

KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN

KOM(93) 715 endg.

Brüssel, den 10. Januar 1994

Vorschlag für eine

RICHTLINIE DES RATES

**zur Änderung der Richtlinie 92/46/EWG mit Hygienevorschriften
für die Herstellung und Vermarktung
von Rohmilch, wärmebehandelter Milch
und Erzeugnissen auf Milchbasis**

(von der Kommission vorgelegt)

2

BEGRÜNDUNG

Die Kommission hat im Juni 1992 Vorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Konsummilch, zur Herstellung von Erzeugnissen auf Milchbasis bestimmter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis erlassen.

Aufgrund der gemachten Erfahrungen erschien es erforderlich, einige technische Anpassungen und Ergänzungen an den Anhängen der Richtlinie 92/46/EWG vorzunehmen.

Die Änderungen, die in Form eines Richtlinienvorschlags vorgelegt werden, beziehen sich nicht auf den eigentlichen Rechtsteil der Richtlinie 92/46/EWG, sondern nur auf die Anhänge.

- Sie betreffen insbesondere die Temperatur bei der Sammlung der Rohmilch und ihrer Beförderung vom Erzeugungsbetrieb zum Be- oder Verarbeitungsbetrieb.

Bei diesen Änderungen muß der Tatsache Rechnung getragen werden, daß sich die Richtlinie auf mehrere milchgebende Tierarten bezieht und eine einheitliche Behandlung bestimmte herkömmliche Herstellungspraktiken gefährden könnte.

- Die Änderungen betreffen auch die Vorschriften für die Anlagen in den Be- oder Verarbeitungsbetrieben und wurden dadurch erforderlich, daß es Industriebetriebe der unterschiedlichsten Größe gibt. Die Notwendigkeit, die Vorschriften nach Maßgabe dieser Unterschiede anzupassen, hat zu einer flexibleren Regelung für Kleinbetriebe geführt, wobei jedoch die Erzeugnishygiene und ein hohes Verbraucherschutzniveau unverändert gewahrt bleiben.

- Die Änderungen betreffen schließlich die Hygieneanforderungen und Normen für die Herstellung von wärmebehandelter Konsummilch und von Erzeugnissen auf Milchbasis; diese Vorschriften werden genauer gefaßt, um eine bessere Kontrolle durch die zuständigen Behörden zu ermöglichen und eine weitergehende Harmonisierung bei der Umsetzung der Vorschriften in nationales Recht zu erleichtern.

Es handelt sich ausschließlich um rein technische Anpassungen der Anhänge im Hinblick auf eine bessere Anwendung der gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften, insbesondere der Maßnahmen zur Vollendung des Binnenmarktes und zum freien Verkehr mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs. Die Änderungen berühren keinesfalls das hohe Niveau des Gesundheitsschutzes, beinhalten jedoch eine Anpassung der Bedingungen, durch die den verschiedenen betroffenen Tierarten und der unterschiedlichen Ausgangslage in den Mitgliedstaaten besser Rechnung getragen werden soll.

Diese technische Anpassung erfolgt in Form einer Richtlinie, die unter Kontrolle der Kommission von den Mitgliedstaaten umzusetzen ist.

Diese Richtlinie hat keine Auswirkungen für den Gemeinschaftshaushalt.

Vorschlag für eine
Richtlinie des Rates

zur Änderung der Richtlinie 92/46/EWG mit Hygienevorschriften
für die Herstellung und Vermarktung
von Rohmilch, wärmebehandelter Milch
und Erzeugnissen auf Milchbasis

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION -

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Richtlinie 92/46/EWG mit Hygienevorschriften für die
Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und
Erzeugnissen auf Milchbasis⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 21,

auf Vorschlag der Kommission⁽²⁾,

In Erwägung nachstehender Gründe:

Nach eingehender Prüfung bestimmter Vorschriften der Anhänge der Richtlinie
92/46/EWG erscheint es notwendig, einige technische Anpassungen vorzunehmen,
um eine bessere Anwendung zu gewährleisten. Diese Änderungen betreffen
insbesondere die Temperatur bei der Sammlung der Rohmilch, die Vorschriften
für die Anlagen in den Be- oder Verarbeitungsbetrieben und die Herstellung
von wärmebehandelter Konsummilch und Erzeugnissen auf Milchbasis.

(1) ABI. Nr. L 268 vom 14.9.1992, S. 1.

(2) ABI. Nr. L

[REDACTED]

5

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Die Richtlinie 92/46/EWG wird wie folgt geändert:

1) Anhang A Kapitel III Abschnitt A Nummer 2 erhält folgende Fassung:

"2) Sofort nach dem Melken ist die Milch an einen sauberen Ort zu verbringen, der so ausgestattet ist, daß eine nachteilige Beeinflussung der Milchqualität ausgeschlossen ist.

