

II

(Nicht veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)

RAT

RICHTLINIE DES RATES

vom 5. August 1985

zur Regelung gesundheitlicher und tierseuchenrechtlicher Fragen im innergemeinschaftlichen Handel mit wärmebehandelter Milch

(85/397/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN
GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf die Artikel 43 und 100,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments ⁽¹⁾,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses ⁽²⁾,

in Erwägung nachstehender Gründe :

Das reibungslose Funktionieren des Gemeinsamen Marktes und vor allem der jeweiligen gemeinsamen Marktorganisationen wird so lange nicht die gewünschte Wirkung hervorrufen, als der innergemeinschaftliche Handel durch unterschiedliche gesundheitspolizeiliche Vorschriften der Mitgliedstaaten für Milch behindert wird.

Zur Beseitigung dieser Unterschiede sind die Gesundheitsvorschriften der Mitgliedstaaten einander anzugleichen.

Angesichts der Bedeutung des Milchsektors und der Vielschichtigkeit der anstehenden Probleme ist es angezeigt, sich in einer ersten Phase auf die Festsetzung von Normen für wärmebehandelte Milch zu beschränken und vorläufig die anderen Erzeugnisse aus Milch — mit Ausnahme von in Transportbehältern gelieferter pasteurisierter Kondensmilch in Anbe-

tracht der besonderen Verwendung dieses Erzeugnisses — auszuschließen.

Die Milch muß von Kühen stammen, die frei sind von auf den Menschen übertragbaren Krankheiten ; dabei ist jedoch der unterschiedliche Gesundheitszustand der Rinderbestände in den einzelnen Mitgliedstaaten zu berücksichtigen.

Auch die Erzeugerbetriebe selbst müssen über geeignete Einrichtungen verfügen, in denen die Haltung der Kühe und die Gewinnung der Milch unter zufriedenstellenden hygienischen Bedingungen erfolgen. Es muß die Ausarbeitung eines Hygienekodex vorgesehen werden, der diese Bedingungen genau definiert.

Darüber hinaus ist es erforderlich, Hygienevorschriften für das Sammeln und die Beförderung der Milch zu den Milchsammelstellen, den Milchstandardisierungsstellen und den Bearbeitungsbetrieben sowie Gesundheitsvorschriften für das mit diesen Tätigkeiten betraute Personal festzulegen.

Die Rohmilch eines jeden Erzeugerbetriebs muß regelmäßigen Untersuchungen unterzogen werden, damit geprüft wird, ob sie den festgesetzten Normen entspricht. In den Betrieben müssen ferner Kontrollen durchgeführt werden können, um insbesondere die Hygiene der Milchgewinnung und den allgemeinen Gesundheitszustand der Milchkühe zu überprüfen. Diese Kontrollen sind nach Gemeinschaftsregelungen durchzuführen.

Es ist zweckmäßig, grundsätzlich eine Stichprobenuntersuchung hinsichtlich des Vorhandenseins von Rückständen von Stoffen, die die Genußtauglichkeit der Milch beeinträchtigen könnten, vorzusehen.

⁽¹⁾ ABl. Nr. C 36 vom 12. 4. 1972, S. 12.

⁽²⁾ ABl. Nr. C 4 vom 20. 1. 1972, S. 5.

Den Bestimmungsländern sollte die Möglichkeit gegeben werden, in nichtdiskriminierender Weise und unter Einhaltung der allgemeinen Vorschriften des Vertrages Überprüfungen und Inspektionen der Übereinstimmung der Sendungen mit den Anforderungen dieser Richtlinie vorzunehmen.

Die wärmebehandelte Milch muß unter hygienisch einwandfreien Bedingungen hergestellt, gelagert und befördert werden. Anhand einer Registrierung oder einer Zulassung der Milchsammelstellen, der Milchstandardisierungsstellen und der Bearbeitungsbetriebe läßt sich die Einhaltung dieser Vorschriften besser überwachen. Es ist ein Verfahren vorzusehen, durch das etwaige Streitfälle zwischen Mitgliedstaaten in bezug auf die Berechtigung der Zulassung einer Milchsammelstelle, einer Milchstandardisierungsstelle oder eines Bearbeitungsbetriebs beigelegt werden können.

Es ist eine gemeinschaftliche Kontrolle einzuführen, anhand derer überprüft wird, ob die Vorschriften in allen Mitgliedstaaten einheitlich angewendet werden. Darüber hinaus ist vorzusehen, daß die Modalitäten dieser Kontrollen nach einem gemeinschaftlichen Verfahren im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses festgelegt werden.

In bezug auf den innergemeinschaftlichen Handel bildet die Ausstellung einer Bescheinigung durch die zuständige Behörde des Versandlandes für die zuständigen Behörden des Bestimmungslandes die beste Sicherheit dafür, daß eine Sendung wärmebehandelter Milch den Anforderungen dieser Richtlinie auch tatsächlich entspricht.

Ein Mitgliedstaat muß die Möglichkeit haben, die Vermarktung von wärmebehandelter Milch aus einem anderen Mitgliedstaat in seinem Hoheitsgebiet zu verweigern, sobald er feststellt, daß diese Milch den Anforderungen dieser Richtlinie nicht entspricht. In diesem Fall ist auf Antrag des Absenders oder seines Bevollmächtigten die Rückbeförderung dieser Milch zu genehmigen, sofern gesundheitliche Bedenken dem nicht entgegenstehen. Um den Betroffenen einen Einblick in die Gründe für ein Verbot oder eine Beschränkung zu ermöglichen, ist es angebracht, daß dem Absender oder seinem Bevollmächtigten sowie, in bestimmten Fällen, den zuständigen Behörden des Versandlandes eine Begründung dieser Maßnahme mitgeteilt wird.

Sollte die Berechtigung eines Verbots oder einer Beschränkung zwischen dem Absender und den Behörden des Bestimmungslandes strittig sein, so muß dem Absender die Möglichkeit eingeräumt werden, das Gutachten eines Sachverständigen einzuholen.

Ein Mitgliedstaat muß die Möglichkeit haben, das Verbringen von pasteurisierter Milch aus einem anderen Mitgliedstaat, in dem eine Tierseuche aufgetreten ist, in sein Hoheitsgebiet zu untersagen. Je nach der Art dieser Tierseuche muß dieses Verbot auf die aus einem bestimmten Teil des Versandlandes stammende Milch begrenzt werden, oder es kann für das gesamte Hoheitsgebiet dieses Mitgliedstaats gelten.

Beim Auftreten einer Tierseuche im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaats müssen rasch geeignete Bekämpfungsmaßnahmen getroffen werden. Die Gefahren derartiger Krankheiten und die gebotenen Bekämpfungsmaßnahmen müssen in der gesamten Gemeinschaft einheitlich beurteilt werden. Zu diesem Zweck ist für derartige Maßnahmen im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses ein gemeinschaftliches Dringlichkeitsverfahren vorzusehen.

Die Kommission sollte ermächtigt werden, bestimmte Maßnahmen zur Durchführung dieser Richtlinie zu ergreifen. Zu diesem Zweck ist ein Verfahren zur Einrichtung einer engen und wirksamen Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses vorzusehen —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN :

Artikel 1

Diese Richtlinie enthält gesundheits- und tierseuchenrechtliche Anforderungen für wärmebehandelte Milch, die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmt ist.

Bis zum Inkrafttreten der einschlägigen gemeinschaftlichen Bestimmungen wird unter Beachtung der allgemeinen Bestimmungen des Vertrages der innergemeinschaftliche Handel mit anderen Erzeugnissen aus Milch als wärmebehandelter Milch von dieser Richtlinie nicht berührt. Abweichend von den Begriffsbestimmungen in Artikel 2 gelten jedoch die Anforderungen dieser Richtlinie für pasteurisierte Kondensmilch, die in Transportbehältern in einen Mitgliedstaat eingeführt wird, um dort in unverändertem Zustand vermarktet zu werden.

Artikel 2

Im Sinne dieser Richtlinie gelten, soweit erforderlich, die Begriffsbestimmungen in Artikel 2 der Richtlinie 64/432/EWG⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 85/320/EWG⁽²⁾, und in Artikel 3 der Verordnung (EWG) Nr. 1411/71⁽³⁾.

Darüber hinaus bedeutet

- a) *Rohmilch*: das unveränderte Gemelk einer oder mehrerer Milchkühe;
- b) *Erzeugerbetrieb*: ein Betrieb im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaats mit mindestens einer Kuh, von der Milch gewonnen wird;
- c) *wärmebehandelte Milch*: für den menschlichen Verzehr geeignete Milch, die durch Wärmebehandlung unmittelbar und ausschließlich aus Rohmilch im Sinne von Buchstabe a) zubereitet worden und in Form pasteurisierter, ultrahocherhitzter oder sterilisierter Milch im Sinne von Anhang A Kapitel VII Nummern 2, 3, 4, 5 und 6 in den Verkehr gebracht wird;

⁽¹⁾ ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 2012/64.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 168 vom 28. 6. 1985, S. 36.

⁽³⁾ ABl. Nr. L 148 vom 3. 7. 1971, S. 4.

- d) *Versandland*: Mitgliedstaat, von dem aus wärmebehandelte Milch in einen anderen Mitgliedstaat versandt wird;
- e) *Bestimmungsland*: Mitgliedstaat, in den wärmebehandelte Milch aus einem anderen Mitgliedstaat versandt wird;
- f) *zuständige Behörde*: die von dem betreffenden Mitgliedstaat bezeichnete tierärztliche oder mit gleichwertigen Befugnissen ausgestattete Dienststelle, welche die Einhaltung dieser Richtlinie überwacht;
- g) *Bearbeitungsbetrieb*: ein Betrieb im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaats, in dem wärmebehandelte Milch zubereitet wird.

