laišanai tirgū. Jānosaka arī pārejas pasākumi, kas dotu iespēju uzņēmumiem trešās valstīs pielāgoties jaunajai situācijai.

- (5) Jaunpienu uzskata par dzīvnieku izcelsmes produktu, bet uz to neattiecas definīcija par svaigpienu, kas minēta Regulas (EK) Nr. 853/2004 I pielikumā. Jaunpienu ražo līdzīgā veidā, un var uzskatīt, ka tas cilvēka veselībai rada līdzīgu risku kā svaigpiens. Tādēļ jaunpiena ražošanai jāievieš īpaši higiēnas noteikumi.
- (6) Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma XV iedaļa nosaka prasības kolagēna ražošanai. Tā nosaka, ka kolagēns jāražo procesā, kas nodrošina, ka izejvielas pakļauj apstrādei, kurā ietilpst mazgāšana, pH līmeņa regulēšana, izmantojot skābi vai sārmu, ar sekojošu vienu vai vairākām skalošanām, filtrāciju un ekstrūziju, vai līdzvērtīgā apstiprinātā procesā. EFSA novērtēšanai bija iesniegts citāds process, kura rezultātā ieguva hidrolizētu kolagēnu, kuru nevar ekstrudēt. EFSA 2005. gada 26. janvārī pieņēma atzinumu par kolagēna drošumu un kolagēna ražošanas metodi. Tā secināja, ka iepriekš piedāvātais ražošanas process nodrošina līdzīgu vai augstāku veselības drošumu cilvēku pārtikai paredzētajam kolagēnam, salīdzinot ar drošumu, ko panāk, izmantojot XV iedaļā minētos standartus. Tādēļ jāmaina kolagēna ražošanas apstākļi.
- (7) Attiecīgi jāgroza Regula (EK) Nr. 853/2004.

⁽¹⁾ OV L 139, 30.4.2004., 55. lpp. Labots ar OV L 226, 25.6.2004., 22. lpp. Regulā jaunākie grozījumi izdarīti ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 2076/2005 (OV L 338, 22.12.2005., 83. lpp.).

(8) Šajā regulā noteiktie pasākumi ir saskaņā ar Pārtikas aprites un dzīvnieku veselības pastāvīgās komitejas atzinumu,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Regulu (EK) Nr. 853/2004 groza šādi:

1. II pielikumu groza saskaņā ar šīs regulas I pielikumu.

2. III pielikumu groza saskaņā ar šīs regulas II pielikumu.

2. pants

Šī regula stājas spēkā septītajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2006. gada 6. novembrī.

Komisijas vārdā –
Komisijas loceklis
Markos KYPRIANOU

I PIELIKUMS

Regulas (EK) Nr. 853/2004 II pielikuma I iedaļas A daļas 2. punktu aizstāj ar šo:

- “2. Bet, ja produktam noņem iepakojumu un/vai iesaiņojumu vai to tālāk apstrādā citā uzņēmumā, uz produkta jāliek jauna atzīme. Šādos gadījumos jaunajai atzīmei jānorāda tā uzņēmuma apstiprinājuma numurs, kur notiek apstrāde.”
-

II PIELIKUMS

Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumu groza šādi:

1. Šādus grozījumus izdara IV nodaļas I iedaļā:

a) 8. punktu aizstāj ar šādu:

“8. Liemeņiem un citām ķermeņa daļām, kas paredzētas izmantošanai cilvēku pārtikā, jābūt ar pilnīgi novilktu ādu, izņemot cūkām, aitu un kazu un teļu galvām, liellopu purniem un lūpām, aitu un kazu kājām. Galvas, ieskaitot purnus un lūpas, un kājas jāapstrādā tā, lai novērstu inficēšanu.”;

b) 16. punkta a) apakšpunktu aizstāj ar šādu:

“a) liellopu, cūku un nepārnadžu mandeles higiēniski jāizņem.”.