Wird die Milch nicht innerhalb von zwei Stunden nach Ende des Melkvorgangs gesammelt, so ist sie im Fall der täglichen Sammlung auf eine Temperatur von mindestens 8°C und bei noch größeren Sammlungsintervallen auf mindestens 6°C abzukühlen. Bei der Beförderung gekühlter Milch zu dem Be- und/oder Verarbeitungsbetrieb darf die Temperatur der Milch 10°C nicht übersteigen, es sei denn die Milch wurde innerhalb von zwei Stunden nach Ende des Milchvorgangs gesammelt.

Aus technischen Gründen im Zusammenhang mit der Herstellung bestimmter Erzeugnisse auf der Basis von Ziegen- oder Schafsmilch können die zuständigen Behörden Ausnahmen von den Temperaturwerten des vorstehenden Absatzes zulassen, sofern das Enderzeugnis der Normen des Anhangs C Kapitel II genügt."

2) In Anhang B Kapitel I Nummer 3 erhält der einleitende Satzteil folgende Fassung:

"In den Räumen für die Lagerung der Ausgangsprodukte und der Erzeugnisse im Sinne dieser Richtlinie dieselben Bedingungen, wie sie unter Nummer 2 Buchstaben a bis f genannt sind, mit Ausnahme".

- 3) Anhang B Kapitel II Abschnitt A Nummer 3 erhält folgende Fassung:
"3. Die Arbeitsräume, Arbeitsgeräte und Ausrüstungsgegenstände dürfen nur für die Bearbeitung der Erzeugnisse benutzt werden, für welche sie zugelassen wurden.

Mit entsprechender Genehmigung der zuständigen Behörde dürfen sie jedoch zur gleichen Zeit oder zu anderen Zeitpunkten für die Herstellung von anderen Lebensmitteln, die zum Verzehr geeignet sind, oder von anderen Erzeugnissen auf Milchbasis, die nicht zum Verzehr bestimmt sind, verwendet werden, vorausgesetzt, es besteht keine Kontaminationsgefahr für Erzeugnisse für die eine Zulassung erteilt worden ist.

- 4) In Anhang B erhält Kapitel III folgende Überschrift:
"Besondere Bedingungen für die Zulassung von Milchsammelstellen".
- 5) In Anhang B erhält Kapitel IV folgende Überschrift:
"Besondere Bedingungen für die Zulassung von Standardisierungsstellen".

- 6) Anhang B Kapitel V Buchstabe a erhält folgende Fassung:
"a) eine Anlage zum sachgerechten automatischen Füllen und Schließen der Behältnisse für die nach dem Füllen erfolgende Umhüllung wärmebehandelter Konsummilch und der Flüssigerzeugnisse auf Milchbasis, mit Ausnahme von Kannen, Tanks und großvolumigen Umhüllungen von mehr als 5 Litern, sofern diese Arbeitsgänge in dem Betrieb durchgeführt werden.

Bei einer nur begrenzten Erzeugung können die zuständigen Behörden jedoch andere, nichtautomatische Schließungsverfahren zulassen, sofern diese Verfahren gleichwertige Hygienegarantien bieten".

- 7) Anhang B Kapitel V Buchstabe f erhält folgende Fassung:
"f) - im Falle der Bearbeitungsbetriebe: eine von der zuständigen Behörde genehmigte oder zugelassene Wärmebehandlungsanlage für Milch, ausgestattet mit:
- automatischer Temperatursteuerung,
- Temperaturmeßschreiber,
- automatische Schutzeinrichtung zur Verhinderung einer unzureichenden Erwärmung,

- [REDACTED]
- 7
- ausreichender Schutzeinrichtung gegen das Vermischen von wärmebehandelter Milch mit unzureichend erwärmter Milch,
 - ein Kontrollverfahren für die Wirksamkeit der im vorhergehenden Gedankenstrich erwähnten Schutzeinrichtung.

Die zuständigen Behörden können jedoch andere Anlagen zulassen, die gleichwertige Leistungen mit denselben Hygienegarantien erbringen:

im Falle der Verarbeitungsbetriebe: eine den Hygieneanforderungen entsprechende Anlage und Methode zur Erwärmung, Thermisation oder Wärmebehandlung, sofern diese Arbeitsgänge in dem Betrieb durchgeführt werden".

