

## II

(Retsakter hvis offentliggørelse ikke er obligatorisk)

## RÅDET

## RÅDETS DIREKTIV

af 20. juni 1989

om hygiejne- og sundhedsproblemer i forbindelse med produktion og markedsføring af ægprodukter

(89/437/EØF)

RÅDET FOR DE EUROPÆISKE  
FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til Traktaten om Oprettelse af Det Europæiske Økonomiske Fællesskab, særlig artikel 43,

under henvisning til forslag fra Kommissionen <sup>(1)</sup>,

under henvisning til udtalelse fra Europa-Parlamentet <sup>(2)</sup>,

under henvisning til udtalelse fra Det Økonomiske og Sociale Udvalg <sup>(3)</sup>, og

ud fra følgende betragtninger:

For at sikre, at det fælles marked fungerer harmonisk, især i henseende til den fælles markedsordning for æg, der blev indført ved forordning (EØF) nr. 2771/75 <sup>(4)</sup>, senest ændret ved forordning (EØF) nr. 3907/87 <sup>(5)</sup>, og den fælles handelsordning for ægalbumin og mælkealbumin, der blev indført ved forordning (EØF) nr. 2783/75 <sup>(6)</sup>, senest ændret ved forordning (EØF) nr. 4001/87 <sup>(7)</sup>, er det vigtigt, at markedsføringen af ægprodukter ikke længere hæmmes af forskellene mellem medlemsstaterne med hensyn til sundhedsforskrifter på dette område; denne harmonisering muliggør således en bedre harmonisering af produktionen og ensartede konkurrencebetingelser, samtidig med at forbrugeren sikres et kvalitetsprodukt;

markedsføringen af visse ægprodukter, som ikke er omfattet af Traktatens bilag II, er snævert forbundet med markedsføringen af ægprodukter, der indgår i en fælles markedsordning; det er vigtigt at fjerne konkurrencefordrejninger for samtlige ægprodukter;

ægprodukter fremstillet i ikke-industrielle småvirksomheder, butikker eller restauranter, og som anvendes til tilberedning af levnedsmidler bestemt til direkte salg til den endelige forbruger eller til konsum på stedet, omfattes ikke af dette direktivs anvendelsesområde;

der bør fastsættes sundhedsforskrifter med hensyn til tilvirking, oplagring og transport af ægprodukter; der er især vigtigt, at der fastsættes sundhedsregler i forbindelse med autorisation af virksomheder;

det er også vigtigt at fastsætte de sundhedskrav, som ægprodukter skal opfylde;

disse regler bør anvendes ens på samhandelen mellem medlemsstaterne og på handelen i de enkelte medlemsstater;

det er i første række producenten, der skal sikre, at ægprodukterne opfylder sundhedskravene i dette direktiv; medlemsstaternes kompetente myndigheder skal ved kontrol og inspektioner drage omsorg for, at producenten overholder de nævnte krav; reglerne for kontrol og inspektioner bør tage hensyn til kravene i forbindelse med det indre marked;

der bør indføres stikprøvekontrol med henblik på at påvise tilstedeværelsen af restkoncentrationer, der kan skade menneskets sundhed;

<sup>(1)</sup> EFT nr. C 67 af 14. 3. 1987, s. 9, og EFT nr. C 53 af 2. 3. 1989, s. 10.

<sup>(2)</sup> EFT nr. C 187 af 18. 7. 1989, s. 184.

<sup>(3)</sup> EFT nr. C 232 af 31. 8. 1987, s. 11.

<sup>(4)</sup> EFT nr. L 282 af 1. 11. 1975, s. 49.

<sup>(5)</sup> EFT nr. L 370 af 30. 12. 1987, s. 14.

<sup>(6)</sup> EFT nr. L 282 af 1. 11. 1975, s. 104.

<sup>(7)</sup> EFT nr. L 377 af 31. 12. 1987, s. 44.

der bør indføres EF-kontrolforanstaltninger for at sikre en ensartet anvendelse i alle medlemsstaterne af reglerne i dette direktiv;

i forbindelse med handel mellem medlemsstaterne bør afsenderen, modtageren eller disses befuldmægtigede i tilfælde af en tvist med modtagermedlemsstatens kompetente myndigheder have mulighed for at indhente udtalelse fra en sagkyndig:

ægprodukter produceret i et tredjeland og bestemt til markedsføring på Fællesskabets område bør ikke være underkastet en mere gunstig ordning end den i dette direktiv foreskrevne; der bør fastsættes en EF-inspektionsordning med hensyn til tredjelandsvirksomheder;

det bør overdrages til Kommissionen at udstede visse gennemførelsesbestemmelser til dette direktiv; i dette øjemed bør der indføres procedurer, der sikrer et snævert og effektivt samarbejde mellem medlemsstaterne og Kommissionen i Den Stående Veterinærkomité —

UDSTEDT FØLGENDE DIREKTIV:

#### Artikel 1

I dette direktiv fastlægges hygiejne- og sundhedskravene i forbindelse med produktion og markedsføring af ægprodukter bestemt såvel til direkte konsum som til levnedsmiddel-fremstilling.

Dette direktiv finder dog ikke anvendelse på:

- færdige levnedsmidler fremstillet af ægprodukter, som defineret i artikel 2, og som opfylder betingelserne i artikel 3
- ægprodukter, der i ikke-industrielle småvirksomheder uden videre forarbejdning anvendes til fremstilling af levnedsmidler bestemt til direkte salg uden mellemed til forbrugerne eller til konsum på stedet umiddelbart efter tilberedningen.

#### Artikel 2

Med henblik på dette direktiv gælder definitionerne i artikel 1, stk. 2, i forordning (EØF) nr. 2772/75 <sup>(1)</sup>, Endvidere forstås ved:

- 1) »ægprodukter«: produkter fremstillet af æg, deres forskellige bestanddele eller blandinger deraf efter fjernelse af skal og hinder, bestemt til konsum; de kan delvis suppleres med andre levnedsmidler eller tilsætningsstoffer; de kan være i flydende, koncentreret, tørret, krystalliseret, frossen, dybfrossen eller koaguleret form

- 2) »produktionsbedrift«: bedrift, der producerer æg bestemt til konsum, jf. dog forordning (EØF) nr. 2782/75 <sup>(2)</sup>
- 3) »virksomhed«: en autoriseret virksomhed, der fremstiller og/eller forarbejder ægprodukter
- 4) »knækæg«: æg med defekt skal, uden brud og med udbrudte hinder
- 5) »serie«: en mængde ægprodukter, der er behandlet under samme betingelser og har undergået én uafbrudt proces
- 6) »parti«: en mængde ægprodukter, der skal leveres samtidigt til samme bestemmelsessted med henblik på videre forarbejdning i levnedsmiddelindustrien, eller som er bestemt til direkte konsum
- 7) »afsendelsesland«: den medlemsstat eller det tredjeland, hvorfra ægprodukter forsendes til en medlemsstat
- 8) »modtagerland«: den medlemsstat, hvortil ægprodukter forsendes fra en anden medlemsstat eller et tredjeland
- 9) »pakning«: anbringelse af ægprodukter i beholdere af hvilken som helst art
- 10) »kompetent myndighed«: den veterinære myndighed eller anden tilsvarende myndighed, som af den pågældende medlemsstat er udpeget til at føre tilsyn med overholdelsen af dette direktiv
- 11) »markedsføring«: forhandling af ægprodukter som defineret i artikel 1, nr. 5, i forordning (EØF) nr. 2772/75.