2. III nodaļas VIII iedaļu papildina ar šādu E daļu:

“E. PRASĪBAS ZIVJU EĻĻAI, KAS PAREDZĒTA CILVĒKU PĀRTIKAI

Pārtikas uzņēmumiem jānodrošina, lai izejmateriāli, no kā gatavo zivju eļļu cilvēku pārtikai, atbilstu šādām prasībām:

- 1) tiem jābūt iegūtiem no zivju produktiem, kas atzīti par piemērotiem cilvēku pārtikai;
- 2) tiem jānāk no uzņēmumiem, ieskaitot kuģus, kas apstiprināti atbilstīgi šai regulai;
- 3) līdz pārstrādei tos jātransportē un jāuzglabā higiēniskos apstākļos.”

3. IX iedaļu aizstāj ar šādu:

“IX IEDAĻA: SVAIGPIENS, JAUNPIENS, PIENA PRODUKTI UN PRODUKTI UZ JAUNPIENA BĀZES

Šajā iedaļā:

1. “Jaunpiens” nozīmē šķidrums, ko izdala piena lopu piena dziedzeri līdz 3–5 dienām pēc atnešanās, kurā ir daudz antivielu un minerālu, un kas ievada svaigpiena veidošanos.
2. “Produkti uz jaunpiena bāzes” nozīmē apstrādātus produktus, kas rodas pēc jaunpiena pārstrādes vai šādu pārstrādātu produktu tālākas apstrādes.

I NODAĻA: SVAIGPIENS UN JAUNPIENS – PIRMĒJĀ APSTRĀDE

Pārtikas ražošanas uzņēmumi, kas ražo vai attiecīgi savāc svaigpienu un jaunpienu, nodrošina atbilstību šīs nodaļas prasībām.

I. VESELĪBAS PRASĪBAS SVAIGPIENA UN JAUNPIENA PRODUKCIJAI

1. Svaigpienam un jaunpienam jābūt no dzīvniekiem:

- a) kam nav pazīmju, kas liecinātu par infekcijas slimībām, kuras ar pienu un jaunpienu var tikt pārnestas uz cilvēku;
- b) kam ir labs vispārējais veselības stāvoklis, nav tādu slimības pazīmju, kas var inficēt pienu un jaunpienu, īpaši, kas necieš no dzimumorgānu sistēmas infekcijas ar izdalījumiem, enterīta ar caureju un drudzi vai redzama tesmeņa iekaisuma;
- c) kam nav tesmeņa savainojumu, kuri varētu ietekmēt pienu un jaunpienu;
- d) kam nav ievadītas neatļautas vielas vai produkti un kas Direktīvas 96/23/EK nozīmē nav ārstēti nelikumīgi;

