

## I

(Besluiten waarvan de publicatie voorwaarde is voor de toepassing)

**VERORDENING (EG) Nr. 1662/2006 VAN DE COMMISSIE**

van 6 november 2006

**tot wijziging van Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong**

(Voor de EER relevante tekst)

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong <sup>(1)</sup>, en met name op artikel 10, lid 1,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Wanneer de bepalingen van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 van toepassing zijn, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor zorgen dat alle producten van dierlijke oorsprong een identificatiemerk dragen in overeenstemming met de bepalingen van sectie I van bijlage II bij die verordening. Tenzij uitdrukkelijk anders bepaald en voor controledoelinden, mogen producten van dierlijke oorsprong niet meer dan één identificatiemerk dragen.
- (2) In sectie I van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden voorschriften vastgesteld voor de productie en het in de handel brengen van vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren. In hoofdstuk IV, punt 8, van die sectie worden uitzonderingen vermeld op de regel dat het karkas en de andere, voor menselijke consumptie bestemde delen volledig moeten worden gevild. Er moet ook in een uitzondering worden voorzien voor de snuit en lippen van runderen, mits deze aan dezelfde voorwaarden voldoen als koppen van schapen en geiten.
- (3) De tonsillen filteren alle schadelijke stoffen die de mondholte van dieren binnenkomen en moeten bij het slachten van als huisdier gehouden hoefdieren om hygiënische en veiligheidsredenen worden verwijderd. Aangezien de verplichting om de tonsillen van gedomesticeerde varkens te verwijderen, per vergissing is weggelaten, moet deze worden toegevoegd.

- (4) Sectie VIII van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 bevat de voorschriften voor de productie en het in de handel brengen van visserijproducten voor menselijke consumptie. Visolie valt onder de definitie van visserijproducten. Daarom moeten specifieke voorschriften voor de productie en het in de handel brengen van visolie voor menselijke consumptie worden vastgesteld. Om inrichtingen in derde landen de gelegenheid te bieden zich aan de nieuwe situatie aan te passen, moet ook in een overgangsregeling worden voorzien.
- (5) Colostrum wordt als een product van dierlijke oorsprong beschouwd maar valt niet onder de definitie van rauwe melk in bijlage I bij Verordening (EG) nr. 853/2004. Colostrum wordt op soortgelijke wijze geproduceerd en houdt een soortgelijk risico voor de gezondheid van de mens in als rauwe melk. Daarom moeten specifieke hygiënevoorschriften voor de productie van colostrum worden vastgesteld.
- (6) Sectie XV van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 bevat de voorschriften voor de productie van collageen. Collageen moet worden vervaardigd volgens een procedé waarbij de grondstof gewassen wordt, de pH-waarde met een zuur of een base aangepast wordt en vervolgens één of meer keren gespoeld, gefilterd en geëxtrudeerd wordt, of volgens een erkend gelijkwaardig procedé. Een ander procedé, dat niet-extrudeerbaar gehydrolyseerd collageen oplevert, is ter beoordeling voorgelegd aan de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA). Op 26 januari 2005 heeft de EFSA een advies over de veiligheid van collageen en een verwerkingsmethode voor de productie van collageen goedgekeurd. Daarin werd geconcludeerd dat collageen voor menselijke consumptie dat volgens bovengenoemd procedé is vervaardigd, minstens even veilig voor de gezondheid is als collageen dat volgens de normen van sectie XV is vervaardigd. De voorwaarden voor de productie van collageen moeten bijgevolg worden gewijzigd.
- (7) Verordening (EG) nr. 853/2004 moet dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (8) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid,

<sup>(1)</sup> PB L 139 van 30.4.2004, blz. 55; gerectificeerd in PB L 226 van 25.6.2004, blz. 22. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 2076/2005 (PB L 338 van 22.12.2005, blz. 83).

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

- 2) Bijlage III wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage II bij deze verordening.