#### Artikel 3

Medlemsstaterne drager omsorg for, at kun ægprodukter, som opfylder følgende generelle betingelser, kan produceres som levnedsmidler eller anvendes til fremstilling af levnedsmidler:

- a) de skal være fremstillet af æg af høns, ænder, gæs, kalkuner, perlehøns eller vagtler med udelukkelse af blandinger af forskellige arter
- b) de skal bære en angivelse af procenten af ægbestanddele, såfremt de delvis suppleres med andre levnedsmidler og, for så vidt som de opfylder kravene i artikel 12, med tilsætningsstoffer
- c) de skal være tilvirket og/eller forarbejdet på en virksomhed, der er autoriseret i henhold til artikel 6, og som opfylder betingelserne i bilagets kapitel I og II, samt opfylde bestemmelserne i dette direktiv
- d) de skal under tilfredsstillende hygiejniske forhold i henhold til bilagets kapitel III og V være tilvirket af æg, der opfylder betingelserne i bilagets kapitel IV

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 282 af 1. 11. 1975, s. 56.

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 282 af 1. 11. 1975, s. 100.

- e) de skal have undergået en behandling ved en proces, der er godkendt efter fremgangsmåden i artikel 14, således at de navnlig opfylder de analytiske specifikationer i bilagets kapitel VI.

Hvis det af teknologiske årsager i forbindelse med tilvirkningen af visse levnedsmidler, der er fremstillet af ægprodukter, er nødvendigt, giver de kompetente myndigheder på grundlag af kriterier, som skal fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 14, tilladelse til, at visse ægprodukter ikke skal undergå en sådan behandling; i så fald skal ægprodukterne straks anvendes og/eller forarbejdes hurtigst muligt på den virksomhed, hvor de skal indgå i fremstillingen af andre levnedsmidler;

- f) de skal svare til de analytiske specifikationer i bilagets kapitel VI
- g) de skal have været underkastet sundhedskontrol i henhold til bilagets kapitel VII
- h) de skal være pakket i overensstemmelse med bilagets kapitel VIII
- i) de skal opbevares og transporteres i henhold til forskrifterne i bilagets kapitel IX og X
- j) de skal være forsynet med sundhedsmærke som fastsat i bilagets kapital XI og for så vidt angår produkter bestemt til direkte konsum opfylde betingelserne i Rådets direktiv 79/112/EØF af 18. december 1978 om tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om mærkning af og præsentationsmåder for levnedsmidler bestemt til den endelige forbruger samt om reklame for sådanne levnedsmidler <sup>(1)</sup>, senest ændret ved direktiv 86/197/EØF <sup>(2)</sup>.

#### Artikel 4

De kompetente myndigheder drager omsorg for, at ægproduktfabrikanten træffer de fornødne forholdsregler for at efterkomme dette direktiv, navnlig at

- der udtages prøver til laboratorieundersøgelse til kontrol af, at de analytiske specifikationer i bilagets kapitel IV er overholdt
- de ægprodukter, som ikke kan opbevares i omgivende temperatur transporteres eller oplagres ved de temperaturer, som er anført i kapitel IX og X i bilaget
- det tidsrum, hvori ægprodukternes holdbarhed er sikret, fastsættes
- resultaterne af de forskellige former for kontrol og undersøgelser føres til journal og opbevares til forelægelse for de kompetente myndigheder i et tidsrum på to år
- hver serie forsynes med en angivelse, således at behandlingsdatoen kan identificeres; denne angivelse skal være

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 33 af 8. 2. 1979, s. 1.

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 144 af 29. 5. 1986, s. 38.

anført i behandlingsjournalen og på det i bilagets kapitel XI fastsatte sundhedsmærke.

#### Artikel 5

1. Medlemsstaterne skal påse, at der foretages undersøgelser af, om der findes rester af stoffer med farmakologisk; hormonal virkning, af antibiotika, af pesticider, af rengøringsmidler og af andre stoffer, som er skadelige, som kan tænkes at ændre ægproduktets organoleptiske egenskaber, eller som eventuelt vil kunne gøre indtagelse heraf sundhedsfarlig eller -skadelig.

2. Hvis de undersøgte ægprodukter viser spor af restkoncentrationer, der overstiger de tilladte grænseværdier som fastsat i overensstemmelse med stk. 4, skal de udelukkes fra anvendelse i menneskeføde eller fra markedsføring, både med henblik på fremstilling af levnedsmidler og med henblik på direkte konsum.

3. Undersøgelserne for restkoncentrationer skal foretages efter gennemprøvede og videnskabeligt anerkendte fremgangsmåder, særlig sådanne, som er fastsat i EF-direktiver eller i andre internationale forskrifter.

Resultaterne af undersøgelserne for restkoncentrationer skal kunne sammenlignes med referencemetoder, som efter fremgangsmåden i artikel 14 er fastlagt på grundlag af en udtalelse fra Den Videnskabelige Veterinærkomité.

Efter samme fremgangsmåde udpeges i hver medlemsstat mindst ét referencelaboratorium, som i tilfælde af anvendelse af artikel 7 og 8 skal foretage undersøgelse for restkoncentrationer.

Kommissionen offentliggør referencemetoderne og listen over referencelaboratorier i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

4. Rådet vedtager med kvalificeret flertal på forslag af Kommissionen

- kontrolforskrifterne
- tolerancerne for de i stk. 2 omhandlede stoffer
- hyppigheden af prøveudtagningen.

#### Artikel 6

1. Hver medlemsstat opstiller en liste over autoriserede virksomheder i landet, som alle tildeles et autorisationsnummer. Medlemsstaterne sender denne liste til de øvrige medlemsstater og Kommissionen.