Artikel 3

A. Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß in das Hoheitsgebiet eines anderen Mitgliedstaats

1. als wärmebehandelte Milch ausschließlich Milch versandt wird, die folgenden Anforderungen entspricht:

- a) sie muß aus Rohmilch im Sinne des Artikels 2 Buchstabe a) zubereitet worden sein,
 - i) der, abgesehen von den Standardisierungsmaßnahmen für den Fettgehalt, nichts entnommen oder zugefügt wurde;
 - ii) die von Kühen stammt, die die Bedingungen nach Anhang A Kapitel VI Buchstabe A erfüllen;
 - iii) die aus Erzeugerbetrieben stammt, die den allgemeinen hygienischen Anforderungen nach Anhang A Kapitel VI Buchstabe B entsprechen;
 - iv) bei der die hygienischen Anforderungen nach Anhang A Kapitel VI Buchstabe C für das Melken, das Sammeln, die Behandlung und den Transport sowie für das hierbei beschäftigte Personal erfüllt sind;
 - v) die von Kühen und aus Erzeugerbetrieben stammt, die insbesondere gemäß Artikel 11 Absatz 1 regelmäßig von den zuständigen einzelstaatlichen Behörden kontrolliert werden;
 - vi) die gemäß Artikel 11 Absatz 2 kontrolliert wird und die in Anhang A Kapitel VI Buchstabe D festgesetzten Normen erfüllt;

- b) sie muß aus einem Bearbeitungsbetrieb stammen, der den Bedingungen nach Anhang A Kapitel I, II und V entspricht; wird die Rohmilch von einer Milchsammelstelle angeliefert, so muß diese den Bedingungen nach Anhang A Kapitel I, III und V entsprechen, und wird die Rohmilch von einer Milchstandardisierungsstelle angeliefert, so muß diese den Bedingungen nach Anhang A Kapitel I, IV und V entsprechen;

- c) sie muß nach den Bestimmungen des Anhangs A Kapitel VII behandelt worden sein;

- d) ist sie in Verbraucherpackungen abgefüllt, so muß diese Abfüllung nach den Bestimmungen des Anhangs A Kapitel VIII in dem Bearbeitungsbetrieb erfolgt sein, in dem die Milch wärmebehandelt worden ist;

- e) sie muß nach den Bestimmungen des Anhangs A Kapitel IX gelagert worden sein;

- f) sie muß nach den Bestimmungen des Anhangs A Kapitel X während des Transports in ein Bestimmungsland von einer Genußtauglichkeitsbescheinigung nach dem Muster in Anhang B begleitet sein;

- g) sie muß nach den Bestimmungen des Anhangs A Kapitel XI entsprechend hygienisch einwandfreien Anforderungen befördert werden;

2. als pasteurisierte Milch ausschließlich Milch versandt wird, die die Anforderungen nach Nummer 1 erfüllt und nur einem einzigen Pasteurisierungsvorgang unterzogen worden ist;

3. als wärmebehandelte Milch, die für den unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmt ist, ausschließlich Milch versandt wird, die außerdem bei + 15 °C ein Gewicht von mindestens 1 030 Gramm je Liter bzw. in völlig fettfreiem Zustand bei + 20 °C ein entsprechendes Gewicht hat und mindestens 28 Gramm Eiweiß je Liter sowie mindestens 8,50 v. H. fettfreie Trockenmasse enthält, wobei unbeschadet der im Rahmen der gemeinsamen Marktorganisation für Milch und Milcherzeugnisse erlassenen Bestimmungen für Milch, die für die Industrie bestimmt ist, keine strengeren Anforderungen festgelegt werden dürfen.

- #### B. Die Mitgliedstaaten, die den in ihrem Hoheitsgebiet gelegenen zugelassenen Betrieben die in Artikel 4 Absatz 2 sowie in Anhang A Kapitel VII Nummer 6 vorgesehene Ausnahmeregelung gewähren, dürfen das Verbringen von wärmebehandelter Milch aus einem in einem anderen Mitgliedstaat gelegenen Bearbeitungsbetrieb, dem dieselbe Ausnahmeregelung gewährt worden ist, in ihr Hoheitsgebiet nicht untersagen oder begrenzen.

Artikel 4

- (1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß

- die für die Beförderung von Milch bestimmten Tanks nur für die Beförderung von Milch, Milcherzeugnissen und Trinkwasser verwendet werden,
- die Räume, Anlagen und Geräte nicht zu anderen Zwecken als dem Sammeln, der Behandlung und der Lagerung von Milch und Milcherzeugnissen verwendet werden.

Stellt ein Betrieb Lebensmittel her, die teilweise aus Milch oder Milcherzeugnissen gewonnen werden, so müssen die Lebensmittel, die bei der Herstellung dieser Erzeugnisse verwendet werden, getrennt an einem ausschließlich hierfür vorgesehenen Ort gelagert und behandelt werden, sofern sie nicht zuvor einer Wärmebehandlung oder einer anderen Behandlung unterzogen wurden, die auf die Milch oder die Milcherzeugnisse keine nachteiligen Auswirkungen hat.

(2) Die Mitgliedstaaten, die abweichend von Absatz 1 zulassen, daß die Tanks und Geräte für die zeitlich getrennte Beförderung und Herstellung anderer flüssiger Lebensmittel verwendet werden, tragen dafür Sorge, daß alle Maßnahmen zur Verhinderung der Verschmutzung oder der nachteiligen Beeinflussung der unter diese Richtlinie fallenden Erzeugnisse getroffen werden.

Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission und den übrigen Mitgliedstaaten die von ihnen gestatteten Ausnahmen und das Verzeichnis der davon begünstigten Betriebe mit.

(3) Der Rat erstellt auf Vorschlag der Kommission das Verzeichnis der für den menschlichen Verbrauch bestimmten Lebensmittel im Sinne des Absatzes 2, für deren Beförderung die Ausnahmeregelung zugelassen werden kann.

Nach demselben Verfahren werden auch die Bedingungen festgelegt, die einzuhalten sind, wenn für die Beförderung der in Unterabsatz 1 bezeichneten Lebensmittel benutzte Tanks erneut für die Beförderung von Milch verwendet werden.

(4) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß

- a) die Tanks, auf welche die Ausnahmeregelung nach Absatz 2 Anwendung findet, nicht für die Beförderung von wärmebehandelter Milch nach einem Mitgliedstaat, der diese Ausnahmeregelung nicht zuläßt, verwendet werden können. Die zuständige Behörde des Versandlandes übermittelt dem Bestimmungsland auf Antrag ein Verzeichnis der Tanks, auf die diese Ausnahmeregelung keine Anwendung findet;
- b) auf der Genußtauglichkeitsbescheinigung ein eindeutiger Vermerk angebracht wird, anhand dessen die ausschließlich für die Beförderung von wärmebehandelter Milch bestimmten Tanks identifiziert werden können.

Artikel 5

(1) Jeder Mitgliedstaat erstellt ein Verzeichnis der zugelassenen Bearbeitungsbetriebe und — sofern sie vom innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit wärmebehandelter Milch betroffen sind — der Sammel- und Standardisierungsstellen, die er zuge-

lassen und denen er eine Kontrollnummer erteilt hat. Er übermittelt dieses Verzeichnis den übrigen Mitgliedstaaten und der Kommission.

Ein Mitgliedstaat läßt einen Betrieb oder die genannten Stellen nur zu, wenn die Einhaltung dieser Richtlinie gewährleistet ist. Der Mitgliedstaat entzieht die Zulassung, wenn die Zulassungsvoraussetzungen nicht mehr erfüllt sind. Er teilt den Entzug der Zulassung den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission mit.

(2) Die zugelassenen Betriebe, die Sammel- und Standardisierungsstellen werden von der zuständigen Behörde regelmäßig überprüft. Überwachung und die ständigen Kontrollen werden unter der Verantwortung der zuständigen Behörde durchgeführt.

Das Personal der zuständigen Behörde kann sich von hierfür eigens ausgebildeten Hilfskräften unterstützen lassen. Das Personal der zuständigen Behörde muß jederzeit freien Zugang zu sämtlichen Teilen des Betriebs oder der Stellen haben, die von der Zubereitung wärmebehandelter Milch betroffen sind, um sich zu vergewissern, daß die Bestimmungen dieser Richtlinie eingehalten werden.

(3) Gelangt ein Mitgliedstaat insbesondere aufgrund einer Kontrolle oder Überprüfung nach Artikel 7 Absätze 1 und 2 zu der Überzeugung, daß die Vorschriften, an die die Zulassung geknüpft ist, in einem zugelassenen Betrieb oder einer zugelassenen Stelle eines anderen Mitgliedstaats nicht oder nicht mehr eingehalten werden, so unterrichtet er hiervon die zuständige Zentralbehörde des betreffenden Staates. Diese trifft alle erforderlichen Maßnahmen, die bis zum Entzug der Zulassung reichen können, und setzt die zuständige Zentralbehörde des erstgenannten Mitgliedstaats von den getroffenen Entscheidungen sowie deren Begründung in Kenntnis.

Befürchtet der erstgenannte Mitgliedstaat, daß diese Maßnahmen nicht getroffen werden oder nicht ausreichen, so bemüht er sich zusammen mit dem anderen Mitgliedstaat um Mittel und Wege, um Abhilfe zu schaffen, gegebenenfalls durch einen Besuch an Ort und Stelle. Betrifft der Streitfall die Anwendung von Regelungen dieser Richtlinie, die nicht unter Artikel 10 fallen, so wird eine Lösung auf der Grundlage einer Referenzmethode und/oder von Referenznormen gesucht, die nach dem Verfahren des Artikels 14 nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses anerkannt worden sind.