- e) attiecībā uz kuriem, ja tiem ir ievadīti atļauti produkti vai vielas, ievērots šiem produktiem vai vielām noteiktais nogaidīšanas laiks.
2. a) Īpaši attiecībā uz brucelozi svaigpienam un jaunpienam jābūt no:
- i) govīm vai bifeļmātēm, kas pieder pie ganāmpulka, kas Direktīvas 64/432/EEK ⁽¹⁾ nozīmē ir brīvs vai oficiāli atzīts par brīvu no brucelozes;
 - ii) aitām vai kazām, kas pieder pie saimniecības, kas Direktīvas 91/68/EEK ⁽²⁾ nozīmē ir brīva vai oficiāli atzīta par brīvu no brucelozes; vai
 - iii) citu sugu mātītēm, ja suga ir uzņēmīga pret brucelozi, kas pieder pie tāda ganāmpulka, ko regulāri pārbauda atbilstīgi kompetentās iestādes apstiprinātam kontroles plānam;
- b) attiecībā uz tuberkulozi svaigpienam un jaunpienam jābūt no:
- i) govīm vai bifeļmātēm, kas pieder pie ganāmpulka, kur oficiāli nav tuberkulozes Direktīvas 64/432/EEK nozīmē; vai
 - ii) citu sugu mātītēm, ja suga ir uzņēmīga pret tuberkulozi, kas pieder pie ganāmpulka, ko regulāri pārbauda atbilstīgi kompetentās iestādes apstiprinātam kontroles plānam;
- c) ja kazas tur kopā ar govīm, tad šādas kazas pārbauda un testē attiecībā uz tuberkulozi.
3. Tomēr svaigpienu no dzīvniekiem, kas neatbilst 2. panta prasībām, var izmantot, ja ir kompetentās iestādes atļauj:
- a) gadījumā, ja govij vai bifeļmātei nav pozitīva reakcija uz tuberkulozes vai brucelozes testu, ne arī šo slimību simptomi, pēc termiskās apstrādes, kad ir negatīva reakcija uz bāziskās fosfatāzes testu;
 - b) gadījumā, ja aitai vai kazai nav pozitīva reakcija uz brucelozes testu, vai tā ir vakcinēta pret brucelozi slimības izskaušanas apstiprinātas programmas ietvaros, un nav šās slimības simptomu, vai nu:
 - i) siera ražošanai, kura nogatavināšanās laiks ir vismaz divi mēneši; vai
 - ii) pēc termiskās apstrādes, kad ir negatīva reakcija uz bāziskās fosfatāzes testu; un,
 - c) gadījumā, ja citu sugu mātītes, kam nav pozitīva reakcija uz tuberkulozes vai brucelozes testiem ne arī šo slimību simptomu, pieder pie ganāmpulka, kur pēc 2. punkta a) apakšpunkta iii) nodalījumā vai 2. punkta b) apakšpunkta ii) nodalījumā minētajām pārbaudēm ir atklāta bruceloze vai tuberkuloze, ja tas apstrādāts, lai nodrošinātu drošumu.
4. Nevienu dzīvnieka svaigpienu un jaunpienu, kas neatbilst attiecīgajām 1.–3. punkta prasībām, īpaši, ja dzīvniekam profilaktiskajās pārbaudēs individuāli ir pozitīva reakcija uz tuberkulozi vai brucelozi tā, kā noteikts Direktīvā 64/432/EEK un Direktīvā 91/68/EEK, nedrīkst lietot cilvēku pārtikā.

⁽¹⁾ Padomes 1964. gada 26. jūnija Direktīva 64/432/EEK par dzīvnieku veselības problēmām, kas ietekmē Kopienas iekšējo tirdzniecību ar liellopiem un cūkām (OV L 121, 29.7.1964., 1977./64. lpp.). Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EK) Nr. 21/2004 (OV L 5, 9.1.2004., 8. lpp.).

⁽²⁾ Padomes 1991. gada 28. janvāra Direktīva 91/68/EEK par dzīvnieku veselības nosacījumiem, kas regulē Kopienas iekšējo tirdzniecību ar aitām un kazām (OV L 46, 19.2.1991., 19. lpp.). Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Komisijas Lēmumu 2005/932/EK (OV L 340, 23.12.2005., 68. lpp.).

5. Ar 1. vai 2. punktā minētajām slimībām inficēto vai par infekciju aizdomās turēto dzīvnieku izolācijai jābūt efektīvai, lai novērstu jebkādu negatīvu ietekmi uz citu dzīvnieku pienu un jaunpienu.