En medlemsstat må kun meddele en virksomhed autorisation, hvis det er godtgjort, at den opfylder bestemmelserne i dette direktiv. Medlemsstaten tilbagekalder autorisationen,

hvis betingelserne herfor ikke længere er opfyldt. Tilbagekaldelse af autorisation skal meddeles de øvrige medlemsstater og Kommissionen.

2. Inspektion og tilsyn med virksomhederne og pakkerne foretages regelmæssigt under den kompetente myndigheds ansvar, og denne skal til enhver tid have fri adgang til alle steder på en virksomhed med henblik på at forvisse sig om, at dette direktiv overholdes.

Hvis sådanne inspektioner viser, at ikke alle direktivets krav er opfyldt, træffer den kompetente myndighed passende foranstaltninger til afhjælpning heraf.

#### Artikel 7

1. Sagkyndige fra Kommissionen kan, hvis det er nødvendigt med henblik på en ensartet gennemførelse af direktivet, foretage kontrol på stedet i samarbejde med medlemsstaternes kompetente myndigheder. De kan navnlig kontrollere, om de autoriserede virksomheder og autoriserede pakkerier i henhold til artikel 5, stk. 3, i forordning (EØF) nr. 2772/75 rent faktisk overholder dette direktivs bestemmelser.

Den medlemsstat, på hvis område der foretages kontrol, skal yde de sagkyndige al nødvendig støtte ved udførelsen af deres arbejde. Kommissionen underretter den pågældende medlemsstat om resultatet af den foretagne kontrol.

Den pågældende medlemsstat skal træffe de fornødne foranstaltninger, som resultaterne af denne kontrol giver anledning til. Hvis medlemsstaten undlader at træffe disse foranstaltninger, kan Kommissionen efter fremgangsmåden i artikel 13 træffe afgørelse om, at den pågældende medlemsstat skal suspendere markedsføringen af ægprodukter fra den virksomhed, der ikke længere opfylder bestemmelserne i dette direktiv.

2. Inden gennemførelsen af den i stk. 1 omhandlede kontrol skal der efter fremgangsmåden i artikel 14 fastsættes almindelige gennemførelsesbestemmelser til nærværende artikel, og der skal navnlig udarbejdes en henstilling fra Kommissionen indeholdende de regler, der skal følges ved den i stk. 1 omhandlede kontrol.

#### Artikel 8

1. Med forbehold af artikel 6 og 7 kan modtagerlandet i tilfælde af alvorlig mistanke om uregelmæssigheder lade foretage en ikke-diskriminerende undersøgelse af ægprodukter for at kontrollere, at et parti opfylder kravene i dette direktiv.

2. De i stk. 1 omhandlede undersøgelser skal finde sted på varernes bestemmelsessted eller et andet passende sted, i sidstnævnte tilfælde på betingelse af, at stedet har så ringe indflydelse som muligt på varernes forsendelsesrute.

Disse undersøgelser skal gennemføres snarest muligt, således at de ikke forsinker ægprodukternes markedsføring urimeligt eller medfører forsinkelser, der kan skade deres kvalitet.

3. Hvis det ved en undersøgelse foretaget i henhold til stk. 1 og 2 viser sig, at ægprodukterne ikke opfylder kravene i dette direktiv, kan den kompetente myndighed i modtagerlandet give afsender, modtager eller disses befuldmægtigede valget mellem tilbagetrækning af partiet fra markedet med henblik på eventuel fornyet behandling eller anvendelse til andet formål, forudsat at sundhedshensyn tillader det; hvis ikke, skal alternativet være destruktion af ægprodukterne. Der skal under alle omstændigheder træffes forholdsregler fra den kompetente myndigheds side for at undgå en forkert anvendelse af sådanne ægprodukter.

4. a) Sådanne beslutninger og begrundelsen for dem skal meddeles afsender, modtager eller disses befuldmægtigede. På anmodning herom skal sådanne begrundede beslutninger straks meddeles skriftligt med oplysning om de klagemuligheder, der findes i henhold til gældende lovgivning, samt om hvorledes klagen fremsættes, og de frister inden for hvilke den skal fremsættes.

Afsenders, modtagers eller disses befuldmægtigedes klagemuligheder berøres ikke af dette direktiv.

b) Når sådanne beslutninger beror på forekomsten af en særlig alvorlig sundhedsfare, skal de straks meddeles afsendelseslandets kompetente myndigheder og Kommissionen.

c) Når denne meddelelse er givet, kan der træffes passende foranstaltninger efter fremgangsmåden i artikel 13, bl.a. med henblik på samordning af de foranstaltninger, der træffes i andre medlemsstater med hensyn til de pågældende ægprodukter.

5. Medlemsstaterne giver afsendere af ægprodukter, som ikke kan markedsføres som følge af en undersøgelse i henhold til stk. 1, adgang til at indhente udtalelse fra en sagkyndig.

Den sagkyndige skal være statsborger i en anden medlemsstat end afsendelseslandet eller modtagerlandet.

På forslag af medlemsstaterne opstiller Kommissionen en fortegnelse over de sagkyndige, som kan få til opgave at fremsætte sådanne udtalelser. Gennemførelsesbestemmelserne til dette stykke fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 14.

#### Artikel 9

Hvis en medlemsstat efter at have foretaget en undersøgelse i henhold til artikel 8 skønner, at en virksomhed i en anden

medlemsstat ikke længere overholder dette direktivs bestemmelser, underretter den de pågældende staters kompetente myndigheder derom. Denne myndighed træffer de fornødne foranstaltninger og underretter de kompetente myndigheder i førstnævnte medlemsstat om de truffe beslutninger og begrundelsen for sådanne beslutninger.

Hvis den førstnævnte medlemsstat frygter, at der ikke er truffet sådanne foranstaltninger, eller at de er utilstrækkelige, undersøger de to medlemsstater, hvorledes de sammen kan afhjælpe situationen, i givet fald gennem et besøg på stedet.

De pågældende medlemsstater underretter Kommissionen om tvister, der er opstået, og de løsninger, de er kommet frem til.

Hvis de pågældende medlemsstater ikke kan nå til enighed, forelægger en af dem sagen for Kommissionen inden for en rimelig frist, og denne pålægger en eller flere sagkyndige at afgive udtalelse.

Indtil en sådan udtalelse foreligger, skal afsendelseslandet forstærke kontrollen med ægprodukter fra den pågældende virksomhed, og på anmodning fra modtagerlandet pålægger Kommissionen straks en sagkyndig at besøge afsendervirksomheden for at foreslå passende beskyttelsesforanstaltninger.

