

## I

(Akti, katerih objava je obvezna)

**UREDBA KOMISIJE (ES) št. 1662/2006**

**z dne 6. novembra 2006**

**o spremembi Uredbe (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora**

(Besedilo velja za EGP)

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora <sup>(1)</sup> in zlasti člena 10(1) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Kadar za nosilce živilske dejavnosti veljajo določbe Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004, morajo slednji zagotoviti, da je vsak proizvod živalskega izvora označen z identifikacijsko oznako, ki se uporablja v skladu z določbami iz oddelka I Priloge II k navedeni uredbi. Proizvodi živalskega izvora ne smejo imeti več kot ene identifikacijske oznake, razen če ni izrecno navedeno in zaradi nadzora.
- (2) Oddelek I Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 določa pravila za proizvodnjo in dajanje v promet mesa domačih parkljarjev in kopitarjev. V točki 8 poglavja IV navedenega oddelka so navedene izjeme za popolno odstranitev kože trupa in drugih delov telesa, namenjenih za prehrano ljudi. Te izjeme je treba razširiti še na gobec in ustnice goveda, če izpolnjujejo enake pogoje kot glave ovc in koz.
- (3) Tonzile služijo kot filter za vse zdravju škodljive snovi, ki vstopajo skozi ustno votlino živali, in jih je treba med zakolom domačih parkljarjev in kopitarjev odstraniti iz higienskih in varnostnih razlogov. Ker je bila odstranitev nenamerno izpuščena kot za prašiče obvezna, je treba zahtevo za odstranitev prašičjih tonzil ponovno uvesti.

(4) Oddelek VIII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 določa zahteve, ki urejajo proizvodnjo in dajanje na trg ribiških proizvodov, namenjenih za prehrano ljudi. Ribje olje je vključeno v opredelitev ribiških proizvodov. Treba je torej določiti posebne pogoje za proizvodnjo in dajanje na trg ribjega olja za prehrano ljudi. Predvideti je treba tudi prehodne ureditve, da se bodo obrati v tretjih državah lahko prilagodili novi situaciji.

(5) Kolostrum se šteje kot proizvod živalskega izvora, vendar ne spada v opredelitev surovega mleka iz Priloge I k Uredbi (ES) št. 853/2004. Kolostrum se proizvaja na podoben način, zato se lahko šteje, da predstavlja podobno tveganje za zdravje ljudi kot surovo mleko. Zato je treba uvesti posebna higienska pravila za proizvodnjo kolostruma.

(6) Oddelek XV Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 določa zahteve za proizvodnjo kolagena. Navaja, da je treba pri izdelavi kolagena uporabiti postopek, ki zagotavlja, da so surovine izpostavljene obdelavi, ki vključuje pranje, prilagoditev pH s kislino ali lužino, enkratno ali večkratno splakovanje, filtracijo in iztiskanje, ali pa se uporabi odobreni enakovredni postopek. Drugačen postopek, pri katerem nastane hidrolizirani kolagen, ki ga ni mogoče iztisniti, je bil predložen v oceno EFSA. Dne 26. januarja 2005 je EFSA sprejela mnenje o varnosti kolagena in načinu predelave za proizvodnjo kolagena. Ugotovila je, da zgoraj predlagan postopek proizvodnje zagotavlja enako ali boljše zdravstveno varnost kolagena, namenjenega za prehrano ljudi, v primerjavi z varnostjo pri uporabi standardov iz oddelka XV. Zato je treba spremeniti pogoje za proizvodnjo kolagena.

(7) Uredbo (ES) št. 853/2004 je treba ustrezno spremeniti.

(8) Ukrepi, določeni s to uredbo, so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za prehranjevalno verigo in zdravje živali –

<sup>(1)</sup> UL L 139, 30.4.2004, str. 55. Uredba, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo Komisije (ES) št. 2076/2005 (UL L 338, 22.12.2005, str. 83).