*Artikel 1*

Verordening (EG) nr. 853/2004 wordt als volgt gewijzigd:

- 1) Bijlage II wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

*Artikel 2*

Deze verordening treedt in werking op de zevende dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 6 november 2006.

*Voor de Commissie*  
Markos KYPRIANOU  
*Lid van de Commissie*

---

---

*BIJLAGE I*

Sectie I, onder A, punt 2, van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 853/2004 komt als volgt te luiden:

- „2. Als de verpakking en/of de onmiddellijke verpakking van een product wordt verwijderd of als het product verder wordt verwerkt in een andere inrichting, moet echter een nieuw merk op het product worden aangebracht. In dat geval moet het nieuwe merk het erkenningsnummer vermelden van de inrichting waar deze bewerkingen plaatsvinden.”
-

## BIJLAGE II

Bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 wordt als volgt gewijzigd:

- 1) In sectie I wordt hoofdstuk IV als volgt gewijzigd:
  - a) Punt 8 komt als volgt te luiden:

„8. Het karkas van de dieren en de andere voor menselijke consumptie bestemde delen moeten volledig worden gevild, behalve wat betreft varkens, de koppen van schapen, geiten en kalveren, de snuit en lippen van runderen en de poten van runderen, schapen en geiten. Koppen, met inbegrip van snuit en lippen, en poten moeten zo worden gehanteerd dat verontreiniging wordt voorkomen.”;

- b) Punt 16, onder a), komt als volgt te luiden:

„a) moeten bij runderen, varkens en eenhoevigen de tonsillen op hygiënische wijze worden verwijderd;”.

- 2) In sectie VIII, hoofdstuk III, wordt het volgende punt E toegevoegd:

„E. VOORSCHRIFTEN VOOR VISOLIE VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat de grondstoffen voor de bereiding van visolie voor menselijke consumptie aan de volgende voorschriften voldoen:

1. zij moeten afkomstig zijn van visserijproducten die geschikt zijn bevonden voor menselijke consumptie;
2. zij moeten afkomstig zijn van inrichtingen, waaronder vaartuigen, die overeenkomstig deze verordening zijn erkend;
3. tot zij worden verwerkt, moeten zij onder hygiënische omstandigheden worden vervoerd en opgeslagen.”.

- 3) Sectie IX komt als volgt te luiden:

„SECTIE IX RAUWE MELK, COLOSTRUM, ZUIVELPRODUCTEN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN COLOSTRUM

In deze sectie wordt verstaan onder:

1. „Colostrum”: de vloeistof die gedurende drie à vijf dagen na het werpen wordt uitgescheiden door de melkklieren van melkproducerende dieren, rijk is aan antilichamen en mineralen en voorafgaat aan de productie van rauwe melk.
2. „Producten op basis van colostrum”: verwerkte producten die zijn verkregen door verwerking van colostrum of door verdere verwerking van dergelijke verwerkte producten.

HOOFDSTUK I: RAUWE MELK EN COLOSTRUM — PRIMAIRE PRODUCTIE

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die rauwe melk en colostrum produceren of ophalen, moeten ervoor zorgen dat aan de voorschriften van dit hoofdstuk wordt voldaan.

I. GEZONDHEIDSVOORSCHRIFTEN VOOR DE PRODUCTIE VAN RAUWE MELK EN COLOSTRUM

1. Rauwe melk en colostrum moeten afkomstig zijn van dieren:
  - a) die geen symptomen vertonen van een besmettelijke ziekte die via melk en colostrum op de mens kan worden overgebracht;
  - b) die in een goede algemene gezondheidstoestand verkeren, geen ziekteverschijnselen vertonen die in besmetting van de melk en het colostrum zouden kunnen resulteren en, in het bijzonder, niet lijden aan aandoeningen van de voortplantingsorganen waarbij afscheiding plaatsvindt, aan darmontsteking waarbij diarree en koorts optreden of aan een zichtbare uierontsteking;
  - c) die geen uierlaesies vertonen waardoor de melk en het colostrum kunnen worden aangetast;
  - d) waaraan geen verboden stoffen of producten zijn toegediend en die geen illegale behandeling in de zin van Richtlijn 96/23/EG hebben ondergaan;