8) Anhang B Kapitel VI Nummer 3 erhält folgende Fassung:

"3) Ausrüstungen, Behältnisse und Anlagen, die während der Produktion mit Milch bzw. Milcherzeugnissen oder anderen verderblichen Ausgangsprodukten in Berührung kommen, sind entsprechend der Häufigkeit und der Verfahrensweise in Übereinstimmung mit den Grundsätzen von Artikel 14 Absatz 1 zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren".

9) Anhang B Kapitel VI Nummer 4 erhält folgende Fassung:

"4) Die Bearbeitungsräume sind entsprechend der Häufigkeit und der Verfahrensweise in Übereinstimmung mit den Grundsätzen von Artikel 14 Absatz 1 zu reinigen."

10) In Anhang C Kapitel I Abschnitt A Nummer 2 Absatz 2 erster Satz wird das Wort "Rohmilch" durch die Worte "rohe Kuhmilch" ersetzt.

11) Anhang C Kapitel I Abschnitt A Nummer 3 Buchstabe a erster Gedankenstrich erhält folgende Fassung:

"- Rohmilch unmittelbar vor der Wärmebehandlung eine Keimzahl von höchstens 300.000 pro ml (Kuhmilch) bzw. 1.000.000 pro ml (Ziegen, Schafs- oder Büffelmilch) bei 30°C aufweist, sofern sie nicht binnen 36 Stunden nach ihrer Anlieferung bearbeitet wird".

12) In Anhang C Kapitel I Abschnitt A Nummer 4 wird dem Buchstaben d folgender Satz angefügt:

"Pasteurisierte Milch darf unter denselben Bedingungen aus zuvor lediglich thermisierter Rohmilch hergestellt werden".

13) Anhang C Kapitel I Abschnitt B Nummer 1 erhält folgende Fassung:

"1) Der Inhaber oder Geschäftsführer des Verarbeitungsbetriebs muß alle erforderlichen Maßnahmen treffen, um sich zu vergewissern, daß die Rohmilch innerhalb nachstehender Fristen wärmebehandelt bzw. - sofern sie zur Herstellung von Rohmilcherzeugnissen bestimmt ist - verwendet wird:

- so rasch wie möglich nach ihrer Anlieferung, wenn die Milch nicht gekühlt wird,
- innerhalb von 36 Stunden nach ihrer Anlieferung, wenn die Milch bei einer Temperatur von nicht mehr als 6°C aufbewahrt wird,
- innerhalb von 48 Stunden nach ihrer Anlieferung, wenn die Milch bei einer Temperatur von höchstens 4°C aufbewahrt wird.

Aus technischen Gründen im Zusammenhang mit der Herstellung bestimmter Erzeugnisse auf Milchbasis können die zuständigen Behörden jedoch eine Überschreitung der in den drei vorstehenden Gedankenstrichen genannten Fristen und Temperaturen zulassen. Sie unterrichten die Kommission von der Erteilung derartiger Ausnahmegenehmigungen und deren Begründung.

14) Anhang C Kapitel I Abschnitt B Nummer 3 Buchstabe a Ziffer i erhält folgende Fassung:

"i) muß aus Rohmilch gewonnen worden sein, die, sofern sie nicht binnen 36 Stunden nach ihrer Anlieferung bearbeitet wird, vor der Thermisation eine Keimzahl von höchstens 300.000 pro ml (Kuhmilch) bzw. 1.000.000 pro ml (Büffel-, Schafs- oder Ziegenmilch) bei 30°C aufweist".

15) Anhang C Kapitel I Abschnitt B Nummer 3 Buchstabe a Ziffer iii erhält folgende Fassung:

"darf, sofern sie zur Herstellung von als Werkmilch dienender pasteurisierter, ultrahochoerhitzter oder sterilisierter Milch verwendet wird, vor der Behandlung eine Keimzahl von höchstens 100.000 pro ml bei 30°C aufweisen".

- 16) In Anhang C Kapitel II Abschnitt A Nummer 2 erhalten die letzten beiden Absätze folgende Fassung:

"Bei Käse aus Rohmilch und thermisierter Milch sowie Weichkäse muß darüber hinaus nach jeder Überschreitung der Norm "M" gemäß einer nach dem Verfahren des Artikels 31 dieser Richtlinie festzulegenden Methode überprüft werden, ob möglicherweise Toxine in diesen Erzeugnissen vorhanden sind oder ob sich Enterotoxin bildende Staphylococcus-aureus-Stämme oder vermutlich pathogene Escherichia-coli-Stämme feststellen lassen. Sind Toxine vorhanden oder werden die vorgenannten Stämme festgestellt, so müssen alle beanstandeten Lose vom Markt genommen werden. In diesem Fall wird die zuständige Behörde gemäß Artikel 14 Nummer 1 fünfter Gedankenstrich über die ermittelten Ergebnisse sowie über die Maßnahmen zur Rücknahme der beanstandeten Lose vom Markt und die am Produktionsüberwachungssystem vorgenommenen Verbesserungen unterrichtet.