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

2. Priloga III se spremeni v skladu s Prilogo II k tej uredbi.

*Člen 1*

*Člen 2*

Uredba (ES) št. 853/2004 se spremeni:

Ta uredba začne veljati sedmi dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

1. Priloga II se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 6. novembra 2006.

*Za Komisijo*

Markos KYPRIANOU

*Član Komisije*

*PRILOGA I*

Točka (2) dela A oddelka I Priloge II k Uredbi (ES) št. 853/2004 se nadomesti z naslednjim:

- "2. Če pa sta pakiranje in/ali embalaža s proizvoda odstranjena ali je proizvod nadalje predelan v drugem obratu, ga je treba opremiti z novo oznako. V teh primerih mora nova oznaka vsebovati številko odobritve obrata, kjer se te dejavnosti izvajajo."

---

## PRILOGA II

Priloga III k Uredbi (ES) št. 853/2004 se spremeni:

1. Poglavje IV oddelka I se spremeni:

(a) Točka 8 se nadomesti z naslednjim:

„8. Treba je izvesti popolno odstranitev kože trupa in drugih delov telesa, namenjenega za prehrano ljudi, razen pri prašičih in glavah ovc in koz ter telet, gobca in ustnic goveda in spodnjih delov nog goveda, ovc in koz. Z glavami, vključno z gobcem in ustnicami ter spodnjimi deli nog, je treba ravnati tako, da se izognemo kontaminaciji.“

(b) Točka 16(a) se nadomesti z naslednjim:

„(a) tonzile goveda, prašičev in kopitarjev je treba higiensko odstraniti;“

2. V poglavju III oddelka VIII se doda del E:

„E. ZAHTEVE V ZVEZI Z RIBJIM OLJEM ZA PREHRANO LJUDI

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotavljati, da surovine za pripravo ribjega olja za prehrano ljudi izpolnjujejo naslednje zahteve:

1. izvirati morajo iz ribiških proizvodov, za katere je bilo ugotovljeno, da so primerni za prehrano ljudi;
2. prihajati morajo iz obratov, vključno s plovili, homologiranimi v skladu s to uredbo;
3. do predelave jih je treba prevažati in skladiščiti v higienskih pogojih.“

3. Oddelek IX se nadomesti z naslednjim:

„ODDELEK IX: SUROVO MLEKO, KOLOSTRUM, MLEČNI PROIZVODI IN PROIZVODI NA OSNOVI KOLOSTRUMA

Za namene tega oddelka se uporabljajo naslednje opredelitve:

1. „Kolostrum“ pomeni tekočino, ki se pred proizvodnjo surovega mleka do največ 3 do 5 dni po kotitvi izloča iz mlečnih žlez živali, ki dajejo mleko, in je bogata s protitelesi in minerali.
2. „Proizvodi na osnovi kolostruma“ pomenijo predelane proizvode, ki izvirajo iz predelave kolostruma ali iz nadaljnje predelave tako predelanih proizvodov.

POGLAVJE I: SUROVO MLEKO IN KOLOSTRUM – PRIMARNA PROIZVODNJA

Nosilci živilske dejavnosti, ki proizvajajo, ali zbirajo surovo mleko in kolostrum, morajo zagotoviti skladnost z zahtevami iz tega poglavja.

I. ZDRAVSTVENE ZAHTEVE ZA PROIZVODNJO SUROVEGA MLEKA IN KOLOSTRUMA

1. Surovo mleko in kolostrum morata biti pridobljena od živali:
  - (a) ki ne kažejo nobenih znakov kužnih bolezni, ki se prenašajo z mlekom in kolostrumom na ljudi;
  - (b) ki so v dobrem splošnem zdravstvenem stanju, ki ne kažejo nobenih znakov bolezni, ki bi lahko imela za posledico kontaminacijo mleka in kolostruma, in še zlasti, ki niso zbolele za okužbo genitalnih poti, enteritisom z diarejo in vročino, ali z vidnim vnetjem vimen;
  - (c) ki nimajo nobenih ran na vimenih, ki bi utegnile vplivati na mleko in kolostrum;
  - (d) ki jim niso dajali nedovoljenih snovi ali pripravkov in pri katerih ni bilo nobene nezakonite uporabe v smislu Direktive 96/23/ES;