Die betroffenen Mitgliedstaaten setzen die Kommission von dem Streitfall und seiner Lösung in Kenntnis.

(4) Können sich die beteiligten Mitgliedstaaten nicht einigen, so wendet sich einer von ihnen innerhalb einer vertretbaren Frist an die Kommission, die einen oder mehrere Sachverständige beauftragt, ein Gutachten abzugeben.

Solange dieses Gutachten nicht vorliegt, muß das Versandland, wenn schwerwiegende Gründe vorliegen, zum Schutze der Volksgesundheit auf Verlangen des Bestimmungslandes die Kontrolle der wärmebehandelten Milch aus dem betreffenden Betrieb verstärken.

Das Bestimmungsland kann seinerseits die Kontrolle der wärmebehandelten Milch aus dem genannten Betrieb verstärken und bei positiven Ergebnissen die in Artikel 7 Absatz 4 vorgesehenen Maßnahmen treffen.

Auf Verlangen einer der beiden betroffenen Mitgliedstaaten beauftragt die Kommission umgehend einen Sachverständigen, sich an den Ort, an dem die beanstandete Lieferung gelagert wird, und/ oder in den Versandbetrieb zu begeben, um geeignete Schutzmaßnahmen vorzuschlagen.

Aufgrund des in Unterabsatz 1 vorgesehenen Gutachtens können die Mitgliedstaaten nach dem Verfahren des Artikels 13 ermächtigt werden, vorübergehend das Verbringen von wärmebehandelter Milch, die aus dem betreffenden Betrieb stammt, in ihr Hoheitsgebiet zu untersagen.

Diese Ermächtigung kann aufgrund eines neuen Gutachtens eines oder mehrerer Sachverständiger nach dem Verfahren des Artikels 13 widerrufen werden.

Die Sachverständigen müssen die Staatsangehörigkeit eines Mitgliedstaats besitzen, die jedoch nicht die eines der streitenden Mitgliedstaaten sein darf.

(5) Die allgemeinen Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 14 festgelegt.

Artikel 6

(1) Veterinärsachverständige der Kommission können, soweit dies für die einheitliche Anwendung der Richtlinie unerläßlich ist, in Zusammenarbeit mit der zuständigen Behörde der betreffenden Mitgliedstaaten Kontrollen an Ort und Stelle durchführen; sie können insbesondere prüfen, ob die zugelassenen Betriebe und zugelassenen Stellen die Vorschriften dieser Richtlinie, insbesondere des Anhangs A, tatsächlich einhalten.

Der Mitgliedstaat, in dessen Hoheitsgebiet eine Kontrolle vorgenommen wird, gewährt den Sachverständigen bei der Erfüllung ihrer Aufgabe die erforderliche Unterstützung. Die Kommission unterrichtet den betreffenden Mitgliedstaat über das Ergebnis der durchgeführten Kontrollen.

Der betreffende Mitgliedstaat ergreift die gegebenenfalls notwendigen Maßnahmen, um den Ergebnissen dieser Kontrolle Rechnung zu tragen. Ergreift der Mitgliedstaat diese Maßnahmen nicht, so kann die Kommission nach Prüfung der Lage im Ständigen Veterinärausschuß Artikel 5 Absatz 4 Unterabsätze 5 und 6 anwenden.

(2) Vor Durchführung der Kontrollen nach Absatz 1 werden nach dem Verfahren des Artikels 14 die allgemeinen Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel sowie ein Kodex mit Regeln für die in Absatz 1 vorgesehene Kontrolle ausgearbeitet.

(3) Der Rat nimmt vor dem 1. Juli 1990 anhand eines Berichts der Kommission, dem gegebenenfalls Vorschläge beigelegt sind, eine Überprüfung dieses Artikels vor.

Artikel 7

(1) Unbeschadet der Artikel 5 und 6 kann das Bestimmungsland prüfen, ob jeder Sendung wärmebehandelter Milch im Sinne von Artikel 2 die vorgeschriebene Genußtauglichkeitsbescheinigung beigelegt ist.

(2) Bei schwerwiegendem Verdacht auf Unregelmäßigkeiten kann das Bestimmungsland auf nichtdiskriminierende Weise Kontrollen durchführen, um zu überprüfen, ob die Vorschriften dieser Richtlinie eingehalten werden.

(3) Die Überprüfungen und Kontrollen finden normalerweise am Bestimmungsort der Waren oder an jedem anderen geeigneten Ort statt, sofern die Wahl dieses Ortes für die Weiterleitung der Waren möglichst geringe Schwierigkeiten bereitet.

Die in den Absätzen 1 und 2 vorgesehenen Überprüfungen und Kontrollen dürfen keine übermäßige Verzögerung der Weiterleitung und des Inverkehrbringens der Waren oder eine Verzögerung, die sich nachteilig auf die Milchqualität auswirken könnte, verursachen.

(4) Wird bei einer Kontrolle nach Absatz 2 festgestellt, daß die Milch dieser Richtlinie nicht entspricht, so kann die zuständige Behörde des Bestimmungslandes, sofern dem keine gesundheitlichen Bedenken entgegenstehen, dem Absender, dem Empfänger oder ihrem Bevollmächtigten, die für die Kosten aufkommen müssen, die Wahl zwischen der Zurückweisung der Sendung, der Verwendung der betreffenden Milch zu anderen Zwecken oder ihrer unschädlichen Beseitigung lassen oder, sofern dem gesundheitliche Bedenken entgegenstehen, die unschädliche Beseitigung der Milch veranlassen. In jedem Fall sind Sicherheitsmaßnahmen zu treffen, um jede mißbräuchliche Verwendung solcher Milch zu verhindern; die Bescheinigung muß mit einem Vermerk versehen werden, aus dem die weitere Verwendung der Milch deutlich hervorgeht.

(5) a) Diese Entscheidungen sind dem Absender oder seinem Bevollmächtigten mitzuteilen und zu begründen. Auf Antrag müssen diese mit Gründen versehenen Entscheidungen unverzüglich schriftlich mitgeteilt werden; ihnen muß eine Belehrung beigelegt sein, aus welcher zu entnehmen ist, welche Rechtsmittel oder Rechtsbehelfe das geltende Recht vorsieht und in welcher Form und innerhalb welcher Frist sie eingelegt werden müssen.

- b) Beruhen diese Entscheidungen auf der Diagnose einer ansteckenden Krankheit, einer Infektionskrankheit oder einer die Gesundheit des Menschen oder der Tiere gefährdenden nachteiligen Beeinflussung oder auf einem schwerwiegenden Verstoß gegen diese Richtlinie, so sind sie unverzüglich der zuständigen Zentralbehörde des Erzeugungsmitgliedstaats und der Kommission mitzuteilen.
- c) Im Anschluß an diese Mitteilung können nach dem Verfahren des Artikels 13 geeignete Maßnahmen getroffen werden, um insbesondere die in anderen Mitgliedstaaten bezüglich dieser Milch getroffenen Maßnahmen aufeinander abzustimmen.
- (6) Der Rat nimmt vor dem 1. Juli 1990 anhand eines Berichts der Kommission, dem gegebenenfalls Vorschläge beigelegt sind, eine Überprüfung dieses Artikels vor.

Artikel 8

(1) Rechtsmittel und Rechtsbehelfe, die nach dem Recht der Mitgliedstaaten gegen die in dieser Richtlinie vorgesehenen Entscheidungen der zuständigen Behörden eingelegt werden können, bleiben von dieser Richtlinie unberührt.

(2) Jeder Mitgliedstaat räumt den Absendern von Milch, die nach Artikel 7 nicht in den Verkehr gebracht werden darf, das Recht ein, das Gutachten eines Sachverständigen einzuholen. Jeder Mitgliedstaat trägt auch dafür Sorge, daß der Sachverständige vor weiteren Maßnahmen der zuständigen Behörden, wie der unschädlichen Beseitigung der Milch, feststellen kann, ob die Voraussetzungen des Artikels 7 Absatz 4 gegeben waren.

Der Sachverständige muß die Staatsangehörigkeit eines Mitgliedstaats besitzen, die jedoch nicht die des Versandlandes oder des Bestimmungslandes sein darf.

Die Kommission erstellt auf Vorschlag der Mitgliedstaaten eine Liste derjenigen Sachverständigen, die mit der Abgabe derartiger Gutachten betraut werden können.

Die allgemeinen Vorschriften für die Durchführung dieses Artikels, insbesondere für das Verfahren zur Erstellung der Gutachten, werden nach dem Verfahren des Artikels 14 festgelegt.

Artikel 9

Die Anhänge zu dieser Richtlinie werden im Hinblick auf ihre Anpassung an die technische Entwicklung vom Rat auf Vorschlag der Kommission mit qualifizierter Mehrheit geändert.

Artikel 10

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß unbeschadet der ergänzenden Anforderungen gemäß Artikel 3 Buchstabe A Nummer 3 in das Hoheitsgebiet eines anderen Mitgliedstaats ausschließlich

wärmebehandelte Milch verbracht wird, die aus Bearbeitungsbetrieben stammt, welche die in Anhang A Kapitel VI und VII für die Stufe 1 vorgesehenen Normen erfüllen.

Ein Mitgliedstaat, der zu dem in Artikel 16 genannten Zeitpunkt auf die für seinen inländischen Verbrauch bestimmte wärmebehandelte Milch die für die Stufe 2 vorgeschriebenen mikrobiologischen Normen anwendet, kann nach der im Verfahren des Artikels 14 getroffenen Feststellung dieser Anwendung jedoch bestimmen, daß für das Verbringen in sein Hoheitsgebiet im Falle von sterilisierter Milch und ultrahochochhitze Milch die auf dieser Stufe für das Fertigerzeugnis vorgesehenen Normen und im Falle von pasteurisierter Milch die sowohl für Rohmilch als auch für pasteurisierte Milch vorgesehenen Normen gelten.