II. PIENA UN JAUNPIENA RAŽOTĀJU SAIMNIECĪBU HIGIĒNA

A. Prasības telpām un iekārtām

1. Slaukšanas iekārtas un telpas, kur glabā, apstrādā vai dzesē pienu un jaunpienu, jāizvieto un jābūvē tā, lai ierobežotu piena un jaunpiena inficēšanās risku.
2. Piena un jaunpiena glabāšanas telpas jāsigarā no parazītiem, tām jābūt atbilstoši nodalītām no telpām, kur atrodas dzīvnieki un kur, lai izpildītu B daļas prasības, ir piemērotas saldēšanas iekārtas.
3. Iekārtu virsmām, kuras paredzētas saskarei ar pienu un jaunpienu (instrumenti, trauki, tvertnes u. c., kas paredzētas slaukšanai, savākšanai, transportam), jābūt viegli tīrāmām un, ja vajag, dezinficējamām un uzturamām labā stāvoklī. Tādēļ jāizmanto gludi, mazgājami un netoksiski materiāli.
4. Pēc lietošanas šādas virsmas jānotīra un vajadzības gadījumā jādezinficē. Pēc katra brauciena vai braucien virknes, ja laika posms starp iztukšošanu un nākamo iepildīšanu ir ļoti īss, bet jebkurā gadījumā vismaz vienu reizi dienā, konteineri un tvertnes, ko izmanto piena un jaunpiena transportēšanai, pirms atkārtotas izmantošanas pienācīgi jātīra un jādezinficē.

B. Higiēna slaukšanas, savākšanas un transportēšanas laikā

1. Slaukšana jāveic higiēniski, īpaši nodrošinot:
 - a) lai pupi, tesmenis un tā tuvumā esošās ķermeņa daļas pirms slaukšanas sākuma būtu tīri;
 - b) lai pienu un jaunpienu no katra dzīvnieka slaucenē pārbaudītu uz organoleptiskām vai fizikālķīmiskām novirzēm vai izmantojot metodi, ar ko panāk līdzīgus rezultātus, un lai piens un jaunpiens, kuram atrod šādas novirzes, netiktu izmantots cilvēku pārtikā;
 - c) lai pienu un jaunpienu no dzīvniekiem, kas uzrāda tesmeņa saslimšanas klīniskos simptomus, nelietotu cilvēku pārtikā citādi kā saskaņā ar veterinārārsta norādījumiem;
 - d) lai būtu identificēti dzīvnieki, ko ārstē ar medikamentiem, kuri var pārnest atliekvielas pienā un jaunpienā un lai šo pienu un jaunpienu, kas iegūts no šādiem dzīvniekiem pirms aizlieguma perioda beigām, neizmanto cilvēku pārtikā; un,
 - e) lai pupu tīrīšanas šķīdumus vai smidzināmos izmantotu tikai pēc apstiprināšanas vai atbilstīgi procedūrai, kas noteikta Eiropas Parlamenta un Padomes 1998. gada 16. februāra Direktīvā 98/8/EK par biocīdo produktu laišanu tirgū ⁽¹⁾;
 - f) lai jaunpienu slauktu atsevišķi un nesajauktu ar svaigpienu.
2. Tūlīt pēc slaukšanas pienu un jaunpienu novieto tīrā vietā, kas veidota un iekārtota tā, lai novērstu inficēšanos.
 - a) Piens nekavējoties jāatdzesē līdz ne vairāk kā 8 °C, ja to savāc katru dienu, vai ne vairāk kā 6 °C, ja to nesavāc katru dienu;
 - b) Jaunpiens jāglabā atsevišķi un nekavējoties jāatdzesē līdz ne vairāk kā 8 °C, ja to savāc katru dienu, vai ne vairāk kā 6 °C, ja to nesavāc katru dienu, vai jāsaldē.

⁽¹⁾ OV L 123, 24.4.1998., 1. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Komisijas Direktīvu 2006/50/EK (OV L 142, 30.5.2006., 6. lpp.).

3. Pārvadāšanas laikā nepārtraukti jāuztur aukstums un, ierodoties galamērķa uzņēmumā, piena un jaunpiena temperatūra nedrīkst pārsniegt 10 °C.
4. Pārtikas uzņēmumiem nav jāizpilda 2. un 3. panta prasības par temperatūru, ja piens atbilst III daļas nosacījumiem un kādai no šīm prasībām:
 - a) pienu pārstrādā 2 stundu laikā pēc slaukšanas; vai
 - b) dažu piena produktu ražošanai tehnoloģisku iemeslu dēļ vajag augstāku temperatūru un kompetenta iestāde ir to apstiprinājusi.