- (e) pri katerih se po dajanju dovoljenih proizvodov ali snovi upošteva karenca, predpisana za te proizvode ali snovi.
2. (a) Še zlasti je treba glede bruceloze mleko in kolostrum pridobiti od:
- (i) krav ali bivolov, ki spadajo k čredi in v smislu Direktive 64/432/EGS <sup>(1)</sup> nimajo ali uradno nimajo bruceloze;
  - (ii) ovc ali koz, ki spadajo h gospodarstvu in so v smislu Direktive 91/68/EGS <sup>(2)</sup> nimajo ali uradno nimajo bruceloze; ali
  - (iii) ženskih živali drugih vrst, ki v primeru vrst, dovzetnih za brucelozo, spadajo k čredam, ki se v okviru odobrenega kontrolnega programa pristojnega organa redno pregledujejo glede te bolezni.
- (b) Glede tuberkuloze je treba surovo mleko in kolostrum pridobiti od:
- (i) krav ali bivolov, ki spadajo k čredi in so v smislu Direktive 64/432/EGS uradno nimajo tuberkuloze; ali
  - (ii) ženskih živali drugih vrst, ki v primeru vrst, ki so dovzetnih za tuberkulozo, spadajo k čredam, ki se v okviru odobrenega kontrolnega programa pristojnega organa redno pregledujejo glede te bolezni.
- (c) Če se koze redijo skupaj s kravami, morajo biti te koze pregledane in testirane na tuberkulozo.
3. Vendar se surovo mleko živali, ki ne izpolnjujejo zahtev iz točke 2, sme uporabiti z odobritvijo pristojnega organa:
- (a) kadar gre za krave ali bivole, ki ne pokažejo pozitivne reakcije na teste na tuberkulozo ali brucelozo niti nobenih znakov teh bolezni, potem ko je bilo mleko toplotno obdelano, tako da je pokazalo negativno reakcijo na test alkalne fosfataze;
  - (b) kadar gre za koze ali ovce, ki ne pokažejo pozitivne reakcije na teste na brucelozo ali so bile cepljene proti brucelozni kot del odobrenega programa izkoreninjenja in ki ne kažejo znakov te bolezni, bodisi:
    - (i) za izdelavo sira z zorenjem najmanj dveh mesecev bodisi
    - (ii) kadar je mleko tako toplotno obdelano, da testi pokažejo negativno reakcijo na test alkalne fosfataze; in
  - (c) kadar gre za ženske živali drugih vrst, ki ne pokažejo pozitivne reakcije na teste na tuberkulozo ali brucelozo niti nobenih znakov teh bolezni, temveč spadajo k čredi, pri kateri je bila ugotovljena brucelozoza ali tuberkuloza v okviru pregledov iz točke 2(a)(iii) ali 2(b)(ii), potem ko je bilo mleko toplotno obdelano tako, da je bila zagotovljena njegova neoporečnost.
4. Surovo mleko in kolostrum živali, ki ne izpolnjujejo ustreznih zahtev točk 1 do 3, zlasti živali, ki kažejo posamično pozitivno reakcijo na profilaktične teste na tuberkulozo ali brucelozo skladno z Direktivo 64/432/EGS in Direktivo 91/68/EGS, se ne smeta uporabljati za prehrano ljudi.

<sup>(1)</sup> Direktiva Sveta 64/432/EGS z dne 26. junija 1964 o problemih v zvezi z zdravstvenim varstvom živali, ki vplivajo na trgovino z govedom in prašiči znotraj Skupnosti (UL L 121, 29.7.1964, str. 1977/64). Direktiva, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 21/2004 (UL L 5, 9.1.2004, str. 8).