- e) waarbij in het geval van toediening van toegestane stoffen of producten de daarvoor voorgeschreven wachttijd in acht is genomen.
2. a) Met name met betrekking tot brucellose moeten rauwe melk en colostrum afkomstig zijn van:
- i) koeien of buffelkoeien die behoren tot een beslag dat brucellosevrij of officieel brucellosevrij is in de zin van Richtlijn 64/432/EEG <sup>(1)</sup>;
  - ii) schapen of geiten die behoren tot een officieel brucellosevrij of brucellosevrij bedrijf in de zin van Richtlijn 91/68/EEG <sup>(2)</sup>; of
  - iii) vrouwelijke dieren van andere soorten die, voor soorten die vatbaar zijn voor brucellose, behoren tot beslagen die regelmatig op deze ziekte worden gecontroleerd in het kader van een door de bevoegde autoriteit erkend controleprogramma.
- b) Met betrekking tot tuberculose moeten rauwe melk en colostrum afkomstig zijn van:
- i) koeien of buffelkoeien die behoren tot een beslag dat officieel tuberculosevrij is in de zin van Richtlijn 64/432/EEG; of
  - ii) vrouwelijke dieren van andere soorten die, voor soorten die vatbaar zijn voor tuberculose, behoren tot beslagen die regelmatig op deze ziekte worden gecontroleerd in het kader van een door de bevoegde autoriteit erkend controleprogramma.
- c) Indien op een bedrijf naast runderen ook geiten worden gehouden, moeten ook de geiten op tuberculose worden onderzocht en getest.
3. Rauwe melk van dieren die niet voldoet aan de voorschriften van punt 2, kan evenwel met toestemming van de bevoegde autoriteit worden gebruikt:
- a) in het geval van koeien of buffelkoeien die niet positief hebben gereageerd op een tuberculose- of een brucellosestest en geen symptomen van die ziekten vertonen, nadat de melk een warmtebehandeling heeft ondergaan die volstaat om een negatieve reactie te veroorzaken op een alkalische-fosfatetest;
  - b) in het geval van schapen of geiten die niet positief hebben gereageerd op een brucellosestest of die in het kader van een goedgekeurd uitroeiingsprogramma tegen brucellose zijn gevaccineerd, en geen symptomen van die ziekte vertonen, hetzij:
    - i) voor de vervaardiging van kaas met een rijpingsperiode van ten minste twee maanden; of
    - ii) nadat de melk een warmtebehandeling heeft ondergaan die volstaat om een negatieve reactie te veroorzaken op een alkalische-fosfatetest;
  - c) in het geval van vrouwelijke dieren van andere soorten die niet positief hebben gereageerd op een tuberculose- of een brucellosestest en geen symptomen van die ziekten vertonen, maar behoren tot een beslag waarbij brucellose of tuberculose is geconstateerd bij de in punt 2, onder a) iii), of b) ii), bedoelde controles, mits de melk is behandeld om de veiligheid ervan te garanderen.
4. Rauwe melk en colostrum van dieren die niet voldoen aan de desbetreffende voorschriften van de punten 1, 2 en 3, in het bijzonder dieren die individueel positief hebben gereageerd op de preventieve tuberculose- of brucellosestest als bedoeld in Richtlijn 64/432/EEG en Richtlijn 91/68/EEG, mogen niet voor menselijke consumptie worden gebruikt.

<sup>(1)</sup> Richtlijn 64/432/EEG van de Raad van 26 juni 1964 inzake veterinairerechtelijke vraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in runderen en varkens (PB L 121 van 29.7.1964, blz. 1977/64). Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 21/2004 (PB L 5 van 9.1.2004, blz. 8).