På baggrund af den i stk. 4 omhandlede udtalelse eller resultatet af en kontrol, der er udført i henhold til artikel 7, stk. 1, kan medlemsstaterne efter fremgangsmåden i artikel 13 bemyndiges til midlertidigt at forbyde, at ægprodukter fra den pågældende virksomhed indføres på deres område.

Denne bemyndigelse kan tilbagekaldes efter fremgangsmåden i artikel 13 på baggrund af en ny udtalelse fra en eller flere sagkyndige.

De sagkyndig skal være statsborgere i en anden medlemsstat end en af dem, der er parter i tvisten.

Gennemførelsesbestemmelserne til denne artikel fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 14.

#### Artikel 10

Bilaget til dette direktiv ændres af Rådet, som træffer afgørelse med kvalificeret flertal på forslag af Kommissionen.

#### Artikel 11

1. Indtil de i dette direktiv fastsatte bestemmelser finder anvendelse, er de nationale regler for indførsel af ægprodukter fra tredjelande fortsat gældende, og de må ikke være gunstigere end dem, der gælder for samhandelen inden for Fællesskabet.

2. Kontrol på stedet udøves af sagkyndige fra medlemsstaterne og Kommissionen. De sagkyndige fra medlemssta-

terne, som får pålagt denne opgave, udpeges af Kommissionen på forslag af medlemsstaterne. Sådant kontrol foretages for Fællesskabets regning, idet Fællesskabet afholder udgifterne i forbindelse hermed.

3. Det opstilles efter fremgangsmåden i artikel 14 en liste over de virksomheder, der opfylder betingelserne i bilaget.

4. Det hygiejne- og sundhedscertifikat, der skal ledsage produkterne ved indførsel, samt udformningen og arten af det sundhedsmærke, som produkterne skal forsynes med, skal svare til en model, der fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 14.

#### Artikel 12

Rådet træffer med kvalificeret flertal på forslag af Kommissionen afgørelse om, hvilke tilsætningsstoffer på EF-positivlisten over tilsætningsstoffer, der er godkendt til brug i levnedsmidler, og som må anvendes i ægprodukter som defineret i artikel 3, litra a), samt om reglerne for denne anvendelse.

Indtil disse afgørelser foreligger, finder de nationale bestemmelser for brugen heraf fortsat anvendelse.

#### Artikel 13

1. Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel, indbringer formanden enten på eget initiativ eller på begæring af en medlemsstat straks sagen for Den Stående Veterinærkomité, i det følgende benævnt »komitéen«, der er nedsat ved Rådets afgørelse af 15. oktober 1968.

2. Kommissionens repræsentant forelægger komitéen et udkast til de foranstaltninger, der skal træffes. Komitéen afgiver en udtalelse om dette udkast inden for en frist, som formanden kan fastsætte under hensyntagen til det pågældende spørgsmåls hastende karakter. Den udtaler sig med det flertal, som er fastsat i Traktatens artikel 148, stk. 2, for vedtagelse af de afgørelser, som Rådet skal træffe på forslag af Kommissionen. Under afstemninger i komitéen tillægges de stemmer, der afgives af repræsentanterne for medlemsstaterne, den vægt, der er fastlagt i nævnte artikel. Formanden deltager ikke i afstemningen.

3. Kommission vedtager de påtænkte foranstaltninger, når de er i overensstemmelse med komitéens udtalelse.

4. Er de påtænkte foranstaltninger ikke i overensstemmelse med komitéens udtalelse, eller hvis der ikke er afgivet nogen udtalelse, forelægger Kommissionen straks Rådet et forslag til de foranstaltninger, der skal træffes. Rådet træffer afgørelse med kvalificeret flertal.

Har Rådet efter udløbet af en frist på 15 dage efter forelæggelsen af forslaget ikke truffet nogen afgørelse, vedtages de foreslåede foranstaltninger af Kommissionen, medmindre Rådet med simpelt flertal har udtalt sig mod de nævnte foranstaltninger.

#### Artikel 14

1. Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel, indbringer formanden enten på eget initiativ eller på begæring af en medlemsstat straks sagen for komitéen.

2. Kommissionens repræsentant forelægger komitéen et udkast til de foranstaltninger, der skal træffes. Komitéen afgiver en udtalelse om dette udkast inden for en frist, som formanden kan fastsætte under hensyntagen til det pågældende spørgsmåls hastende karakter. Den udtaler sig med det flertal, som er fastsat i Traktatens artikel 148, stk. 2, for vedtagelse af de afgørelser, som Rådet skal træffe på forslag af Kommissionen. Under afstemningen i komitéen tildes de stemmer, der afgives af repræsentanterne for medlemsstaterne, den vægt, som er fastlagt i nævnte artikel. Formanden deltager ikke i afstemningen.

3. Kommissionen vedtager de påtænkte foranstaltninger, når de er i overensstemmelse med komitéens udtalelse.

4. Er de påtænkte foranstaltninger ikke i overensstemmelse med komitéens udtalelse, eller hvis der ikke er afgivet nogen udtalelse, forelægger Kommissionen straks Rådet et forslag til de foranstaltninger, der skal træffes. Rådet træffer afgørelse med kvalificeret flertal.

Har Rådet efter udløbet af en frist på tre måneder efter forelæggelsen af forslaget ikke truffet nogen afgørelse, vedtages de foreslåede foranstaltninger af Kommissionen, medmindre Rådet med simpelt flertal har udtalt sig imod de nævnte foranstaltninger.

#### Artikel 15

Medlemsstaterne sætter de nødvendige love og administrative bestemmelser i kraft for at efterkomme dette direktiv senest den 31. december 1991. De underretter straks Kommissionen derom.

Kommissionen forelægger senest den 31. december 1994 en rapport for Rådet om de indhøstede erfaringer på dette område, i givet fald ledsaget af forslag til tilpasning af bilaget til nærværende direktiv, navnlig under hensyn til den teknologiske og videnskabelige udvikling.

#### Artikel 16

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne

Udfærdiget i Luxembourg, den 20. juni 1989.