<sup>(2)</sup> Direktiva Sveta 91/68/EGS z dne 28. januarja 1991 o pogojih v zvezi z zdravstvenim varstvom živali, ki urejajo trgovanje znotraj Skupnosti z ovcami in kozami (UL L 46, 19.2.1991, str. 19). Direktiva, kakor je nazadnje spremenjena z Odločbo Komisije (ES) 2005/932/ES (UL L 340, 23.12.2005, str. 68).

5. Živali, ki so inficirane ali obstaja utemeljeni sum, da so inficirane z eno od bolezni iz točk 1 ali 2, je treba osamiti, tako da se prepreči škodljivi učinek na mleko in kolostrum drugih živali.

## II. HIGIENSKI PREDPISI ZA GOSPODARSTVA S PROIZVODNJO MLEKA IN KOLOSTRUMA

### A. Zahteve za prostore in opremo

1. Molzna oprema in prostori, kjer se mleko in kolostrum skladiščita, obdelujeta ali ohlajujeta, morajo biti locirani in izdelani tako, da se omeji nevarnost kontaminacije mleka in kolostruma.
2. Prostori za skladiščenje mleka in kolostruma morajo biti zaščiteni pred mrčesom, morajo biti ustrezno ločeni od prostorov, v katerih so nastanjene živali, in, kadar morajo biti izpolnjene zahteve iz dela B, imeti ustrezno hladilno opremo.
3. Površine opreme, ki pridejo v stik z mlekem in kolostrumom (posode, vsebniki, cisterne itd., namenjene za molžo, zbiranje ali prevoz), se morajo z lahkoto čistiti ter po potrebi dezinficirati in ohranjati v dobrem stanju. To zahteva uporabo gladkih, pralnih in netoksičnih materialov.
4. Po uporabi se morajo takšne površine očistiti in po potrebi dezinficirati. Po vsaki poti ali po vsaki seriji poti, kadar je čas med raztovarjanjem in naslednjo ponovno napolnitvijo zelo kratek, ampak v vseh primerih vsaj enkrat na dan, je treba vsebnike in cisterne, ki se uporabljajo za prevoz surovega mleka in kolostruma, očistiti in dezinficirati na ustrezen način, preden se ponovno uporabijo.

### B. Higieniski predpisi za moljenje, zbiranje in prevoz

1. Moljenje se mora izvršiti pod higienskimi pogoji, ki zlasti zagotavljajo:
  - (a) da so seski, vimena in sosednji deli čisti, preden se začne moljenje;
  - (b) da mleko in kolostrum vsake živali pregleda molznik glede organoleptičnih ali fizično kemičnih anomalij ali se pregledata z metodo, ki doseže podobne rezultate, in da se mleko in kolostrum, ki kažeta take anomalije, ne uporabljata za prehrano ljudi;
  - (c) da se mleko in kolostrum živali, ki kaže klinične znake bolezni vimen, uporabljata za prehrano ljudi samo po navodilih veterinarja;
  - (d) da se živali, ki lahko zaradi zdravljenja prenesejo ostanke v mleko in kolostrum, identificirajo, ter da se mleko in kolostrum, ki se pridobita od takih živali pred potekom predpisane karence, ne uporabljata za prehrano ljudi; in
  - (e) da se kopeli ali spreji za seske uporabljajo samo po odobritvi ali registraciji v skladu s postopki iz Direktive Evropskega parlamenta in Sveta 98/8/ES z dne 16. februarja 1998 o dajanju biocidnih pripravkov v promet <sup>(1)</sup>.
  - (f) da se kolostrum molze ločeno in da se ne meša s surovim mlekem.
2. Neposredno po molzenju je treba mleko in kolostrum hraniti v čistem prostoru, načrtovanem in opremljenem tako, da se prepreči kontaminacija.
  - (a) Mleko mora biti takoj ohlajeno na temperaturo, ki ni višja od 8 °C v primeru dnevnega zbiranja, ali na temperaturo, ki ni višja od 6 °C, če zbiranje ne poteka dnevno;
  - (b) Kolostrum je treba hraniti ločeno in ga takoj ohladiti na temperaturo, ki ni višja od 8 °C v primeru dnevnega zbiranja, ali na temperaturo, ki ni višja od 6 °C, če zbiranje ne poteka dnevno ali zamrzniti;

<sup>(1)</sup> UL L 123, 24.4.1998, str. 1. Direktiva, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo Komisije 2006/50/ES (UL L 142, 30.5.2006, str. 6).