C. Personāla higiēna

1. Slaucējiem un svaigpiena un jaunpiena apstrādātājiem jāvalkā piemērotas, tīras drēbes.
2. Slaucējiem jāuztur augsts personīgās tīrības līmenis. Netālu no slaukšanas vietas jābūt pieejamām atbilstošām ērtībām, lai slaucēji un svaigpiena apstrādātāji varētu nomazgāt rokas visā garumā.

III. KRITĒRIJI SVAIGPIENAM UN JAUNPIENAM

1. a) Kamēr nav noteikti piena un piena produktu kvalitātes standarti sakarā ar tiesību aktiem par piena un piena produktu kvalitāti, uz svaigpienu attiecas tālāk izklāstītie kritēriji;
 - b) valstu kritērijus jaunpienam, attiecībā uz mikroorganismu veģetatīvo šūnu un somatisko šūnu skaitu vai antibiotiku atliekvielām, piemēro, kamēr nav noteikti Kopienas īpašie tiesību akti.
2. Svaigpiena un jaunpiena paraugi, kas nejaušas izlases veidā savākti piena ražošanas uzņēmumos, reprezentatīvā skaitā jāpārbauda attiecībā uz atbilstību 3. un 4. punktam svaigpiena gadījumā un atbilstību valsts kritērijiem, kas minēti 1. punkta b) apakšpunktā jaunpiena gadījumā. Pārbaudes var izdarīt šādi uzņēmumi vai to uzdevumā:
 - a) piena ražošanas pārtikas uzņēmums;
 - b) piena savākšanas vai pārstrādes pārtikas uzņēmums;
 - c) pārtikas uzņēmumu koncerns; vai
 - d) valsts vai reģiona kontroles shēmas kontekstā.
3. a) Pārtikas uzņēmumiem jāierosina procedūras, kas nodrošina, ka svaigpiens atbilst šādiem kritērijiem:
 - i) govju svaigpienam:

Dzīvotspējīgo šūnu skaits 30 °C temperatūrā (1 ml)	≤ 100 000 (*)
Somatisko šūnu skaits (1 ml)	≤ 400 000 (**)

(*) Vidējais ģeometriskais, aptverot divu mēnešu periodu, kura laikā ņemti vismaz divi paraugi mēnesī.

(**) Vidējais ģeometriskais, aptverot trīs mēnešu periodu, kura laikā ņemts vismaz viens paraugs mēnesī, ja vien kompetentā iestāde nenosaka citu metodi, lai ievērotu ražošanas līmeņa sezonas atšķirības.

- ii) citu sugu dzīvnieku svaigpienam:

Dzīvotspējīgo šūnu skaits 30 °C temperatūrā (1 ml)	≤ 1 500 000 (*)
--	-----------------

(*) Vidējais ģeometriskais, aptverot divu mēnešu periodu, kura laikā ņemti vismaz divi paraugi mēnesī;

- b) tomēr, ja citas sugas, nevis govys, svaigpiens paredzēts tādu piena produktu ražošanai no svaigpiena, kur procesā nav termiskās apstrādes, tad pārtikas uzņēmumam jāveic pasākumi, lai nodrošinātu, ka izmantotais svaigpiens atbilst šādiem kritērijiem.

Dzīvotspējīgo šūnu skaits 30 °C temperatūrā (1 ml)	≤ 500 000 (*)
--	---------------

(*) Vidējais ģeometriskais, aptverot divu mēnešu periodu, kura laikā ņemti vismaz divi paraugi mēnesī.

4. Neierobežojot Direktīvu 96/23/EK, pārtikas uzņēmumiem jāuzsāk procedūras, lai nodrošinātu, ka svaigpienu neliāz tirgū, ja ir kāds no šiem gadījumiem:
- a) tā sastāvā ir antibiotisku vielu atliekvielas tādā daudzumā, kas attiecībā uz jebkuru no Regulas (EEK) Nr. 2377/90 ⁽¹⁾ I un III pielikumā minētajām vielām pārsniedz minētajā regulā atļauto līmeni; vai
- b) antibiotisku vielu atliekvielu kopējais daudzums pārsniedz kādu no atļautajiem maksimālajiem daudzumiem.
5. Ja svaigpiens neatbilst 3. un 4. punkta prasībām, pārtikas uzņēmumam jāinformē kompetentā iestāde un jāveic pasākumi stāvokļa uzlabošanai.