*På Rådets vegne*

C. ROMERO HERRERA

*Formand*

## BILAG

## KAPITEL I

## GENERELLE AUTORISATIONS- OG DRIFTSBETINGELSER

Virksomhederne skal som mindstekrav have følgende:

- 1) I lokaler, hvor æggene opbevares, og hvor ægprodukterne forarbejdes eller opbevares:
  - a) gulv af vandtæt materiale, der let kan rengøres og desinficeres, og som ikke kan rådne, indrettes således, at vand har afløb uden vanskelighed; vandet skal bortledes gennem afløb med vandlås og rist for at forhindre lugt
  - b) glatte, bestandige og vandtætte vægge, der i mindst 2 meters højde og i kølerum og lagre så højt, som de oplagrede produkter når op, skal være dækket med lys beklædning, som kan afvaskes. Kanter og hjørner skal være afrundede til gulv eller tilsvarende udformet, således at de er lette at rengøre
  - c) døre af slidstærkt korrosionsbestandigt materiale; døre af træ skal på begge sider være beklædt, så de er glatte og tætte
  - d) lofter, der er lette at rengøre og er således konstrueret og behandlet, at ansamling af urenheder, mugdannelse, eventuelt afskalning af maling og kondensation af vanddamp forhindres
  - e) tilstrækkelig ventilation og om nødvendigt god emudsugning
  - f) tilstrækkelig naturlig eller kunstig belysning
  - g) så tæt ved arbejdsstedet som muligt:
    - tilstrækkelige anordninger med varmt vand til rengøring og desinfektion af hænder og til rengøring af redskaber og værktøj med varmt vand. Hanerne må ikke være hånd- eller armbetjente. Håndvaskene skal have rindende varmt og koldt vand eller forblandet vand af en passende temperatur, og der skal være rengørings- og desinfektionsmidler samt engangshåndklæder til rådighed
    - anordninger til desinfektion af værktøj.
- 2) Tilstrækkeligt mange omklædningsrum med glatte, vandtætte, afvaskelige vægge og gulve, vaske og vandklosetter. Der må ikke være direkte adgang til arbejdslokalerne fra toiletterne. Håndvaskene skal have rindende varmt og koldt vand eller forblandet vand af passende temperatur, og der skal være rengørings- og desinfektionsmidler til hænderne samt engangshåndklæder. Hanerne må ikke være håndbetjente. Der skal være tilstrækkeligt mange sådanne håndvaske i nærheden af toiletterne.
- 3) Et separat lokale og passende udstyr til rengøring og desinfektion af beholdere eller faste og mobile tanke. Et sådant lokale og sådant udstyr er dog ikke påkrævet, såfremt der er truffet foranstaltninger der muliggør rengøring og desinfektion af beholdere eller tanke i andre centraler.
- 4) En installation, der udelukkende muliggør forsyning med drikkevand som defineret i Rådets direktiv 80/778/EØF af 15. juli 1980 om kvaliteten af drikkevand <sup>(1)</sup>.

Dog kan det undtagelsesvis tillades, at vand, der ikke opfylder kravene til drikkevand, anvendes til dampfremstilling, brandslukning og til køling i køleanlæg under forudsætning af, at de dertil installerede rørledninger ikke giver mulighed for, at dette vand anvendes til andre formål, og ikke medfører risiko for forurening af ægprodukterne. Dampen og det pågældende vand må hverken komme i direkte berøring med ægprodukterne eller anvendes til rengøring eller desinfektion af beholdere, anlæg eller materiel, som kommer i berøring med ægprodukterne. Rørledningerne til vand, der ikke opfylder kravene til drikkevand, skal være adskilte og let kendelige fra drikkevandsrørene.
- 5) Egnede anordninger til beskyttelse mod skadedyr som f.eks. insekter og gnavere.
- 6) Det inventar, de rørforbindelser og det apparatur eller sådanne genstandes overflade, der er bestemt til at komme i berøring med ægprodukterne, skal være fremstillet af et korrosionsbestandigt, glat materiale, som let kan vaskes, rengøres og desinficeres, og som ikke overfører så store mængder stoffer til ægprodukterne, at det kan være sundhedsfarligt, forringe ægprodukternes sammensætning eller have skadelig virkning på deres organoleptiske egenskaber.

(1) EFT nr. L 229 af 30. 8. 1980, s. 11.

## KAPITEL II

## SÆRLIGE BETINGELSER FOR AUTORISATION AF VIRKSOMHEDER

Ud over at opfylde de generelle betingelser i kapitel I skal virksomhederne som mindstekrav have følgende:

- 1) Egnede lokaler, der er tilstrækkeligt store til særskilt opbevaring af æg og de færdige ægprodukter, om nødvendigt med køleudstyr, så æg og ægprodukter kan holde en passende temperatur; kølelagre skal være udstyret med termometer eller fjerntermograf.
- 2) Om nødvendigt faciliteter til vask og desinfektion af snavsede æg. Efter fremgangsmåden i artikel 14 udarbejdes der en liste over de produkter, der kan tillades til desinfektion.
- 3) a) Et særligt lokale, der er udstyret med passende installationer til udslåning af æg samt opsamling af ægindholdet og til fjernelse af skaller og hinder.  
b) Et separat lokale til andre senere fremstillingsprocesser end de under litra a) omhandlede.  
Hvis ægprodukterne pasteuriseres, kan pasteuriseringen finde sted enten i det under litra a) omhandlede lokale, hvis virksomheden råder over et lukket pasteuriseringssystem; i alle andre tilfælde skal den finde sted i det under litra b) omhandlede lokale. I sidstnævnte tilfælde skal alle dispositioner træffes for at undgå en besmitning af ægprodukterne efter deres pasteurisering.
- 4) Passende faciliteter til intern transport af ægindhold på virksomheden.
- 5) I de i dette direktiv omhandlede tilfælde skal der være udstyr godkendt af den kompetente myndighed til behandling af ægprodukter, og som mindst omfatter følgende:
  - a) Hvis der foretages pasteurisering:
    - automatisk temperaturkontrol
    - termograf
    - en automatisk sikkerhedsanordning til forebyggelse af utilstrækkelig opvarmning
  - b) Hvis der er tale om et kontinuerligt pasteuriseringssystem, skal apparaturet i øvrigt være forsynet med
    - et sikkerhedssystem, der på passende vis forhindrer, at pasteuriserede ægprodukter blandes med utilstrækkeligt pasteuriserede ægprodukter, og
    - en automatisk registrerende sikkerhedsanordning, der forhindrer en sammenblanding som ovenfor anført.
- 6) Et lokale til opbevaring af andre levnedsmidler og tilsætningsstoffer.
- 7) Ved pakning i engangsemballage: et egnet og eventuelt særskilt sted til opbevaring af denne samt til opbevaring af råmaterialerne til fremstilling af denne emballage.
- 8) Faciliteter til øjeblikkelig fjernelse og særskilt opbevaring af tomme skaller samt æg og ægprodukter, der er uegnede til menneskeføde.
- 9) Egnet udstyr til hygiejnisk pakning af ægprodukter.
- 10) For at kunne foretage analyser og undersøgelser af råvarerne og ægprodukterne under iagttagelse af forskrifterne i dette direktiv skal virksomheder have et egnet laboratorium. I modsat fald skal den kunne betjene sig af et laboratorium, som gør det muligt at opfylde samme krav. I sidstnævnte tilfælde underretter virksomheden den kompetente myndighed herom.
- 11) Om nødvendigt passende udstyr til optøning af frosne ægprodukter, som skal behandles eller yderligere håndteres på en autoriseret virksomhed.
- 12) Et særskilt lokale til opbevaring af rengørings- og desinfektionsmidler.