3. Med prevozom je treba ohranjati hladilno verigo, ob prihodu v namembni obrat pa temperatura mleka in kolostruma ne sme biti višja od 10 °C.
4. Nosilec živilske dejavnosti ni treba upoštevati temperaturnih zahtev iz točk 2 in 3, če mleko izpolnjuje merila iz dela III in:
  - (a) se predela v dveh urah po molži; ali
  - (b) je potrebna višja temperatura zaradi tehnoloških vzrokov, povezanih s proizvodnjo določenih mlečnih proizvodov, in pristojni organ dodeli ustrezno dovoljenje.

### C. Higiena osebja

1. Osebe, ki opravljajo molžo in/ali nadaljnjo obdelavo surovega mleka in kolostruma, morajo nositi ustrezno čisto delovno obleko.
2. Osebe, ki opravljajo molžo, morajo vzdrževati visoko stopnjo osebne čistoče. Na voljo morajo biti ustrezne naprave blizu mesta molženja, ki omogočajo osebam, ki opravljajo molžo in obdelujejo surovo mleko in kolostrum, da si umijejo dlani in roke.

### III. MERILA ZA SUROVO MLEKO IN KOLOSTRUM

1. (a) Za surovo mleko veljajo naslednja merila, dokler se v okviru posebnih predpisov ne določijo standardi kakovosti za mleko in mlečne proizvode.
- (b) Do uvedbe posebne zakonodaje Skupnosti se uporabljajo nacionalna merila za kolostrum, kar zadeva število klic, število somatskih celic ali antibiotične ostanke.
2. Reprezentativno število vzorcev surovega mleka in kolostruma iz gospodarstev za proizvodnjo mleka, ki se jemlje z naključnim vzorčenjem, je treba pregledati glede skladnosti s točkama 3 in 4 v primeru surovega mleka in z obstoječimi nacionalnimi merili iz točke 1(b) v primeru kolostruma. Preglede lahko opravi ali se opravijo v njegovem imenu:
  - (a) nosilec živilske dejavnosti, ki proizvaja mleko;
  - (b) nosilec živilske dejavnosti, ki zbira ali predeluje mleko;
  - (c) skupina nosilcev živilske dejavnosti; ali
  - (d) v smislu nacionalne ali regionalne sheme nadzora.
3. (a) Nosilci živilske dejavnosti morajo sprožiti postopke, da zagotovijo, da surovo mleko izpolnjuje naslednja merila:
  - (i) za surovo kravje mleko:

Število klic pri 30 °C (na ml)	≤ 100 000 (*)
Število somatskih celic (na ml)	≤ 400 000 (**)

(\*) Geometrijsko povprečje v obdobju dveh mesecev z vsaj dvema vzorcema mesečno.

(\*\*) Geometrijsko povprečje v obdobju treh mesecev z vsaj enim vzorcem mesečno, razen če so proizvodne ravni precej različne glede na sezono.

- (ii) za surovo mleko iz drugih vrst:

Število klic pri 30 °C (na ml)	≤ 1 500 000 (*)
--------------------------------	-----------------

(\*) Geometrijsko povprečje v obdobju dveh mesecev z vsaj dvema vzorcema mesečno

- (b) Če je surovo mleko iz drugih vrst kakor krav namenjeno za izdelavo proizvodov iz surovega mleka po postopku brez toplotne obdelave, morajo nosilci živalske dejavnosti zagotoviti, da uporabljeno surovo mleko izpolnjuje naslednje merilo:

Število klic pri 30 °C (na ml)	≤ 500 000 (*)
--------------------------------	---------------