II NODAĻA: PRASĪBAS PRODUKTIEM UZ PIENA UN JAUNPIENA BĀZES

I. PRASĪBAS TEMPERATŪRAI

1. Pārtikas uzņēmumam jānodrošina, ka, pieņemot pārstrādes uzņēmumā,
- a) pienu ātri atdzesē līdz ne vairāk kā 6 °C;
- b) jaunpienu ātri atdzesē līdz ne vairāk kā 6 °C vai to patur saldētu;
- un glabā šādā temperatūrā līdz pārstrādei.
2. Tomēr pārtikas uzņēmums var glabāt pienu un jaunpienu augstākā temperatūrā, ja:
- a) pārstrādi sāk tūlīt pēc slaukšanas vai 4 stundu laikā pēc pieņemšanas pārstrādes uzņēmumā; vai
- b) kompetenta iestāde apstiprina augstāku temperatūru dažu produktu uz piena vai jaunpiena bāzes ražošanai tehnoloģisku iemeslu dēļ.

II. PRASĪBAS TERMISKAJAI APSTRĀDEI

1. Kad svaigpiens, produkti uz piena vai jaunpiena bāzes tiek termiski apstrādāti, pārtikas uzņēmumam jānodrošina Regulas (EK) Nr. 852/2004 II pielikuma XI nodaļas prasību ievērošana. Īpaši jānodrošina atbilstība minētajām specifikācijām, ja izmanto šādus procesus:
- a) pasterizāciju panāk ar apstrādi, kas ietver:
- i) augstu temperatūru uz īsu laiku (vismaz 72 °C uz 15 sekundēm);
- ii) zemu temperatūru uz ilgu laiku (vismaz 63 °C uz 30 minūtēm); vai

⁽¹⁾ Padomes 1990. gada 26. jūnija Regula (EEK) Nr. 2377/90, ar ko nosaka Kopienas procedūru veterināro medikamentu maksimāli pieļaujamā atlieku līmeņa noteikšanai dzīvnieku izcelsmes pārtikas produktos (OV L 224, 18.8.1990., 1. lpp.) Regulā jaunākie grozījumi izdarīti ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 1231/2006 (OV L 225, 17.8.2006., 3. lpp.).”

iii) jebkuru laika un temperatūras kombināciju, kas dod līdzvērtīgu rezultātu,

tā, lai produkti attiecīgā gadījumā būtu ar negatīvu reakciju uz bāziskās fosfatāzes testu uzreiz pēc tādas termiskās apstrādes;

b) apstrādi sevišķi augstā temperatūrā (UHT) panāk ar apstrādi,

i) kas ietver nepārtrauktu karstuma plūsmu ar augstu temperatūru īsu laiku (ne mazāk kā 135 °C apvienojumā ar piemērotu izturēšanas laiku) tā, lai nepaliktu dzīvotspējīgi mikroorganismi vai sporas, kas spētu vairoties apstrādātajā produktā, ja to glabā aseptiskā slēgtā tarā apkārtējās vides temperatūrā, un

ii) kas ir pietiekama, lai nodrošinātu, ka produkti paliek mikrobioloģiski stabili pēc 15 dienu izturēšanas 30 °C temperatūrā slēgtā tarā vai 7 dienas 55 °C temperatūrā slēgtā tarā, vai ar citu metodi pierādot, ka ir izmantota piemērota termiskā apstrāde.