## KAPITEL III

## HYGIEJNEFORSKRIFTER FOR LOKALER, MATERIEL OG PERSONALE PÅ VIRKSOMHEDEN

Personale, lokaler og materiel skal opfylde de strengeste krav til renlighed:

- 1) Det personale, der forarbejder eller håndterer æg og ægprodukter, skal være iført ren arbejdsdragt og hovedbeklædning. Det skal vaske og desinficere hænderne flere gange i løbet af arbejdsdagen, samt hver gang arbejdet genoptages.

Det er forbudt at ryge, spise, spytte eller skrå i lokaler, hvor der håndteres og opbevares æg og ægprodukter.



- 2) Ingen dyr må komme ind på virksomhederne. Insekter og gnavere og al slags utøj skal bekæmpes systematisk.
- 3) Lokaler, inventar og værktøj, der anvendes ved arbejde med ægprodukter, skal holdes rent og i god vedligholdelsestilstand. Det skal omhyggeligt rengøres og desinficeres, om nødvendigt flere gange i løbet af arbejdsdagen samt ved arbejdsdagen afslutning og før det anvendes på ny, hvis det har været forurenet. Det skal være et lukket rørsystem til transport af ægprodukterne med et passende rensesystem, der sikrer, at alle dele rengøres og desinficeres. Efter rengøring og desinfektion skylles rørene med drikkevand.
- 4) Lokaler, inventar og arbejdsredskaber må ikke anvendes til andre formål end arbejde med ægprodukter, undtagen til arbejde med andre levnedsmidler, enten samtidig eller på andre tidspunkter efter tilladelse fra den kompetente myndighed, og på betingelse af, at alle fornødne forholdsregler er truffet for at hindre forurening eller uheldige forandringer af de produkter, dette direktiv omfatter.
- 5) Der skal anvendes vand af drikkevandskvalitet til alle formål; undtagelsesvis er anvendelse af andet vand dog tilladt til fremstilling af damp, såfremt de hertil installerede ledninger udelukker anvendelse af dette vand til andre formål, og der ikke er risiko for forurening af æg og ægprodukter. Endvidere kan det undtagelsesvis tillades at anvende andet vand til køling af kølemaskiner. Ledninger til vand, der ikke er drikkevand, skal være let kendelige fra drikkevandsledninger.
- 6) Rengørings- og desinfektionsmidler samt lignende produkter skal anvendes og opbevares således, at udstyr, arbejdsredskaber og ægprodukter ikke forurenes hermed. Anvendelsen skal efterfølges af grundig afskylning af udstyret og arbejdsredskaberne med drikkevand.
- 7) Det er forbudt personer, der vil kunne overføre smitte, at arbejde med eller håndtere æg eller ægprodukter.
- 8) Der kræves en helbredsattest fra alle, der bearbejder eller håndterer æg eller ægprodukter. Den skal godtgøre, at intet er til hinder for denne beskæftigelse. Helbredsattesten skal fornyes hvert år, medmindre en anden lægekontrolordning for personalet, der giver tilsvarende garantier, er anerkendt efter fremgangsmåden i artikel 14.

#### KAPITEL IV

##### KRAV VEDRØRENDE ÆG TIL FREMSTILLING AF ÆGPRODUKTER

1. Æg til fremstilling af ægprodukter skal være pakket efter bestemmelserne i Kommissionens forordning (EØF) nr. 95/69 af 17. januar 1969 om gennemførelse af forordning (EØF) nr. 1619/68 om handelsnormer for æg <sup>(1)</sup>, senest ændret ved forordning (EØF) nr. 3906/86 <sup>(2)</sup>.
2. a) Kun ikke-rugede æg, der er egnet til menneskeføde, må anvendes til fremstilling af ægprodukter; skallerne skal være fuldt udviklede uden fejl.  
b) Som undtagelse fra kravet i litra a) kan knækæg anvendes til fremstilling af ægprodukter, hvis de leveres direkte fra pakkeri eller produktionsbedrift til en autoriseret virksomhed, hvor de skal udlåses snarest muligt.
3. Æg og ægprodukter, der er uegnet til menneskeføde, fjernes og destrueres på en sådan måde, at de ikke kan genanvendes til konsum; de skal straks anbringes i det i kapitel II, punkt 8, omhandlede lokale.

#### KAPITEL V

##### SÆRLIGE HYGIEJNEKRAV TIL FREMSTILLING AF ÆGPRODUKTER

Hele processen skal foregå således, at forurening i forbindelse med produktion, håndtering og opbevaring af ægprodukter undgås; især skal følgende bestemmelser overholdes:

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 13 af 18. 1. 1969, s. 13.

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 364 af 23. 12. 1986, s. 20.