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß spätestens am 1. Januar 1993 die in Anhang A Kapitel VI und VII für die Stufe 2 vorgesehenen Normen im innergemeinschaftlichen Handel zur Anwendung kommen, es sei denn, der Rat beschließt auf der Grundlage eines Berichtes der Kommission, dem gegebenenfalls Vorschläge beigelegt sind, mit qualifizierter Mehrheit, diese Frist um höchstens zwei Jahre zu verlängern.

Ferner finden die Normen der Stufe 2 ab 1. April 1990 auf für den unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmte Milch Anwendung.

(2) Die Analyse- und Testverfahren zur Kontrolle der Einhaltung der in Absatz 1 vorgesehenen Normen werden vor dem 1. Januar 1989 nach dem Verfahren des Artikels 14 festgelegt.

Nach dem gleichen Verfahren wird nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses ein Verfahren festgelegt, das den geänderten Trübungstest nach Aschaffenburg ersetzt und eine Unterscheidung zwischen sterilisierter Milch und ultrahochochhitze Milch ermöglicht.

Bis zu diesen Beschlüssen erkennen jedoch die Mitgliedstaaten während der Geltungsdauer der Stufe 1 die international festgelegten Analyse- und Testverfahren als Referenzverfahren an.

Artikel 11

(1) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß die Erzeugerbetriebe in regelmäßigen Abständen kontrolliert werden, um festzustellen, ob die Hygienebestimmungen eingehalten werden.

Besteht ein begründeter Verdacht, daß den tiergesundheitlichen Anforderungen nach Anhang A Kapitel VI nicht genügt wird, so sorgen sie außerdem dafür, daß der amtliche Tierarzt den Gesundheitszustand der Milchkühe überprüft und erforderlichenfalls eine klinische Untersuchung ihres Euters veranlaßt.

Wird bei Kontrollen nach den Unterabsätzen 1 und 2 ein Verstoß gegen die Hygienevorschriften festgestellt, so trifft die zuständige Behörde die erforderlichen Maßnahmen.

(2) Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß die Rohmilch und die wärmebehandelte Milch unter Aufsicht und Verantwortung der zuständigen Behörde sowie unter periodischer Kontrolle dieser Behörde einer von den Bearbeitungsbetrieben vorzunehmenden Kontrolle unterzogen werden, damit gewährleistet ist, daß die Milch den Anforderungen dieser Richtlinie entspricht.

(3) Die Mitgliedstaaten sorgen ferner dafür, daß Untersuchungen durchgeführt werden auf Rückstände von Stoffen mit pharmakologischer und hormonaler Wirkung, von Antibiotika, Schädlingsbekämpfungsmitteln, Reinigungsmitteln und anderen schädlichen Stoffen bzw. Stoffen, die die organoleptischen Eigenschaften der Milch verändern könnten oder durch die der Genuß der Milch bedenklich für die menschliche Gesundheit werden könnte, sofern diese Rückstände über die zulässigen Toleranzen hinausgehen, bzw., wenn keine Toleranzen festgelegt sind, die Menge übersteigen, deren Unschädlichkeit aufgrund der wissenschaftlichen Erkenntnisse erwiesen ist und zu der eine Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses vorliegt.

(4) Entspricht die Milch nicht den Anforderungen dieser Richtlinie und weist sie Rückstände in Mengen auf, die über die zulässigen Toleranzen hinausgehen, so muß die wärmebehandelte Milch aus dem innergemeinschaftlichen Handel genommen werden.

Die Rückstandsuntersuchungen sind nach Verfahren durchzuführen, die wissenschaftlich anerkannt und praktisch erprobt sind, insbesondere solchen, die in Gemeinschaftsrichtlinien oder in sonstigen internationalen Standards niedergelegt sind.

Die Ergebnisse der Rückstandsuntersuchungen müssen nach Referenzmethoden, die nach dem Verfahren des Artikels 10 festgelegt worden sind, ausgewertet werden können.

Für die Kontrolle der Erzeugerbetriebe wird nach dem Verfahren des Artikels 14 ein allgemeiner Hygienekodex ausgearbeitet, in dem die allgemeinen hygienischen Bedingungen für die Erzeugerbetriebe, insbesondere die Bedingungen für die Instandhaltung der Räumlichkeiten und für das Melken, festgelegt werden. Die Kommission sorgt für die Veröffentlichung dieses Kodex.

(5) Besteht begründeter Verdacht, daß den Anforderungen dieser Richtlinie nicht genügt wird, so führt die zuständige Behörde die erforderlichen Kontrollen durch; falls sich der Verdacht bestätigt, ergreift sie die entsprechenden Maßnahmen, zu denen insbesondere der einstweilige Entzug der Zulassung gehört.

(6) Der Rat legt auf Vorschlag der Kommission binnen zwei Jahren nach der Bekanntgabe dieser Richtlinie die Modalitäten und die Häufigkeit der in den Absätzen 1 und 2 genannten Kontrollen sowie die

in Absatz 3 genannten Toleranzen mit qualifizierter Mehrheit fest.

Nach dem gleichen Verfahren kann die Ausdehnung der Untersuchungen auf andere als die in Absatz 3 aufgeführten Stoffe beschlossen werden.

(7) Bis zum Inkrafttreten der Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel gelten weiterhin die einzelstaatlichen Regelungen unter Beachtung der allgemeinen Bestimmungen des Vertrages.

Artikel 12

(1) Ein Mitgliedstaat kann unter Beachtung der allgemeinen Bestimmungen des Vertrages folgende Maßnahmen treffen:

- a) Falls in einem anderen Mitgliedstaat die Maul- und Klauenseuche auftritt, kann er die Einfuhr von pasteurisierter Milch, die in einem zugelassenen Betrieb zubereitet wird, welcher in einer gemäß der Richtlinie 64/432/EWG festzulegenden Schutzzone rohe Milch einsammelt oder in dieser Zone liegt, vorübergehend verbieten oder beschränken.
- b) Falls diese Krankheit sich ausbreitet oder eine schwere ansteckende Tierkrankheit neu auftritt, kann er die Einfuhr von pasteurisierter und von ultrahoherhitzter Milch aus dem gesamten Hoheitsgebiet dieses Staates vorübergehend verbieten oder beschränken.

(2) Jeder Mitgliedstaat hat den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission unverzüglich das Auftreten jeder nicht unter die Richtlinie 82/894/EWG⁽¹⁾ fallenden Krankheit im Sinne des Absatzes 1 Buchstabe b) in seinem Hoheitsgebiet sowie die von ihm getroffenen Bekämpfungsmaßnahmen mitzuteilen. Er muß sie auch umgehend vom Erlöschen der Krankheit in Kenntnis setzen.

(3) Die von einem Mitgliedstaat nach Absatz 1 getroffenen Maßnahmen sowie die Aufhebung solcher Maßnahmen sind den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission unverzüglich unter Angabe der Gründe mitzuteilen.

Gemäß dem Verfahren des Artikels 13 kann beschlossen werden, daß diese Maßnahmen, insbesondere zur Koordinierung mit den Maßnahmen der anderen Mitgliedstaaten, geändert oder aufgehoben werden müssen.

(4) Wenn die in Absatz 1 vorgesehene Lage eintritt und es notwendig erscheint, daß auch andere Mitgliedstaaten aufgrund des genannten Absatzes getroffene und gegebenenfalls gemäß Absatz 3 geänderte Maßnahmen anwenden, sind nach dem Verfahren des Artikels 14 geeignete Vorkehrungen zu beschließen.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 378 vom 31. 12. 1982, S. 58.

Artikel 13

(1) Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende entweder von sich aus oder auf Antrag eines Mitgliedstaats unverzüglich den durch Beschluß des Rates vom 15. Oktober 1968 eingesetzten Ständigen Veterinärausschuß — im folgenden „Ausschuß“ genannt.

(2) In dem Ausschuß werden die Stimmen der Mitgliedstaaten nach Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(3) Der Vertreter der Kommission unterbreitet einen Entwurf für die zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt zu diesen Maßnahmen innerhalb einer Frist von zwei Tagen Stellung. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von fünfundvierzig Stimmen zustande.

(4) Die Kommission erläßt die Maßnahmen und sieht sofort deren Anwendung vor, wenn sie der Stellungnahme des Ausschusses entsprechen. Entsprechen sie der Stellungnahme des Ausschusses nicht oder ist keine Stellungnahme ergangen, so schlägt die Kommission dem Rat alsbald die zu treffenden Maßnahmen vor. Der Rat erläßt die Maßnahmen mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von fünfzehn Tagen nach Unterbreitung des Vorschlags keine Maßnahmen erlassen, so erläßt die Kommission die vorgeschlagenen Maßnahmen und sieht sofort deren Anwendung vor, es sei denn, der Rat hat sich mit einfacher Mehrheit gegen die genannten Maßnahmen ausgesprochen.

Artikel 14

(1) Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so befaßt der Vorsitzende entweder von sich aus oder auf Antrag eines Mitgliedstaats unverzüglich den Ausschuß.

(2) In dem Ausschuß werden die Stimmen der Mitgliedstaaten nach Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(3) Der Vertreter der Kommission unterbreitet einen Entwurf für die zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt zu diesen Maßnahmen innerhalb

einer Frist, die der Vorsitzende entsprechend der Dringlichkeit der zu prüfenden Fragen bestimmen kann, Stellung. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von fünfundvierzig Stimmen zustande.

(4) Die Kommission erläßt die Maßnahmen und sieht sofort deren Anwendung vor, wenn sie der Stellungnahme des Ausschusses entsprechen. Entsprechen sie der Stellungnahme des Ausschusses nicht oder ist keine Stellungnahme ergangen, so schlägt die Kommission dem Rat alsbald die zu treffenden Maßnahmen vor.