<sup>(2)</sup> Richtlijn 91/68/EEG van de Raad van 28 januari 1991 inzake veterinairerechtelijke voorschriften voor het intracommunautaire handelsverkeer in schapen en geiten (PB L 46 van 19.2.1991, blz. 19). Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Beschikking 2005/932/EG van de Commissie (PB L 340 van 23.12.2005, blz. 68).

5. Dieren die besmet zijn of waarvan vermoed wordt dat zij besmet zijn met een van de in de punten 1 en 2 vermelde ziekten, moeten op doeltreffende wijze worden geïsoleerd om negatieve gevolgen voor de melk en het colostrum van andere dieren te voorkomen.

## II. HYGIËNE OP MELK- EN COLOSTRUMPRODUCTIEBEDRIJVEN

### A. Voorschriften inzake lokalen en uitrusting

1. Melkinstallaties en lokalen waar melk en colostrum worden opgeslagen, gehanteerd of gekoeld, moeten zo zijn gelegen en gebouwd dat het risico van verontreiniging van de melk en het colostrum zoveel mogelijk wordt beperkt.
2. Lokalen waar melk en colostrum worden opgeslagen, moeten beschermd zijn tegen ongedierte, goed zijn afgescheiden van lokalen waar dieren worden ondergebracht en, indien nodig om aan de voorschriften van punt B te voldoen, voorzien zijn van adequate koelapparatuur.
3. Oppervlakken van uitrusting die bestemd zijn om met melk en colostrum in contact te komen (gereedschap, recipiënten, tanks enz. die bestemd zijn voor melken, ophalen of vervoer), moeten gemakkelijk te reinigen en zo nodig te ontsmetten zijn en goed worden onderhouden. Dat houdt in dat glad, afwasbaar en niet-toxisch materiaal wordt gebruikt.
4. Na gebruik moeten dergelijke oppervlakken gereinigd en zo nodig ontsmet worden. Na elke rit of, indien het tijdsverloop tussen lossen en opnieuw laden zeer kort is, na elke reeks ritten, maar in elk geval ten minste één maal per dag, moeten de recipiënten en tanks die worden gebruikt voor het vervoer van melk en colostrum worden gereinigd en op passende wijze worden ontsmet alvorens zij opnieuw worden gebruikt.

### B. Hygiëne bij het melken, het ophalen en het vervoer

1. Het melken moet onder hygiënische omstandigheden worden verricht, en er moet in het bijzonder op worden toegezien dat:
  - a) voordat met het melken wordt begonnen, de tepels, de uier en de nabijgelegen delen schoon zijn;
  - b) de melk en het colostrum van elk dier op de aanwezigheid van abnormale organoleptische of fysisch-chemische eigenschappen worden gecontroleerd, hetzij door de melker, hetzij op een wijze die gelijkwaardige resultaten oplevert, en dat melk en colostrum met dergelijke eigenschappen niet voor menselijke consumptie worden gebruikt;
  - c) melk en colostrum van dieren met klinische symptomen van een uierziekte niet voor menselijke consumptie worden gebruikt, behoudens volgens de instructies van een dierenarts;
  - d) dieren die een behandeling hebben ondergaan waardoor residuen van geneesmiddelen in de melk en het colostrum kunnen terechtkomen, kunnen worden opgespoord, en dat melk en colostrum van deze dieren die vóór het verstrijken van de voorgeschreven wachttijd zijn verkregen, niet voor menselijke consumptie wordt gebruikt; en
  - e) speendippers of sprays uitsluitend worden gebruikt na erkenning of registratie volgens de procedures van Richtlijn 98/8/EG van het Europees Parlement en de Raad van 16 februari 1998 betreffende het op de markt brengen van biociden <sup>(1)</sup>;
  - f) colostrum afzonderlijk wordt afgemolken en niet met rauwe melk wordt gemengd.
2. Na het melken moeten de melk en het colostrum onmiddellijk worden opgeslagen in een schoon lokaal dat is ontworpen en uitgerust om verontreiniging te voorkomen.
  - a) Melk moet onmiddellijk tot ten hoogste 8 °C worden gekoeld indien deze dagelijks wordt opgehaald en tot ten hoogste 6 °C indien dat niet het geval is.
  - b) Colostrum moet afzonderlijk worden opgeslagen en hetzij onmiddellijk tot ten hoogste 8 °C worden gekoeld indien het dagelijks wordt opgehaald en tot ten hoogste 6 °C indien dat niet het geval is, hetzij worden ingevroren.