- 1) Æg og ægprodukter, der skal færdigbehandles på en autoriseret virksomhed, skal straks efter modtagelsen opbevares i lokaler som omhandlet i kapitel II, punkt 1, indtil forarbejdningen. Temperaturen i disse lokaler skal sikre, at æggene og ægprodukterne ikke påvirkes uheldigt. Bakker med æg i skal må ikke anbringes direkte på gulvet.
- 2) Æg skal fjernes fra emballagen og om fornødent vaskes og desinficeres i et lokale, der er adskilt fra udslåningslokalet; der må ikke bringes emballage ind i udslåningslokalet.
- 3) Æg slås ud i det i kapitel II, punkt 3, litra a), omhandlede lokale; knækæg som omhandlet i kapitel IV, punkt 2, litra b), skal øjeblikkelig forarbejdes.
- 4) Snavsede æg rengøres før udslåning; rengøringen foretages i et lokale, der er adskilt fra udslåningslokalet eller andre lokaler, hvori der forefindes utildækkede ægprodukter. Rengøringen skal forhindre forurening eller omdannelse af ægindholdet. Skallerne skal før udslåningen være så tørre, at rester af rens vandet ikke kan forurene ægindholdet.
- 5) Alle andre æg end hønseæg, kalkunæg og perlehønseæg håndteres og forarbejdes særskilt. Alt udstyr rengøres og desinficeres før forarbejdning af hønse-, kalkun- og perlehønseæg genoptages.
- 6) Uanset udslåningsmetoden skal det sikres, at det i videst muligt omfang undgås at forurene ægindholdet. Derfor må ægindholdet ikke udvindes ved centrifugering eller knusning af æg eller ved centrifugering af tomme skaller for at udvinde resterne af æggehvite. Restindholdet af skaller eller hinder i ægproduktet, der ikke må overstige den i kapitel VI, punkt 2, litra c), omhandlede mængde, skal begrænses mest muligt.
- 7) Efter udslåning underkastes hver bestanddel af ægprodukterne snarest muligt en behandling. Varmebehandling er en passende kombination af temperatur og tid og foretages for at eliminere patogene mikroorganismer, der måtte forekomme i ægproduktet. Temperaturen under varmebehandlingen skal til stadighed registreres. Journalerne for hver behandlet serie skal stå til rådighed for de kompetente myndigheder i to år. en serie, som er blevet behandlet utilstrækkeligt, kan omgående underkastes en ny behandling i samme virksomhed, forudsat at denne nye behandling gør den egnet til menneskeføde; såfremt det konstateres, at den er uegnet til menneskeføde, skal den denatureres efter bestemmelserne i kapitel IV, punkt 3.
- 8) Hvis der ikke foretages behandling straks efter udslåning, skal ægindholdet opbevares under tilfredsstillende hygiejneforhold enten i indfrosset stand eller ved en temperatur på højst 4° C. Opbevaringstiden ved 4° C må ikke være over 48 timer, undtagen bestanddele, som afsukres.
- 9) Såfremt visse produktionspraktikker gør dette nødvendigt, fastlægger Kommissionen efter fremgangsmåden i artikel 14 og senest den 31. december 1991 de særlige tilfælde, i hvilke ægprodukter fra en autoriseret virksomhed kan behandles i en anden autoriseret virksomhed, og de specifikke vilkår, der skal gælde herfor, for så vidt følgende generelle betingelser er opfyldt:
  - a) ægprodukterne skal straks efter fremstillingen enten dybfryses eller nedkøles til en temperatur på højst 4° C; i sidstnævnte tilfælde skal de behandles på bestemmelsesstedet senest 48 timer efter den dag, hvor æggene udslås, undtagen bestanddele, som afsukres
  - b) ægprodukterne skal pakkes, kontrolleres, transporteres og håndteres ifølge kravene i dette direktiv
  - c) ægprodukterne skal mærkes ifølge kravene i kapitel XI. Varenes art angives som følger: »Ikke-pasteuriseret ægprodukt — behandles på bestemmelsesstedet — dato og tidspunkt for udslåningen«.
- 10) Ved videre forarbejdning efter behandling skal der drages omsorg for, at ægproduktet ikke forurenes. Flydende eller koncentrerede produkter, som ikke er gjort holdbare ved den omgivende temperatur, skal straks — eller efter at have gennemgået en fermenteringsproces — enten tørres eller nedkøles til en temperatur på højst 4° C. Produkter til indfrysning skal indfryses straks efter behandlingen.
- 11) Ægprodukter opbevares ved de temperaturer, der er foreskrevet i dette direktiv, indtil de anvendes til fremstilling af andre levnedsmidler.
- 12) På autoriserede virksomheder er tilvirkning af ægprodukter af råvarer, der ikke er egnede til fremstilling af levnedsmidler, forbudt, også selv om formålet er teknisk brug.

## KAPITEL VI

## ANALYTISKE SPECIFIKATIONER

## 1. Mikrobiologiske kriterier

Serierne af ægprodukter skal efter behandlingen underkastes stikprøvevis mikrobiologisk kontrol i behandlingsvirksomhederne for at garantere, at de opfylder følgende kriterier:

- a) salmonella: findes ikke i 25 g eller ml ægprodukt
- b) andre kriterier:
  - aerobe mesofile bakterier:  $M = 10^5$  i 1 g eller 1 ml
  - enterobacteriaceæ:  $M = 10^2$  i 1 g eller 1 ml
  - stafylokokker: findes ikke i 1 g ægprodukt

$M$  = grænseværdien for bakterietallet; resultatet anses for utilfredsstillende, hvis en eller flere enkeltprøver er lig med eller over  $M$ .

## 2. Andre kriterier

Serierne af ægprodukter skal underkastes stikprøvekontrol i behandlingsvirksomhederne for at garantere, at de opfylder følgende kriterier:

- a) koncentrationen af 3-hydroxymørsyre må ikke overstige 10 mg/kg af ægprodukternes ikke-modificerede tørstofindhold
- b) med henblik på sikring af, at æggene og ægprodukterne håndteres forsvarligt inden behandlingen, gælder følgende:
  - indholdet af mælkesyre må højst være 1 000 mg/kg af ægproduktets tørstofindhold (kun for det ubehandlede produkts vedkommende)
  - indholdet af ravsyre må højst være 25 mg/kg af ægproduktets tørstofindhold.

For fermenterede produkter er disse værdier dog de konstaterede værdier inden fermenteringsprocessen
- c) restindholdet af æggeskaller, hinder og andre eventuelle restprodukter i ægproduktet må højst være 100 mg/kg ægprodukt
- d) mængden af reststoffer, som er nævnt i artikel 5, stk. 1, må ikke overskride de tolerancer, som er nævnt i stk. 4 i samme artikel.

## 3. Inden den 31. december 1991 fastsætter Kommissionen efter fremgangsmåden i artikel 14:

- analyse- og prøvemethoderne
- prøveudtagningsplanerne
- antallet af prøver, som skal udtages
- de analytiske tolerancer.

Indtil disse afgørelser foreligger, anerkender medlemsstaterne som referencemethode de analyse- og prøvemethoder, som er accepteret på internationalt plan.

## KAPITEL VII

## SUNDHEDSKONTROL OG TILSYN MED FREMSTILLINGEN

## 1. Virksomheder skal være under tilsyn af den kompetente myndighed.

Den kompetente myndigheds tilsyn omfatter alle tilsynsforanstaltninger, der anses for nødvendige for at sikre, at ægproduktfabrikanten iagttager dette direktivs krav, især

- kontrol af æggenes oprindelse og ægprodukternes bestemmelse samt den i artikel 4, fjerde led, omhandlede journal

- kontrol af æg beregnet til fremstilling af ægprodukter
  - kontrol af ægprodukter ved afsendelse fra virksomheden
  - kontrol af, at lokaler, inventar og værktøj er renholdt og af personalets hygiejne
  - udtagning af prøver, der kræves til laboratoriemæssig undersøgelse for at sikre, at æggene og ægprodukterne opfylder dette direktivs krav. Resultaterne af sådanne undersøgelser indføres i en protokol og meddeles ægproduktfabrikanten.
2. På den kompetente myndigheds anmodning forstærker ægproduktfabrikanten hyppigheden af de i artikel 4, første led, omhandlede laboratoriemæssige undersøgelser, når dette betragtes som nødvendigt for at sikre en hygiejnisk produktion af ægprodukter.