- 17) In Anhang C Kapitel II Abschnitt A Nummer 4 erhält der einleitende Satz folgende Fassung:

"Ferner müssen ultrahochoverhitzte oder sterilisierte Erzeugnisse auf Milchbasis, die zur Aufbewahrung bei Raumtemperatur bestimmt sind, nach fünfzehntägiger Bebrütung bei 30°C folgenden Normen genügen:".

- 18) In Anhang C Kapitel III Nummer 3 wird folgender Satz angefügt:

"Bei einer nur begrenzten Erzeugung können die zuständigen Behörden jedoch nichtautomatische Schließungsverfahren zulassen, sofern diese Verfahren gleichwertige Hygienegarantien bieten".

- 19) Anhang C Kapitel III Nummer 4 Absatz 2 erhält folgende Fassung:

"Das Verschließen ist in dem Betrieb, in dem die letzte Wärmebehandlung der Konsummilch und/oder der Flüssigerzeugnisse auf Milchbasis stattfindet, sofort nach dem Abfüllen mit Verschlüssen durchzuführen, die die Milch vor nachteiligen äußeren Einflüssen schützen. Das Verschlößsystem muß so beschaffen sein, daß ein Öffnen erkannt werden kann und leicht zu kontrollieren ist".

20) Anhang C Kapitel III Nummer 5 erhält folgende Fassung:

"5. Neben den in Kapitel IV vorgesehenen Angaben muß der Inhaber bzw. Geschäftsführer des Betriebes zum Zweck der Kontrolle außerdem folgende Angaben sichtbar und in gut leserlicher Form auf der Umhüllung der wärmebehandelten Milch und der Flüssigerzeugnisse auf Milchbasis anbringen:

- Art der bei der Milch vorgenommenen Wärmebehandlung;
- die zur Identifizierung des Zeitpunkts der letzten Wärmebehandlung und, bei pasteurisierter Milch, der vorgeschriebenen Lagerungstemperatur erforderlichen Angaben, auch in verschlüsselter Form".

21) Anhang C Kapitel IV Abschnitt A Nummer 1 letzter Satz erhält folgende Fassung:

"Bei einzeln umhüllten und verpackten Erzeugnissen oder bei Erzeugnissen, die in umhüllte Portionen unterteilt sind, um von einer Gemeinschaftsverpflegungseinrichtung an den Endverbraucher abgegeben zu werden, muß das Genußtauglichkeitskennzeichen jedoch nur auf der Verpackung aufgebracht werden."

22) In Anhang C Kapitel IV Abschnitt A Nummer 3 Buchstabe a wird folgender Satz angefügt:

"Bei den Flaschen, Verpackungen und Behältnissen gemäß Artikel 11 Absätze 4 und 6 der Richtlinie 79/112/EWG kann das Genußtauglichkeitskennzeichen nur aus den Kennbuchstaben des Versandlandes und der Veterinärkontrollnummer des Betriebs bestehen."

23) In Anhang C Kapitel IV Abschnitt A Nummer 3 Buchstabe b wird der letzte Satz gestrichen.

24) In Anhang C Kapitel IV Abschnitt A wird folgende Nummer 4 angefügt:

"4) Damit vorhandene Verpackungen und Umhüllungen noch verbraucht werden können, ist das Aufbringen des Genußtauglichkeitskennzeichens auf den Verpackungen und Umhüllungen erst ab 1. Januar 1995 verbindlich vorgeschrieben. Das Genußtauglichkeitskennzeichen muß jedoch auf dem Begleitdokument gemäß Artikel 5 Nummer 8 und Artikel 7 Buchstabe A Nummer 9 letzter Absatz dieser Richtlinie angebracht sein."

25) Anhang C Kapitel V Nummer 7 letzter Satz erhält folgende Fassung:

"Die zuständigen Behörden dürfen jedoch Ausnahmen von dieser Vorschrift für den Verkauf an der Haustür und eine Toleranz von +2°C während der Lieferungen an den Einzelhandel zulassen".

Artikel 2

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie vor dem 1. Juli 1994 nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Wenn die Mitgliedstaaten diese Vorschriften erlassen, nehmen sie in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten dieser Bezugnahme.

Artikel 3

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

12
ISSN 0254-1467

KOM(93) 715 endg.

DOKUMENTE

DE

03

Katalognummer : CB-CO-93-766-DE-C

ISBN 92-77-63787-0

**Amt für amtliche Veröffentlichungen der Europäischen Gemeinschaften
L-2985 Luxemburg**