<sup>(1)</sup> PB L 123 van 24.4.1998, blz. 1. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 2006/50/EG van de Commissie (PB L 142 van 30.5.2006, blz. 6).

3. Tijdens het vervoer moet de koudeketen in stand worden gehouden en bij aankomst in de inrichting van bestemming mag de temperatuur van de melk en het colostrum ten hoogste 10 °C bedragen.
4. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven hoeven niet te voldoen aan de temperatuurvoorschriften in de punten 2 en 3 mits de melk voldoet aan de in deel III vastgestelde criteria en mits:
  - a) de melk binnen twee uur na het melken wordt verwerkt; of
  - b) een hogere temperatuur noodzakelijk is om technologische redenen in verband met de vervaardiging van sommige zuivelproducten en de bevoegde autoriteit dit toestaat.

#### C. Hygiëne van het personeel

1. Personen die rauwe melk en colostrum afmelken en/of hanteren, moeten aangepaste schone kleding dragen.
2. Melkers moeten een zeer goede persoonlijke hygiëne in acht nemen. Dicht bij de melkplaats moeten geschikte voorzieningen aanwezig zijn om de personen die rauwe melk en colostrum afmelken en/of hanteren, de gelegenheid te geven hun handen en armen te wassen.

### III. CRITERIA VOOR RAUWE MELK EN COLOSTRUM

1.
  - a) Voor rauwe melk gelden, in afwachting van de vaststelling van normen in het kader van een meer specifieke regelgeving inzake de kwaliteit van melk en zuivelproducten, de volgende criteria.
  - b) Voor colostrum gelden, in afwachting van de vaststelling van specifieke communautaire wetgeving, de nationale criteria voor het kiemgetal, het aantal somatische cellen en antibioticaresiduen.
2. Een representatief aantal steekproefsgewijs genomen monsters van bij melkproductiebedrijven opgehaalde rauwe melk en colostrum moet worden gecontroleerd om na te gaan of de rauwe melk voldoet aan de punten 3 en 4 en of het colostrum voldoet aan de in punt 1, onder b), bedoelde nationale criteria. De controles kunnen worden uitgevoerd door of namens:
  - a) de exploitant van het levensmiddelenbedrijf dat de melk produceert;
  - b) de exploitant van het levensmiddelenbedrijf dat de melk ophaalt of verwerkt;
  - c) een groep exploitanten van levensmiddelenbedrijven; of
  - d) in het kader van de nationale of regionale controleregeling.
3.
  - a) Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten procedures toepassen om ervoor te zorgen dat rauwe melk voldoet aan de volgende criteria:
    - i) voor rauwe koemelk:

Kiemgetal bij 30 °C (per ml)	≤ 100 000 (*)
Aantal somatische cellen (per ml)	≤ 400 000 (**)

(\*) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van twee maanden, met ten minste twee monsternemingen per maand.

(\*\*) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van drie maanden, met ten minste één monsterneming per maand, tenzij de bevoegde autoriteit een andere methode voorschrijft om seizoensschommelingen in de productie te verdisconteren.

- ii) voor rauwe melk van andere diersoorten:

Kiemgetal bij 30 °C (per ml)	≤ 1 500 000 (*)
------------------------------	-----------------

(\*) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van twee maanden, met ten minste twee monsternemingen per maand.

- b) Indien rauwe melk van andere dieren dan koeien bestemd is voor de vervaardiging van producten met rauwe melk volgens een procedé zonder warmtebehandeling, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven de nodige maatregelen nemen om ervoor te zorgen dat de gebruikte rauwe melk aan het volgende criterium voldoet:

Kiemgetal bij 30 °C (per ml)	≤ 500 000 (*)
------------------------------	---------------

(\*) Voortschrijdend meetkundig gemiddelde over een periode van twee maanden, met ten minste twee monsternemingen per maand.