(\*) Geometrijsko povprečje v obdobju dveh mesecev z vsaj dvema vzorcema mesečno

4. Brez poseganja v Direktivo 96/23/ES morajo nosilci živalske dejavnosti s postopki zagotoviti, da se surovo mleko ne daje na trg, kadar:
- (a) vsebuje antibiotične ostanke nad dovoljenimi količinami, določenimi z navedeno uredbo za katero koli snov iz prilog I in III k Uredbi (EGS) št. 2377/90 <sup>(1)</sup>; ali
- (b) celotna količina ostankov vseh antibiotičnih snovi presega najvišjo dovoljeno vrednost.
5. Kadar surovo mleko ne izpolnjuje meril iz točke 3 ali 4, mora nosilec živalske dejavnosti to javiti pristojnemu organu in sprejeti ukrepe za izboljšanje te situacije.

## POGLAVJE II: ZAHTEVE V ZVEZI Z MLEČNIMI PROIZVODI IN PROIZVODI NA OSNOVI KOLOSTRUMA

### I. ZAHTEVE GLEDE TEMPERATURE

1. Nosilci živalske dejavnosti morajo zagotoviti, da po sprejemu v predelovalni obrat
- (a) mleko na hitro ohlajeno na ne več kot 6° C;
- (b) kolostrum na hitro ohlajen na ne več kot 6 °C ali se ohranja zamrznjen
- in se hrani na tej temperaturi, dokler se ne predela.
2. Nosilci živalske dejavnosti lahko hranijo mleko in kolostrum na višji temperaturi, če:
- (a) se predelava začne takoj po molzenju ali v štirih urah po sprejetju v predelovalni obrat; ali
- (b) pristojni organ dopušča višjo temperaturo iz tehničnih razlogov, ki zadevajo izdelavo nekaterih mlečnih proizvodov ali proizvodov na osnovi kolostruma.

### II. ZAHTEVE ZA TOPLOTNO OBDELAVO

1. Nosilci živalske dejavnosti morajo zagotoviti, da se pri toplotni obdelavi surovega mleka, kolostruma, mlečnih proizvodov ali proizvodov na osnovi kolostruma upoštevajo zahteve iz poglavja XI Priloge II k Uredbi (ES) št. 852/2004. Pri uporabi naslednjih postopkov zagotovijo zlasti, da ti ustrezajo navedenim specifikacijam:
- (a) Pasterizacija se izvaja z obdelavo, ki vključuje:
- (i) visoko temperaturo za kratek čas (najmanj 72 °C za 15 sekund);
- (ii) nizko temperaturo za dolgo časa (najmanj 63 °C za 30 minut); ali

<sup>(1)</sup> Uredba Sveta (EGS) št. 2377/90 z dne 26. junija 1990 o določitvi postopka Skupnosti za določanje najvišjih mejnih vrednosti ostankov zdravil za uporabo v veterinarski medicini v živilih živalskega izvora (UL L 224, 18.8.1990, str. 1). Uredba, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo Komisije (ES) št. 1231/2006 (UL L 225, 17.8.2006, str. 3).

- (iii) drugo kombinacijo časa in temperature, ki zagotavlja enakovreden učinek,

tako da proizvodi pokažejo, kjer je primerno, negativno reakcijo na preskus alkalne fosfataze takoj po taki obdelavi.

- (b) Ultravisok temperaturni postopek (UHT) se izvaja z obdelavo:

- (i) ki vključuje stalen dotok toplote pri visoki temperaturi za kratek čas (najmanj 135 °C v kombinaciji z ustreznim časom zadrževanja), tako da v obdelanem proizvodu, ki se hrani v aseptični zaprti embalaži pri sobni temperaturi, ni mikroorganizmov ali spor, sposobnih preživetja, ki bi se lahko razmnoževale, in
- (ii) ki zagotavlja, da proizvodi ostanejo mikrobiološko stabilni po 15 dneh inkubacije pri 30 °C v zaprti embalaži ali po 7 dneh pri 55 °C v zaprti embalaži ali po drugi metodi, ki dokazuje, da je bila opravljena ustrezna toplotna obdelava.