Der Rat erläßt die Maßnahmen mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten nach Unterbreitung des Vorschlags keine Maßnahmen erlassen, so erläßt die Kommission die vorgeschlagenen Maßnahmen und sieht sofort deren Anwendung vor, es sei denn, der Rat hat sich mit einfacher Mehrheit gegen die genannten Maßnahmen ausgesprochen.

Artikel 15

Bis zur Genehmigung einer Gemeinschaftsregelung für die Einfuhren von wärmebehandelter Milch aus dritten Ländern dürfen die Vorschriften der Mitgliedstaaten für diese Einfuhren nicht günstiger sein als die Vorschriften für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr.

Artikel 16

Die Mitgliedstaaten setzen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften in Kraft, um dieser Richtlinie spätestens am 1. Januar 1989 nachzukommen.

Artikel 17

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel, am 5. August 1985.

Im Namen des Rates

Der Präsident

J. POOS

ANHANG A

KAPITEL I

Allgemeine Zulassungsbedingungen

Die Bearbeitungsbetriebe, die Sammel- und Standardisierungsstellen müssen so gelegen sein, daß durch die Umgebung keine Veränderung der Milch hervorgerufen werden kann, die der menschlichen Gesundheit schadet oder die natürlichen Eigenschaften der Milch verändert; sie müssen mindestens über folgendes verfügen:

1. in den Räumen, in denen die wärmebehandelte Milch bearbeitet und gelagert wird:
 - a) Fußböden aus leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material, die so beschaffen sein müssen, daß Flüssigkeiten leicht ablaufen können;
 - b) glatte, feste, undurchlässige Wände, die bis zu einer Höhe von mindestens 2 Metern und in Kühlräumen oder Kühlhäusern mindestens bis in Lagerungshöhe mit einem hellen, abwaschbaren Belag oder Anstrich versehen sind, sofern die Milch nicht in hermetisch geschlossenen Transportbehältern gelagert wird. Ecken und Kanten auf Bodenhöhe müssen abgerundet oder ähnlich beschaffen sein; davon ausgenommen sind Kühlräume und Kühlhäuser;
 - c) Türen aus verschleiß- und korrosionsbeständigem Material; Holztüren müssen beidseitig eine glatte, undurchlässige Verkleidung aufweisen;
 - d) eine Isolierung aus unverrottbarem, geruchlosem Material;
 - e) ausreichende Vorrichtungen zur Be- und Entlüftung und gegebenenfalls zur gründlichen Entnebelung;
 - f) eine ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung;
 - g) in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände und zur Reinigung der Arbeitsgeräte mit heißem Wasser; die Hähne dürfen nicht von Hand zu betätigen sein. Die Einrichtungen zum Waschen der Hände müssen fließendes warmes und kaltes bzw. auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser liefern und mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie Wegwerf-Handtüchern ausgestattet sein;
2. eine ausreichende Anzahl von Umkleieräumen mit glatten, undurchlässigen, abwaschbaren Wänden, Wasch-

und Duschgelegenheiten sowie Toiletten mit Wasserspülung. Letztere dürfen keinen direkten Zugang zu den Arbeitsräumen haben. Die Waschgelegenheiten müssen fließendes warmes und kaltes bzw. auf eine angemessene Temperatur vorgemischtes Wasser liefern und mit Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Hände sowie Wegwerf-Handtüchern ausgestattet sein. Die Hähne der Waschgelegenheiten dürfen nicht von Hand zu betätigen sein. Solche Waschgelegenheiten müssen sich in ausreichender Anzahl in der Nähe der Toiletten befinden;

3. besondere Standplätze und ausreichende Einrichtungen zum Reinigen und Desinfizieren der Behältnisse und der Transportbehälter. Diese Standplätze und Einrichtungen sind jedoch nicht erforderlich, falls vorgeschrieben ist, daß das Reinigen und Desinfizieren der Behältnisse und Transportbehälter in anderen Anlagen in der Nähe des Bearbeitungsbetriebs durchgeführt werden;
4. eine Anlage zur Wasserversorgung, die ausschließlich Trinkwasser gemäß der Richtlinie 80/778/EWG⁽¹⁾ liefert.

Zur Erzeugung von Dampf, zur Brandbekämpfung und zu Kühlzwecken in Kühleinrichtungen ist jedoch ausnahmsweise Wasser zulässig, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt; in diesem Fall dürfen die dafür gelegten Leitungen eine anderweitige Verwendung des Wassers nicht zulassen und muß eine Kontamination der Milch ausgeschlossen sein. Der Wasserdampf ebenso wie das betreffende Wasser dürfen weder mit der Milch in Berührung kommen noch zum Reinigen und Desinfizieren von Behältnissen, Anlagen und Arbeitsgerät, die mit der Milch in Berührung kommen, verwendet werden. Die Leitungen für Wasser, das Trinkwassereigenschaften nicht besitzt, müssen sich von den Trinkwasserleitungen deutlich unterscheiden;

5. geeignete Einrichtungen zum Schutz gegen Ungeziefer (Insekten und Nagetiere usw.);
6. Geräte und Gegenstände, die mit der Milch in Berührung kommen, bzw. ihre Oberfläche müssen aus Material bestehen, das glatt, korrosionsbeständig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist und das an die Milch Stoffe nur in einer Menge abgeben darf, die nicht die menschliche Gesundheit gefährden, die Zusammensetzung der Milch verändern oder die organoleptischen Eigenschaften der Milch nachteilig beeinflussen kann.

KAPITEL II

Besondere Bedingungen für die Zulassung von Bearbeitungsbetrieben

Über die allgemeinen Bedingungen des Kapitels I hinaus müssen Bearbeitungsbetriebe mindestens über folgendes verfügen:

- a) eine Anlage zum sachgerechten automatischen Füllen und Schließen der für die Verpackung der wärmebehandelten Milch bestimmten Behältnisse, mit Ausnahme von

Kannen und Transportbehältern, sofern diese Arbeitsgänge in dem Betrieb durchgeführt werden;

- b) Einrichtungen für die Kühlung und die Kühlung der wärmebehandelten Milch sowie in dem in den Kapiteln

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 229 vom 30. 8. 1980, S. 11.

- III und IV sowie in Kapitel VII Nummer 1 vorgesehenen Fällen für Rohmilch. Die Einrichtungen für die Kühl Lagerung müssen mit Temperaturmeßgeräten ausgerüstet sein.
- c) — bei der Abfüllung in Einwegbehältnisse einen besonderen Platz für deren Lagerung sowie für die Lagerung der Rohstoffe für die Herstellung dieser Behältnisse ;
— bei der Abfüllung in Mehrwegbehältnisse einen gesonderten Platz für deren Lagerung sowie eine Einrichtung für ihre mechanische Reinigung und Desinfektion ;
- d) Behältnisse für die Lagerung der Rohmilch, eine Anlage für die Standardisierung sowie Behältnisse für die Lagerung der standardisierten Milch ;
- e) Zentrifugen oder andere Einrichtungen zum Reinigen der Milch nach zugelassenen Verfahren ;
- f) eine von der zuständigen Behörde zugelassene Einrichtung zur Wärmebehandlung, die ausgestattet ist mit :
— einem automatischen Temperaturregler,
— einem Temperaturschreibgerät,
— einem automatischen Sicherheitssystem, das eine unzureichende Erhitzung verhindert,
— einer angemessenen Schutzvorrichtung gegen die Vermischung von pasteurisierter oder sterilisierter Milch mit unvollständig erhitzter Milch,
— einem automatischen Aufzeichnungsgerät für diese Schutzvorrichtung ;
- g) der Bearbeitungsbetrieb muß über ein eigenes Laboratorium verfügen oder sich die Dienstleistungen eines Laboratoriums sichern, das mit den erforderlichen Geräten und Einrichtungen ausgestattet ist, um die notwendigen Untersuchungen und Prüfungen der Milch vorzunehmen.

KAPITEL III

Besondere Bedingungen für die Zulassung von Milchsammelstellen

Über die allgemeinen Bedingungen nach Kapitel I hinaus müssen die Milchsammelstellen mindestens über folgendes verfügen :

- a) eine geeignete Einrichtung zur Kühlung von Milch und, bei Lagerung von Milch in dieser Sammelstelle, eine Einrichtung zur Kühl Lagerung ;
b) wenn Rohmilch in der Milchsammelstelle gereinigt wird, eine Zentrifuge oder eine andere Einrichtung, die von der zuständigen Behörde dafür zugelassen worden ist.

KAPITEL IV

Bedingungen für die Zulassung der Milchstandardisierungsstellen

Über die allgemeinen Bedingungen nach Kapitel I hinaus müssen die Milchstandardisierungsstellen mindestens über folgendes verfügen :

- a) Behältnisse für die Kühl Lagerung der Rohmilch, eine Anlage für die Standardisierung sowie Behältnisse für die Lagerung standardisierter Milch ;
b) wenn Milch in der Milchsammelstelle gereinigt wird, eine Zentrifuge oder eine andere Einrichtung, die von der zuständigen Behörde dafür zugelassen worden ist.