4. Onverminderd Richtlijn 96/23/EG moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven procedures toepassen om ervoor te zorgen dat rauwe melk niet in de handel wordt gebracht indien:
- deze een gehalte aan antibioticaresiduen bevat dat de bij Verordening (EEG) nr. 2377/90 <sup>(1)</sup> toegestane gehalten voor één van de in de bijlagen I en III bij die verordening genoemde stoffen overschrijdt; of
  - het gecombineerde totaal van antibioticaresiduen hoger is dan een toegestane maximumwaarde.
5. Indien rauwe melk niet in overeenstemming is met punt 3 of 4 moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven de bevoegde autoriteit daarvan in kennis stellen en corrigerende maatregelen treffen.

## HOOFDSTUK II: VOORSCHRIFTEN VOOR ZUIVELPRODUCTEN EN PRODUCTEN OP BASIS VAN COLOSTRUM

### I. TEMPERATUURVOORSCHRIFTEN

- Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat na ontvangst in een verwerkende inrichting:
  - melk snel wordt gekoeld tot ten hoogste 6 °C;
  - colostrum snel wordt gekoeld tot ten hoogste 6 °C of wordt ingevroren;
 en dat melk en colostrum bij die temperatuur worden bewaard totdat zij worden verwerkt.
- Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen melk en colostrum echter bij een hogere temperatuur bewaren mits:
  - met de verwerking wordt begonnen onmiddellijk na het melken of binnen vier uur na ontvangst in de verwerkende inrichting; of
  - de bevoegde autoriteit een hogere temperatuur toestaat om technische redenen met betrekking tot de vervaardiging van bepaalde zuivelproducten of producten op basis van colostrum.

### II. VOORSCHRIFTEN VOOR WARMTEBEHANDELING

- Wanneer rauwe melk, colostrum, zuivelproducten of producten op basis van colostrum een warmtebehandeling ondergaan, zien exploitanten van levensmiddelenbedrijven erop toe dat daarbij wordt voldaan aan de voorschriften van hoofdstuk XI van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 852/2004. Met name zien zij erop toe dat bij de volgende processen aan de volgende specificaties wordt voldaan.
  - Pasteurisatie wordt verricht door een behandeling:
    - bij een hoge temperatuur gedurende korte tijd (ten minste 72 °C gedurende 15 seconden);
    - bij een lage temperatuur gedurende lange tijd (ten minste 63 °C gedurende 30 minuten); of

<sup>(1)</sup> Verordening (EEG) nr. 2377/90 van de Raad van 26 juni 1990 houdende een communautaire procedure tot vaststelling van maximumwaarden voor residuen van geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik in levensmiddelen van dierlijke oorsprong (PB L 224 van 18.8.1990, blz. 1). Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1231/2006 van de Commissie (PB L 225 van 17.8.2006, blz. 3).

- iii) met een andere combinatie van temperatuur en tijd die een gelijkwaardig effect geeft, zodat de producten onmiddellijk na de behandeling in voorkomend geval negatief reageren op een alkalische-fosfatasetest.
  - b) Ultrahogetemperatuur (UHT)-behandeling wordt verricht door een behandeling:
    - i) bestaande uit een ononderbroken verhitting tot een hoge temperatuur gedurende korte tijd (ten minste 135 °C gedurende voldoende lange tijd), zodat er geen levensvatbare micro-organismen of sporen in het behandelde product kunnen groeien wanneer het bij omgevingstemperatuur in een aseptische, gesloten recipiënt wordt bewaard; en
    - ii) die voldoende is om ervoor te zorgen dat de producten microbiologisch stabiel blijven na een incubatie gedurende 15 dagen bij 30 °C in gesloten recipiënten, een incubatie gedurende 7 dagen bij 55 °C in gesloten recipiënten of een andere methode die aantoont dat de nodige warmtebehandeling is verricht.
2. Wanneer wordt overwogen rauwe melk en colostrum aan een warmtebehandeling te onderwerpen, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven:
- a) rekening houden met de procedures die zijn ontwikkeld volgens de HACCP-beginselen overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004, en
  - b) voldoen aan alle voorschriften die de bevoegde autoriteit in dit verband kan opleggen bij de erkenning van inrichtingen of de uitvoering van controles overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004.