2. Pri odločanju za toplotno obdelavo surovega mleka in kolostruma morajo nosilci živilske dejavnosti:

- (a) upoštevati postopke, razvite po načelih HACCP skladno z Uredbo (ES) št. 852/2004; in
- (b) upoštevati zahteve, ki jih pristojni organ lahko določi, kadar odobri obrate ali izvaja preglede v skladu z Uredbo (ES) št. 854/2004.

### III. MERILA ZA SUROVO KRAVJE MLEKO

1. Nosilci živilske dejavnosti, ki proizvajajo mlečne proizvode, morajo s postopki zagotoviti, da ima neposredno pred obdelavo:
- (a) surovo kravje mleko, ki se uporablja za pripravo mlečnih proizvodov, pri 30 °C število klic, ki je manjše od 300 000 na ml; in
- (b) predelano kravje mleko, ki se uporablja za pripravo mlečnih proizvodov, pri 30 °C število klic, ki je manjše od 100 000 na ml.
2. Kadar mleko ne izpolnjuje meril iz odstavka 1, mora nosilec živilske dejavnosti to javiti pristojnemu organu in sprejeti ukrepe za izboljšanje te situacije.

### POGLAVJE III: EMBALIRANJE IN PAKIRANJE

Zapiranje paketov za potrošnike se mora izvesti neposredno po polnjenju v obratu, kjer se opravlja zadnja toplotna obdelava tekočih mlečnih proizvodov in proizvodov na osnovi kolostruma z napravami za zapiranje, ki preprečujejo kontaminacijo. Sistem zapiranja mora biti takšen, da kadar se paket odpre, se to jasno prepozna in z lahkoto preveri.

### POGLAVJE IV: ETIKETIRANJE

1. Dodatno k zahtevam Direktive 2000/13/ES, razen v primerih, predvidenih v členu 13(4) in (5) te direktive, mora etiketiranje jasno prikazovati:
- (a) v primeru surovega mleka, namenjenega za neposredno prehrano ljudi, besedi „surovo mleko“;
- (b) v primeru proizvodov, narejenih s surovim mlekom, pri katerih proizvodni proces ne zajema nobene toplotne obdelave ali kakršne koli fizikalne ali kemične obdelave, besede „izdelano s surovim mlekom“;
- (c) v primeru kolostruma besedo „kolostrum“;
- (d) v primeru proizvodov, narejenih s kolostrumom, besede „izdelano s kolostrumom“.

2. Zahteve odstavka 1 se uporabljajo za proizvode, namenjene za trgovino na drobno. Izraz „etiketiranje“ zajema pakiranje, dokumente, opozorila, etikete, obroče ali zapirala, s katerimi so ti proizvodi opremljeni ali na katere se sklicujejo.

#### POGLAVJE V: IDENTIFIKACIJSKO OZNAČEVANJE

Z odstopanjem od zahtev oddelka I Priloge II:

1. se lahko identifikacijska oznaka sklicuje na mesto na ovoju ali na embalaži, na katerem je navedena številka odobritve obrata, namesto da bi bila navedena številka odobritve obrata;
  2. je lahko na identifikacijski oznaki pri steklenicah za ponovno uporabo navedena samo kratica države pošiljateljice in številko odobritve obrata.“
4. Točka 1 v poglavju III oddelka XV se nadomesti z naslednjim:
    - „1. Pri izdelavi kolagena je treba uporabiti postopek, ki zagotavlja, da so surovine izpostavljene obdelavi, ki vključuje pranje, prilagoditev pH s kislino ali lužino, enkratno ali večkratno splakovanje, filtracijo in iztiskanje, ali pa se uporabi odobreni enakovredni postopek. Faze iztiskanja ni mogoče izvesti pri proizvodnji kolagena z nizko molsko maso iz surovin s poreklom iz neprežvekovalcev.“
-