2. Izlemjot, vai pakļaut svaigpienu un jaunpienu termiskajai apstrādei, pārtikas uzņēmumiem:

a) jāņem vērā procedūras, kas izstrādātas pēc HACCP principiem atbilstīgi Regulai (EK) Nr. 852/2004; un

b) jāizpilda visas prasības, ko kompetentā iestāde var uzņēmumiem šajā sakarā izvirzīt, kad uzņēmumu apstiprina vai pārbauda atbilstīgi Regulai (EK) Nr. 854/2004.

III. KRITĒRIJI GOVS SVAIGPIENAM

1. Pārtikas uzņēmumiem, kas ražo piena produktus, jāuzsāk procedūras, lai nodrošinātu, ka tieši pirms apstrādes:

a) govs svaigpienam, ko izmanto piena produktu gatavošanai, dzīvotspējīgo šūnu skaits 30 °C temperatūrā 1 ml ir mazāks par 300 000; un

b) apstrādātam govs svaigpienam, ko izmanto piena produktu gatavošanai, dzīvotspējīgo šūnu skaits 30 °C temperatūrā 1 ml ir mazāks par 100 000.

2. Ja piens neatbilst 1. punkta prasībām, pārtikas uzņēmumam jāinformē kompetentā iestāde un jāveic pasākumi stāvokļa uzlabošanai.

III NODAĻA: IESAIŅOJUMS UN IEPAKOJUMS

Patērētājiem paredzētais iepakojums jāaizdara tūlīt pēc piepildīšanas uzņēmumā, kurā notiek šķidro uz piena un jaunpiena bāzēto produktu pēdējā termiskā apstrāde, ar noslēgšanas ierīci, kas novērš inficēšanos. Noslēgšanas sistēmai jābūt tā veidotai, lai pēc atvēršanas būtu skaidri redzams un viegli pārbaudāms, ka tā atvērta.

IV NODAĻA: MARĶĒJUMS

1. Papildus Direktīvas 2000/13/EK prasībām, izņemot gadījumus, kas paredzēti minētās Direktīvas 13. panta 4. un 5. punktā, marķējumā skaidri jānorāda:

a) gadījumā, ja svaigpiens paredzēts tiešai izmantošanai cilvēku pārtikā, vārds "svaigpiens";

b) gadījumā, ja no svaigpiena gatavotu produktu ražošanas procesā nav ietverta termiskā apstrāde vai kāda fiziska vai ķīmiska apstrāde, vārdi "gatavots no svaigpiena";

c) jaunpiena gadījumā vārds "jaunpiens";

d) gadījumā, ja produkts gatavots no jaunpiena, vārdi "gatavots no jaunpiena".

2. Prasības, kas minētas 1. pantā, attiecas uz mazumtirdzniecībai paredzētiem produktiem. Termins "marķēšana" ietver visus iepakojumus, dokumentus, paziņojumus, etiķetes, gredzena vai apkakles veida etiķetes, kas pavada vai attiecas uz šādiem produktiem.

V NODAĻA: IDENTIFIKĀCIJAS APZĪMĒJUMI

Atkāpjoties no II pielikuma I daļas prasībām:

- 1) identifikācijas apzīmējums var nevis norādīt uzņēmuma apstiprinājuma numuru, bet norādi, kur uz iesaiņojuma vai iepakojuma norādīts uzņēmuma apstiprinājuma numurs;
 - 2) gadījumā, ja pudeles ir atkārtoti lietojamas, identifikācijas apzīmējumā var būt tikai nosūtītājvalsts apzīmējums ar lielajiem burtiem un uzņēmuma apstiprinājuma numurs.
4. XV iedaļas III nodaļas 1. punktu aizstāj ar šādu:
 - "1. Kolagēnam jābūt ražotam procesā, kas nodrošina, ka izejvielas pakļauj apstrādei, kurā ietilpst mazgāšana, pH līmeņa regulēšana ar skābi vai sārmu, kam seko viena vai vairākas skalošanas, filtrācija un ekstrūzija, vai apstiprinātā līdzvērtīgā procesā. Ekstrūzijas posmu var neveikt, ja ražo mazas molekulas kolagēnu no izejvielām, kuru izcelsme nav no atgremotājiem."