### III. CRITERIA VOOR RAUWE KOEMELK

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zuivelproducten vervaardigen, moeten procedures toepassen om ervoor te zorgen dat onmiddellijk voor verwerking:
- a) rauwe koemelk die bij de bereiding van zuivelproducten gebruikt wordt, een kiemgetal bij 30 °C heeft van minder dan 300 000 per ml; en
  - b) verwerkte koemelk die bij de bereiding van zuivelproducten gebruikt wordt, een kiemgetal bij 30 °C heeft van minder dan 100 000 per ml.
2. Indien melk niet voldoet aan de criteria van punt 1 moet de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de bevoegde autoriteit daarvan in kennis stellen en corrigerende maatregelen treffen.

### HOOFDSTUK III: ONMIDDELLIJKE VERPAKKING EN VERPAKKING

De consumentenverpakkingen moeten in de inrichting waar de laatste warmtebehandeling van vloeibare zuivelproducten en producten op basis van colostrum plaatsvindt, onmiddellijk na het vullen worden gesloten met een sluiting die besmetting voorkomt. Het sluitingssysteem moet zo zijn ontworpen dat na opening het bewijs van opening duidelijk zichtbaar en gemakkelijk controleerbaar blijft.

### HOOFDSTUK IV: ETIKETTERING

1. In aanvulling op de voorschriften van Richtlijn 2000/13/EG moet, uitgezonderd in de gevallen als bedoeld in artikel 13, leden 4 en 5, van die richtlijn bedoelde gevallen, op het etiket duidelijk het volgende voorkomen:
- a) in het geval van rauwe melk bestemd voor rechtstreekse menselijke consumptie, de vermelding „rauwe melk”;
  - b) in het geval van met rauwe melk bereide producten waarvan het fabricageprocedé noch een warmtebehandeling, noch een fysische of chemische behandeling omvat, de vermelding „bereid met rauwe melk”;
  - c) in het geval van colostrum, de vermelding „colostrum”;
  - d) in het geval van met colostrum bereide producten, de vermelding „bereid met colostrum”.

2. De voorschriften van punt 1 zijn van toepassing op producten bestemd voor de detailhandel. De term „etikettering” omvat verpakkingen, documenten, briefjes, etiketten, ringen en banden die deze producten vergezellen of er betrekking op hebben.

#### HOOFDSTUK V: IDENTIFICATIEMERKEN

In afwijking van de voorschriften van bijlage II, sectie I, is het toegestaan dat:

1. het identificatiemerk, in plaats van het erkenningsnummer van de inrichting te vermelden, verwijst naar de plaats op de onmiddellijke verpakking of de verpakking waar het erkenningsnummer van de inrichting is aangegeven;
  2. het identificatiemerk van flessen die kunnen worden hergebruikt, slechts de initialen van het verzendende land en het erkenningsnummer van de inrichting vermeldt.”.
- 4) In sectie XV, hoofdstuk III, komt punt 1 als volgt te luiden:
- „1. Collageen moet worden vervaardigd volgens een procedé waarbij de grondstof gewassen wordt, de pH-waarde met een zuur of een base aangepast wordt en vervolgens één of meer keren gespoeld, gefilterd en geëxtrudeerd wordt, of volgens een erkend gelijkwaardig procedé. Bij de vervaardiging van laagmoleculair collageen uit grondstoffen van niet-herkauwers mag de extrusie achterwege worden gelaten.”.
-