## KAPITEL VIII

### PAKNING AF ÆGPRODUKTER

1. Ægprodukter skal pakkes under tilfredsstillende hygiejneforhold, der sikrer, at de ikke forurenes.
- Beholderne skal opfylde alle hygiejnekrav, herunder følgende:
- de må ikke kunne ændre ægprodukternes organoleptiske egenskaber
  - de må ikke kunne overføre stoffer, der er sundhedsskadelige for mennesker, til ægprodukterne
  - de skal være tilstrækkeligt solide til at give en effektiv beskyttelse af ægprodukterne.
2. Emballagelageret skal være støvtæt og sikret mod skadedyr; materiale til engangsbeholdere må ikke opbevares på gulvet.
3. Beholdere, der bruges til ægprodukter, skal være rene inden påfyldning; genbrugsbeholdere skal være rengjorte, desinficerede og afskyllede inden påfyldning.
4. Beholdere skal bringes ind i arbejdslokalet på hygiejnisk vis og anvendes med det samme.
5. Straks efter pakning lukkes beholderne og anbringes i de i kapitel II, punkt 1, omhandlede opbevaringslokaler.
6. Beholdere, der bruges til ægprodukter, kan anvendes til andre levnedsmidler, såfremt de rengøres og desinficeres, således at de ikke forurener ægprodukterne.
7. Beholdere, der bruges til bulktransport af ægprodukter, skal opfylde alle hygiejnekravene, især følgende:
- indvendige overflader og eventuelle andre dele, der kan komme i kontakt med ægproduktet, skal være af glat, korrosionsbestandigt materiale, som er let at vaske, rengøre og desinficere, og som ikke overfører stoffer til ægproduktet i en mængde, der kan være farlig for mennesker, og som ikke forårsager forringelse af ægproduktets sammensætning eller har uheldig indflydelse på dets organoleptiske egenskaber
  - udformningen af beholderne skal disse være lette at afmontere, adskille, vaske, rengøre og desinficere
  - de skal straks vaskes, rengøres, desinficeres og afskylles, hver gang de har været brugt, og om fornødent inden de bruges igen
  - de skal være forsvarligt forsejlet inden og under transport og fortsat være forsejlet under transporten, indtil ægprodukterne benyttes
  - de skal forbeholdes transport af ægprodukter.

Med forbehold af bestemmelserne i dette kapitel skal Kommissionen dog efter fremgangsmåden i artikel 14 for første gang og senest den 31. december 1990, for så vidt dette ikke har skadelig indvirkning på ægprodukter og de andre berørte levnedsmidler, om nødvendigt fastsætte de særlige betingelser, som disse beholdere skal opfylde for at kunne anvendes til transport af andre levnedsmidler, og særlig betingelser vedrørende:

- vask, rengøring og desinficering af beholderne inden de bruges igen
- transport
- tidsfrister for anvendelsen.

Indtil de i andet afsnit nævnte betingelser får virkning, dog senest indtil den 31. december 1991,

- finder de nationale regler om tilladelse til brug af beholdere til transport på det indenlandske område af andre levnedsmidler end ægprodukter samt de bilaterale aftaler, som medlemsstaterne har indgået i denne henseende, fortsat anvendelse under overholdelse af de generelle bestemmelser i Traktaten
- kan de medlemsstater, der har nationale regler om en sådan tilladelse, hverken begrænse eller forbyde, at transporter med udgangspunkt i andre medlemsstater anvender deres område, hvis sidstnævnte medlemsstater har bestemmelser om en tilsvarende tilladelse
- kan medlemsstater, der forbyder transport på deres område af andre levnedsmidler i beholdere bestemt til transport af ægprodukter, underkaste transport af ægprodukter fra andre medlemsstater samme krav.

## KAPITEL IX

### OPBEVARING

1. Ægprodukter skal opbevares i de i kapitel II, punkt 1, omhandlede lokaler.
2. Ægprodukter, som der er angivet en bestemt opbevaringstemperatur for, skal opbevares ved denne temperatur. Opbevaringstemperaturerne skal registreres kontinuerligt, og afkølingshastigheden skal være således, at produktet hurtigst muligt bringes ned på den krævede temperatur; beholdere skal opbevares på en sådan måde, at luften frit kan cirkulere omkring dem.
3. Under oplagringen må følgende temperaturer ikke overskrides:

— for dybfrosne produkter:	-18°C
— for frosne produkter:	-12°C
— for kølede produkter:	+4°C
— for tørrede produkter (med undtagelse af æggehvinder):	+15°C.

## KAPITEL X

### TRANSPORT

1. Transportmidler og beholdere, der anvendes til transport af ægprodukter, skal være således konstrueret og udstyret, at de i dette direktiv krævede temperaturer kan opretholdes under hele transporten.
2. Ægprodukter skal forsendes på en sådan måde, at de under transporten er forsvarligt beskyttet mod forhold, der kan være skadelige for dem.
3. Under transporten skal temperaturerne i kapitel IX, punkt 3, overholdes.

## KAPITEL XI

## MÆRKNING AF ÆGPRODUKTER

1. Med forbehold af bestemmelserne i direktiv 79/112/EØF skal enhver forsendelse af ægprodukter, der forlader virksomheden, forsynes med en etiket med følgende oplysninger:
  - i) enten:
    - i den øverste del, afsenderlandets identifikationsbogstaver med versaler, dvs. en af følgende angivelser: B — D — DK — EL — ESP — F — IRL — I — L — NL — P — UK, efterfulgt af virksomhedens autorisationsnummer
    - i den nederste del, en af følgende forkortelser: CEE — EEC — EEG — EOK — EWG — EØF
  - ii) eller:
    - i de øverste del afsenderlandets navn med versaler
    - i midten virksomhedens autorisationsnummer
    - i den nederste del en af de følgende forkortelser: CEE — EEC — EEG — EOK — EWG — EØF
  - iii) den temperatur, ægprodukterne skal holdes ved, og det tidsrum, hvori deres holdbarhed således kan sikres.

Etiketten skal være læselig og uudslettelig, og bogstaverne skal være tydelige.
2. Transportdokumenterne skal bl.a. angive:
  - a) produktets art med angivelse af oprindelsesart
  - b) serienummer
  - c) bestemmelsessted og første modtagers navn og adresse.
3. Disse oplysninger samt oplysningerne i sundhedsmærket skal være udfærdiget på det eller de officielle sprog i bestemmelseslandet.