KAPITEL V

Hygienevorschriften für Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte in den Bearbeitungsbetrieben

1. Personal, Räume, Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte müssen ständig einwandfrei sauber sein.
- a) Personen, die die Milch behandeln oder mit ihr umgehen, haben insbesondere saubere Arbeitskleidung und Kopfbedeckung zu tragen ; sie müssen saubere Hände haben. In den Arbeits- und Milchlagerstätten darf nicht geraucht werden.
- b) Tiere sind von den Betrieben fernzuhalten. Nagetiere, Insekten und anderes Ungeziefer sind systematisch zu bekämpfen.
- c) Die für die Behandlung und Bearbeitung der Milch benutzten Geräte und Anlagen sind in einwandfreiem Zustand zu halten.
- i) Mindestens einmal pro Arbeitstag sind die Arbeitsräume zu reinigen.
- ii) Am Ende jeder Arbeitsphase, mindestens aber einmal pro Arbeitstag, sind Geräte, Behältnisse und Anlagen, die mit Milch, Milcherzeugnissen oder anderen Lebensmitteln in Berührung kommen, zu reinigen und zu desinfizieren.
2. Unmittelbar nach dem Milchtransport oder, falls die Frist zwischen dem Entleeren und dem Wiederbefüllen sehr kurz ist, nach jeder Serie von Milchtransporten, auf jeden Fall aber einmal pro Arbeitstag, sind die Behältnisse und Transportbehälter, die zur Beförderung der Rohmilch zur Milchsammelstelle oder Milchstandardisierungsstelle oder

- zum Bearbeitungsbetrieb eingesetzt worden sind, vor ihrer Wiederverwendung zu reinigen und zu desinfizieren.
3. Wird Rohmilch von der Milchsammelstelle und der Milchstandardisierungsstelle zum Bearbeitungsbetrieb nicht durch Rohre geleitet, so müssen die für die Beförderung der Rohmilch erforderlichen Behältnisse den Anforderungen nach Nummer 1 Buchstabe c) entsprechen.
 4. Werden für die unter Nummer 1 vorgesehene Desinfektion chemische Mittel verwendet, so müssen diese von der zuständigen Behörde für diesen Zweck zugelassen sein.
 5. Personen, die über die Milch ansteckende oder andere Krankheiten übertragen können, ist die Bearbeitung der Milch, der Umgang mit ihr sowie ihre Beförderung untersagt.
 6. Bei allen Personen, die bei ihrer Tätigkeit mit Milch in Berührung kommen, ist durch ein ärztliches Gesundheitszeugnis nachzuweisen, daß ihrer Tätigkeit nichts entgegensteht. Das Gesundheitszeugnis ist alljährlich zu erneuern, es sei denn, daß nach dem Verfahren des Artikels 14 eine andere, gleiche Gewähr bietende Regelung für die ärztliche Kontrolle des Personals anerkannt wird.

KAPITEL VI

Vorschriften für die Annahme von Rohmilch im Bearbeitungsbetrieb

A. Herkunftsbestand

1. Die Rohmilch muß von Kühen stammen, die
 - a) einem amtlich anerkannt tuberkulosefreien sowie amtlich anerkannt brucellosefreien oder brucellosefreien Bestand angehören;
 - b) keine Anzeichen von ansteckenden, durch die Milch auf Menschen übertragbaren Krankheiten aufweisen;
 - c) keine Zeichen sichtbarer Störungen des allgemeinen Gesundheitszustandes aufweisen und nicht an Krankheiten der Geschlechtsorgane mit Ausfluß, Magen-Darm-Krankheiten mit Durchfall und Fieber oder einer erkennbaren Entzündung des Euters oder der Haut des Euters leiden;
 - d) keine Wunden am Euter aufweisen, die die Milch verunreinigen könnten;
 - e) mindestens zwei Liter Milch pro Tag geben;
 - f) nicht mit Stoffen behandelt worden sind, die in die Milch eingehen und die für die menschliche Gesundheit gefährlich sind oder sein können, es sei denn, daß die Milch nach einer amtlich festgesetzten Wartezeit gewonnen wurde. Die amtlichen Wartezeiten nach der Verabfolgung werden vom Rat auf Vorschlag der Kommission festgelegt.
2. Von der Zubereitung auszuschließen ist Rohmilch
 - a) von Tieren, die den Anforderungen der Richtlinie 81/602/EWG⁽¹⁾ nicht genügen;
 - b) mit Rückständen der in Artikel 11 Absatz 3 der Richtlinie genannten Stoffe.

B. Hygienevorschriften für den Erzeugerbetrieb

1. Die Rohmilch muß aus Erzeugerbetrieben stammen, die bei der zuständigen Behörde gemeldet sind und von ihr gemäß Artikel 11 der Richtlinie überwacht werden. Die Räume müssen so geplant, gebaut, instandgehalten und bewirtschaftet werden, daß sie folgendes gewährleisten:
 - i) gute Bedingungen hinsichtlich Unterbringung, Hygiene, Sauberkeit und Gesundheit der Kühe und
 - ii) zufriedenstellende hygienische Bedingungen für das Melken, den Umgang mit der Milch und die Lagerung.

Die zu besonderen Zwecken verwendeten Räume müssen den folgenden Nummern entsprechen.
2. Die Räume, in denen die Kühe gemolken werden oder in denen die Milch gelagert oder gekühlt oder in denen mit

ihr umgegangen wird, müssen so gelegen und beschaffen sein, daß eine nachteilige Beeinflussung der Milch vermieden wird. Sie müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und mindestens über folgendes verfügen:

- a) Wandflächen und einen Fußboden, die an den Stellen, die beschmutzt oder infiziert werden könnten, leicht zu reinigen sind;
- b) ausreichende Einrichtungen, um flüssige Abgänge, Abwasser usw. leicht abzuleiten, sowie zur Entmischung und Abfallbeseitigung;
- c) ausreichende Entlüftung und Beleuchtung;
- d) eine geeignete und ausreichende Versorgung mit Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG für das Melken, Reinigen und Kühlen;
- e) eine ausreichende Abtrennung gegenüber jeglichen Kontaminationsquellen wie Toiletten und Dungstätten;
- f) Beläge und Einrichtungen, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind.

Außerdem müssen die Räume für die Lagerung der Milch über eine Kühlvorrichtung verfügen; sie müssen gegen Ungeziefer geschützt sein und müssen eine angemessene Abschirmung gegenüber Räumen haben, in denen Tiere untergebracht sind.

3. Bei Anwendung eines beweglichen Melksystems in Offenställen muß den Anforderungen von Nummer 2 Buchstaben d) und f) entsprochen werden; außerdem muß der Offenstall
 - a) auf einem Boden gelegen sein, der keine Ansammlung von Exkrementen oder anderen Abfällen aufweist;
 - b) einen Schutz der Milch während der Melkzeit sicherstellen;
 - c) so gebaut und beschaffen sein, daß die Sauberhaltung möglich ist.
4. Melkplätze oder -räume müssen in angemessener Weise von den Liegeflächen getrennt sein, wenn die Kühe nicht angebunden sind.
5. Die Absonderung der Tiere, die von einer der unter Buchstabe A Nummer 1 Buchstabe b) genannten Krankheiten befallen sind oder bei denen ein entsprechender Verdacht besteht, sowie die Trennung der unter Buchstabe A Nummer 1 Buchstabe c) genannten Tiere von der restlichen Herde müssen wirksam vorgenommen werden können.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 222 vom 1. 8. 1981, S. 32.

6. Tiere aller Art sind von den Räumen oder Stellen fernzuhalten, an denen Milch gelagert, mit ihr umgegangen oder gekühlt wird.

C. *Hygienevorschriften für das Melken, für das Sammeln und das Befördern der Rohmilch vom Erzeugerbetrieb zur Milchsammelstelle, zur Milchstandardisierungsstelle oder zum Bearbeitungsbetrieb — Hygienevorschriften für das Personal*

1. Das Melken muß unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen, die im einzelnen in dem in Artikel 11 Absatz 4 der Richtlinie vorgesehenen Hygienekodex festgelegt werden.
2. Die Milch muß sofort nach dem Melken an einen sauberen Ort verbracht werden, der so eingerichtet ist, daß eine nachteilige Beeinflussung der Milch vermieden wird. Wird die Milch nicht innerhalb von zwei Stunden nach dem Melken abgegeben, so muß im Falle der täglichen Abgabe auf eine Temperatur von höchstens 8 °C und bei nicht täglicher Abgabe auf 6 °C abgekühlt werden. Während der Beförderung zu dem Milchverarbeitungsbetrieb darf die Temperatur der Milch 10 °C nicht übersteigen.
3. Die Geräte und Gegenstände, die mit der Milch in Berührung kommen (Geschirr, Behälter, Transportbehälter usw., die für das Melken, das Sammeln und die Beförderung von Milch bestimmt sind), bzw. ihre Oberfläche müssen aus Material bestehen, das glatt, korrosionsbeständig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist und das an die Milch Stoffe nur in einer Menge abgeben darf, die nicht die menschliche Gesundheit gefährden, die Zusammensetzung der Milch verändern oder die organoleptischen Eigenschaften der Milch nachteilig beeinflussen kann.
4. Nach dem Gebrauch müssen das Melkgeschirr, die Geräte zum Maschinenmelken und die Behältnisse, die in irgendeiner Weise mit der Milch in Berührung kommen, gereinigt und desinfiziert werden. Nach dem Milchtransport oder, falls die Zeit zwischen dem Entleeren und dem folgenden Füllen sehr kurz ist, nach jeder Serie von Milchtransporten, auf jeden Fall aber einmal pro Arbeitstag, sind die Behältnisse und Tanks, die zur Beförderung der rohen Milch zur Milchsammelstelle oder Milchstandardisierungsstelle oder zum Bearbeitungsbetrieb eingesetzt worden sind, vor ihrer Wiederverwendung zu reinigen und zu desinfizieren.
5. Werden für die unter Nummer 4 vorgesehene Desinfektion chemische Mittel verwendet, so müssen diese von der zuständigen Behörde für diesen Zweck zugelassen sein.
6. Die für das Sammeln der Milch bestimmten Transportbehälter dürfen nur für die Beförderung von Milch, Milchzeugnissen und Trinkwasser verwendet werden.

7. Personen, die über die Milch ansteckende oder andere Krankheiten übertragen können, ist das Melken, der Umgang mit der Milch und das Einsammeln untersagt.

D. *Bei der Anlieferung einzuhaltende Normen*

Die Rohmilch jedes Betriebs muß im Hinblick auf die Wärmebehandlung sowie für die Zwecke dieser Richtlinie nachstehenden Mindestnormen entsprechen.

Die Einhaltung der Normen ist durch Stichproben beim Einsammeln im Erzeugerbetrieb oder bei der Anlieferung der Rohmilch im Bearbeitungsbetrieb oder in der Sammel- bzw. der Standardisierungsstelle zu kontrollieren.

	Stufe 1	Stufe 2
Keimgehalt bei 30 °C (pro ml)	≤ 300 000 ⁽¹⁾	≤ 100 000 ⁽¹⁾
Gehalt an somatischen Zellen (pro ml)	≤ 500 000 ⁽²⁾	≤ 400 000 ⁽²⁾
Gefrierpunkt (°C)	≤ -0,520	≤ -0,520
Antibiotika (pro ml)		
— Penicillin	< 0,004 µg	< 0,004 µg
— sonstige	nicht nachweisbar	nicht nachweisbar

⁽¹⁾ Über einen Zeitraum von zwei Monaten festgestellter Mittelwert bei mindestens zwei Probenahmen pro Monat.

⁽²⁾ Über einen Zeitraum von drei Monaten festgestellter Mittelwert bei mindestens einer Probenahme pro Monat.

Ferner gilt folgendes: Die Rohmilch muß einem Pyruvattest oder einer anderen Kontrolle mit gleichwertigen Ergebnissen unterzogen werden und dabei Normen erfüllen, die vor dem 1. Januar 1989 nach dem Verfahren des Artikels 14 der Richtlinie nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses festzulegen sind. Bis zur Vorlage eines derartigen Beschlusses gelten die Bestimmungen des Artikels 10 Absatz 2 Unterabsatz 3.

Der Bearbeitungsbetrieb unterrichtet den amtlichen Tierarzt, wenn die für den Höchstgehalt an somatischen Zellen festgelegten Normen erreicht sind. Dieser trifft die geeigneten Maßnahmen.

Werden bei der aus dem betreffenden Betrieb stammenden Milch nach Ablauf einer Frist von einem Monat die vorgeschriebenen Normen nicht eingehalten, so muß die Milch zu einem anderen Zeitpunkt als die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmte Milch behandelt und vom innergemeinschaftlichen Handelsverkehr ausgeschlossen werden.

KAPITEL VII

Vorschriften für die Wärmebehandlung

1. Die Rohmilch muß unmittelbar nach ihrer Anlieferung im Bearbeitungsbetrieb bis zu ihrer Wärmebehandlung auf eine Temperatur von höchstens + 5 °C gekühlt und bei dieser Temperatur gehalten werden, sofern sie nicht binnen vier Stunden nach ihrer Anlieferung behandelt wird.

Wird die Rohmilch nicht binnen 36 Stunden nach ihrer Anlieferung behandelt, so ist vor der Wärmebehandlung eine zusätzliche Kontrolle dieser Milch vorzunehmen.

Wenn anhand einer direkten oder indirekten Methode festgestellt wird, daß der Keimgehalt dieser Milch bei 30 °C pro ml 600 000 bei der Stufe 1 und 200 000 bei der Stufe 2 überschreitet, so muß die betreffende Rohmilch zu einem anderen Zeitpunkt als die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr bestimmte Milch behandelt werden.

2. Pasteurisierte Milch muß einer Behandlung mit einer hohen Temperatur während eines kurzen Zeitraums

unterzogen worden sein (mindestens 71,7 °C während 15 Sekunden oder irgendeine gleichwertige Kombination).

Sie muß außerdem bei Stichprobenkontrollen im Bearbeitungsbetrieb den folgenden Normen entsprechen.

	Stufe 1	Stufe 2
Krankheitserreger	keine	keine
Coliforme Bakterien (pro ml)	< 5	< 1
Keimgehalt bei 30 °C (pro ml)	≤ 50 000	≤ 30 000
<i>Nach der Inkubationszeit während 5 Tagen bei 6 °C:</i>		
Keimgehalt bei 21 °C (pro ml)	≤ 250 000	≤ 100 000
Phosphatase	—	—
Peroxydase	+	+
Antibiotika (pro ml)	nicht nachweisbar	nicht nachweisbar
Gefrierpunkt (°C)	≤ 0,520	≤ 0,520

Ferner gilt folgendes: Die pasteurisierte Milch muß einen Pyruvattest oder einer anderen Kontrolle mit gleichwertigen Ergebnissen unterzogen werden und dabei Normen erfüllen, die nach dem Verfahren des Artikels 14 der Richtlinie nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses festzulegen sind.

3. Ultrahocherhitzte Milch muß folgenden Anforderungen genügen:

- sie muß einem Erhitzungsverfahren im Durchfluß bei einmaliger ununterbrochener Anwendung mit einer hohen Temperatur während eines kurzen Zeitraums (mindestens + 135 °C während mindestens einer Sekunde) unterzogen und unter aseptischen Bedingungen in lichtundurchlässige Behältnisse abgefüllt worden sein;
- sie muß so haltbar sein, daß sie nach einem Verbleiben von 15 Tagen im ungeöffneten Behältnis bei einer Temperatur von + 30 °C bei einer Stichprobenkontrolle keine feststellbare Veränderung aufweist; erforderlichenfalls kann außerdem ein Verbleiben von einer Woche im ungeöffneten Behältnis bei einer Temperatur von + 55 °C vorgesehen werden;
- sie muß positiv reagieren auf den geänderten Trübungstest nach Aschaffenburg oder auf andere Tests, die vor Inkrafttreten der Richtlinie nach dem

Verfahren des Artikels 14 nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses festgelegt werden;

- sie muß einen Gefrierpunkt von —0,520 °C oder weniger haben; wird die Milch einer direkten Wärmebehandlung unterzogen, so gilt jedoch für zwei Jahre ein Gefrierpunkt von höchstens —0,515 °C.

Wird bei der Behandlung der Milch ein UHT-Verfahren angewandt, bei dem die Milch unmittelbar mit Wasserdampf in Berührung kommt, so darf es nur Wasserdampf aus Trinkwasser sein; der Wasserdampf darf weder fremde Stoffe an die Milch abgeben noch sonst die Milch nachteilig beeinflussen. Außerdem darf die wärmebehandelte Milch in ihrem Wassergehalt nicht verändert werden.

4. Sterilisierte Milch muß folgenden Anforderungen genügen:

- sie muß in hermetisch dichten Verpackungen oder Behältnissen erhitzt und sterilisiert worden sein; der Verschlußmechanismus muß unbeschädigt sein;
- sie muß im Falle von Stichprobenkontrollen so haltbar sein, daß sie nach einem Verbleiben von 15 Tagen im ungeöffneten Behältnis bei einer Temperatur von + 30 °C keine feststellbare Veränderung aufweist; erforderlichenfalls kann außerdem ein Verbleiben von einer Woche im ungeöffneten Behältnis bei einer Temperatur von + 55 °C vorgesehen werden;
- sie muß negativ reagieren auf den geänderten Trübungstest nach Aschaffenburg oder auf andere Tests, die vor Inkrafttreten der Richtlinie nach dem Verfahren des Artikels 14 nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses festgelegt werden;
- sie muß einen Gefrierpunkt von —0,520 °C oder weniger haben.

5. Sterilisierte Milch und ultrahocherhitzte Milch müssen bei Stichprobenkontrollen im Bearbeitungsbetrieb den folgenden Normen entsprechen:

	Stufe 1	Stufe 2
<i>Nach der Inkubationszeit während 15 Tagen bei 30 °C:</i>		
a) Keimgehalt bei 30 °C (pro 0,1 ml)	≤ 10	≤ 10
b) Organoleptische Kontrolle	—	—
Antibiotika (pro ml)	nicht nachweisbar	nicht nachweisbar

Außerdem muß die Milch einem LPS-Test oder einer anderen Kontrolle mit gleichwertigen Ergebnissen unterzogen werden und dabei Normen erfüllen, die nach dem Verfahren des Artikels 14 der Richtlinie nach Stellungnahme des Wissenschaftlichen Veterinärausschusses festgelegt werden.

6. Für die Herstellung von pasteurisierter, ultrahocherhitzter und sterilisierter Milch kann Rohmilch verwendet werden, die in einem anderen Betrieb bereits einer ersten Wärmebehandlung unterzogen worden ist; bei dieser ersten Wärmebehandlung muß der Zeit-Temperatur-Wert jedoch niedriger sein als der bei der Pasteurisierung zugrunde gelegte Wert, und die Milch muß daher auf Phosphatase positiv reagieren. Wird diese Ausnahmeregelung in Anspruch genommen so ist dies den zuständigen Behörden zu melden. In der Genußtauglichkeitsbescheinigung ist auf die erste Behandlung hinzuweisen.
7. Die Erhitzungsverfahren, die Temperaturen und die Erhitzungsdauer pasteurisierter, ultrahocherhitzter und sterilisierter Milch, die Typen der Milcherhitzer, die Umschaltgerätee, die Typen der Temperaturregler und der Temperaturschreibgeräte müssen von der zuständigen Zentralbehörde der Mitgliedstaaten zugelassen sein.
8. Die Milch ist nach der Pasteurisierung sofort abzukühlen, damit die in den Kapiteln IX und XI vorgesehenen Temperaturen so schnell wie möglich eingehalten werden.
9. Die Diagramme von Temperaturschreibgeräten sind mit dem Datum zu versehen und zwei Jahre aufzubewahren, damit sie den Bediensteten, die von der zuständigen Behörde für die Kontrolle des Betriebs bezeichnet werden, auf Verlangen vorgezeigt werden können.

KAPITEL VIII

Abfüllen der wärmebehandelten Milch in für den unmittelbaren Verkauf an den Verbraucher bestimmte Behältnisse im Bearbeitungsbetrieb

1. Die für die unmittelbare Abgabe an den Verbraucher bestimmten Behältnisse müssen den hygienischen Anforderungen entsprechen. Insbesondere dürfen sie nach Maßgabe der Normen der gemeinschaftlichen Vorschriften bzw., soweit diese noch nicht vorliegen, der zum Zeitpunkt der Bekanntgabe dieser Richtlinie geltenden einzelstaatlichen Vorschriften an die Milch fremde Stoffe nicht in einer Menge abgeben, die die menschliche Gesundheit gefährden, die Zusammensetzung der Milch verändern oder sich nachteilig auf die organoleptischen Eigenschaften auswirken kann. Wenn es sich um Mehrwegbehältnisse handelt, müssen diese außerdem so beschaffen sein, daß sie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind.

Reinigung und Desinfektion müssen nach den in Kapitel XI Nummer 1 dritter Gedankenstrich vorgesehenen Bestimmungen erfolgen.
2. Das Abfüllen in Flaschen und andere Behältnisse sowie deren Verschließen und das Verpacken sind automatisch durchzuführen.
3. Das Verschließen ist in dem Betrieb, in dem die Milch wärmebehandelt wurde, sofort nach dem Abfüllen mit einem Verschuß durchzuführen, der die Milch vor nachteiligen äußeren Einflüssen schützt und der nach seiner Öffnung nicht wiederverwendet werden kann.
4. Neben den in der Richtlinie 79/112/EWG⁽¹⁾ vorgesehenen Angaben muß der Hersteller zum Zwecke der Kontrolle außerdem folgende Angaben sichtbar und in gut leserlicher Form auf der Verpackung des Erzeugnisses anbringen:
 - a) Art der vorgenommenen Wärmebehandlung;
 - b) die zur Identifizierung des Zeitpunkts der Wärmebehandlung und, bei pasteurisierter Milch, der vorgeschriebenen Lagerungstemperatur erforderlichen Angaben;
 - c) Zulassungsnummer des Bearbeitungsbetriebes und eine der folgenden Abkürzungen: CEE — EEG — EWG — EÖF — EEC — EOK.

KAPITEL IX

Lagerung der pasteurisierten Milch im Bearbeitungsbetrieb

Nach der Kühlung ist pasteurisierte Milch bis zum Verlassen des Bearbeitungsbetriebes auf einer Temperatur von höchstens + 6 °C zu halten.

Die Lagertemperatur muß registriert werden.

KAPITEL X

Genußtauglichkeitsbescheinigung

Die Urschrift der Genußtauglichkeitsbescheinigung, die der wärmebehandelten Milch beim Versand in das Bestimmungsland beigelegt sein muß, ist bei der Verladung vom amtlichen Tierarzt oder von einer entsprechenden zuständigen Behörde, die von der zuständigen Zentralbehörde benannt wurde, auszustellen.

Die Genußtauglichkeitsbescheinigung muß nach Inhalt und Form dem Muster des Anhangs B entsprechen; sie muß zumindest in der Sprache bzw. den Sprachen des Bestimmungslandes abgefaßt sein und die im Muster des Anhangs B vorgesehenen Angaben enthalten.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.

KAPITEL XI

Beförderung der wärmebehandelten Milch

1. Transportbehälter, Kannen und andere Behältnisse, die zur Beförderung von wärmebehandelter Milch verwendet werden sollen, müssen hygienisch einwandfrei sein und insbesondere folgenden Anforderungen entsprechen:
 - ihre Innenwände und andere Teile, die mit der Milch in Berührung kommen können, müssen aus Material bestehen, das glatt, korrosionsbeständig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist; es darf an die Milch Stoffe nicht in einer Menge abgeben, die die menschliche Gesundheit gefährden, die Zusammensetzung der Milch verändern oder die organoleptischen Eigenschaften der Milch nachteilig beeinflussen kann;
 - sie müssen so beschaffen sein, daß die Milch restlos auslaufen kann; sind die Behältnisse mit Hähnen versehen, so müssen diese sich leicht abnehmen, zerlegen, reinigen und desinfizieren lassen;
 - sie müssen sofort nach jedem Gebrauch und soweit erforderlich vor jedem neuen Gebrauch gereinigt und desinfiziert werden; Reinigung und Desinfektion müssen nach den in Kapitel V Nummer 1 Buchstabe c) vorgesehenen Bestimmungen erfolgen;
 - sie müssen vor dem Transport dicht verschlossen werden und während des Transports dicht verschlossen bleiben.
2. Fahrzeuge und Behältnisse für die Beförderung von pasteurisierter Milch müssen so gebaut und ausgestattet sein, daß die in Nummer 5 vorgesehenen Temperaturen während der gesamten Beförderungsdauer eingehalten werden können.
3. Fahrzeuge für die Beförderung von wärmebehandelter Milch und von Milch in kleinen Behältnissen oder Kannen müssen sich in gutem baulichen Zustand befinden. Sie dürfen nicht für die Beförderung anderer Erzeugnisse oder Gegenstände verwendet werden, welche die Milch nachteilig beeinflussen können. Die Innenauskleidung der Transporträume muß glatt und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Die Transporträume müssen hygienisch einwandfrei sein. Die Fahrzeuge für die Beförderung von wärmebehandelter Milch in kleinen Behältnissen oder Kannen müssen so beschaffen sein, daß sie den Behältnissen oder Kannen ausreichend Schutz vor Verschmutzung und Witterungseinflüssen bieten; sie dürfen nicht für die Beförderung von Tieren verwendet werden.
4. a) Transportbehälter, die für die Beförderung von für den innergemeinschaftlichen Handel bestimmter pasteurisierter Milch verwendet werden, müssen von der zuständigen Behörde zugelassen worden und während der Beförderung verplombt sein; die Plomben sind von der zuständigen Behörde bei der Unterzeichnung der Bescheinigung anzubringen.
b) Die zuständige Behörde hat sich zu diesem Zweck vor dem Versand davon zu überzeugen, daß die Transportmittel und die Ladebedingungen den in diesem Kapitel genannten hygienischen Anforderungen entsprechen.
5. Während der Beförderung von pasteurisierter Milch in Transportbehältern oder in kleinen Behältnissen oder Kannen darf die Temperatur der Milch 6 °C nicht überschreiten.

ANHANG B

GENUSSTAUGLICHKEITSBESCHEINIGUNG FÜR WÄRMEBEHANDELTE MILCH,
DIE FÜR EINEN ANDEREN MITGLIEDSTAAT BESTIMMT IST

Nr.
(wahlfrei)

Versandland :

Zuständiges Ministerium :

Ausstellende Behörde :

Bezug :
(wahlfrei)

I. Angaben zur Identifizierung der Ware

Art der Ware

Für die Herstellung der Ware wurde/wurde nicht ⁽¹⁾ Rohmilch verwendet, die in einem anderen Betrieb bereits einer ersten Wärmebehandlung unterzogen worden war, bei welcher der Zeit-Temperatur-Wert niedriger war als bei der Pasteurisierung ; die Milch reagierte daher auf Phosphatase positiv.

Zeitpunkt und Art der Wärmebehandlung (Temperatur/Zeit)

Es wurde das UHT-Verfahren, bei dem die Milch unmittelbar mit Wasserdampf in Berührung kommt, angewandt/nicht angewandt ⁽¹⁾.

Art der Verpackung

Zahl der Behältnisse

Warenmenge nach Volumen oder Gewicht

Nummer der Partie

II. Herkunft der Ware

Anschrift und Zulassungsnummer des Bearbeitungsbetriebes
.....

III. Bestimmung der Ware

Die Ware wird versandt von
(Versandort)

Name und Anschrift des Absenders
.....

nach
(Bestimmungsort und -land)

Name und Anschrift des Empfängers
.....

mit folgendem Beförderungsmittel ⁽²⁾

Der zur Beförderung nach dieser Bescheinigung benutzte Tank wird/wird nicht ⁽¹⁾ ausschließlich für die Beförderung von wärmebehandelter Milch verwendet.

⁽¹⁾ Nichtzutreffendes streichen.

⁽²⁾ Bei Versand mit Eisenbahnwaggons oder Lastkraftwagen sind die Zulassungsnummern, bei Versand per Flugzeug die Flugnummer und bei Versand per Schiff der Name des Schiffes einzutragen.

IV. Bescheinigung

Der Unterzeichnete bescheinigt, daß die Gewinnung der oben angegebenen Milch gemäß den Produktions- und Kontrollvorschriften erfolgt ist, die in der Richtlinie 85/397/EWG des Rates vom 5. August 1985 zur Regelung gesundheitlicher und tierseuchenrechtlicher Fragen im innergemeinschaftlichen Handel mit wärmebehandelter Milch vorgesehen sind.

Er bescheinigt außerdem, daß die oben angegebene Milch

- den mikrobiologischen Normen entspricht, die in der genannten Richtlinie für die Stufe 2 vorgesehen sind ⁽¹⁾ ⁽²⁾,
- den Normen der Stufe 2 für zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmte Milch entspricht ⁽³⁾.

Siegel

Ausgefertigt in am

.....
(Unterschrift)

Name in Großbuchstaben

⁽¹⁾ Diese Bescheinigung ist für Milch auszustellen, die für einen Mitgliedstaat bestimmt ist, der das Verbringen wärmebehandelter Milch in sein Hoheitsgebiet von der Einhaltung dieser Bedingung abhängig machen kann.

⁽²⁾ Nichtzutreffendes streichen.

⁽³⁾ Für die Zeit vom 1. 4. 1990 bis 1. 1. 1993.