

31989L0437

22.7.1989

EUROOPA ÜHENDUSTE TEATAJA

L 212/87

NÕUKOGU DIREKTIIV,
20. juuni 1989,
munatoodete tootmist ja turuleviimist mõjutavate hügieeni- ja tervishoiuküsimuste kohta
 (89/437/EMÜ)

EUROOPA ÜHENDUSTE NÕUKOGU,

võttes arvesse Euroopa Majandusühenduse asutamislepingut, eriti selle artiklit 43,

võttes arvesse komisjoni ettepanekut ⁽¹⁾,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi arvamust ⁽²⁾,

võttes arvesse majandus- ja sotsiaalkomitee arvamust ⁽³⁾

ning arvestades, et:

määrusega (EMÜ) nr 2771/75 ⁽⁴⁾, viimati muudetud määrusega (EMÜ) nr 3907/87 ⁽⁵⁾, kehtestatud ühisturu ja eriti munaturu ühise korralduse ning määrusega (EMÜ) nr 2783/75 ⁽⁶⁾, muudetud määrusega (EMÜ) nr 4001/87 ⁽⁷⁾, kehtestatud ovoalbumiini ja laktalbumiini ühise kaubandussüsteemi tõrgeteta toimimise tagamiseks on oluline, et munatoodete turustamist ei takistaks enam tervishoiunõuete erinevused liikmesriikide vahel kõnealuses valdkonnas; see võimaldab tootmise paremat ühtlustamist ning võrdsetel tingimustel konkurentsi, tagades tarbijatele kvaliteettoote;

teatavate asutamislepingu II lisas hõlmamata munatoodete turustamine on tihedalt seotud nende munatoodete turustamisega, mille puhul eksisteerib turukorraldus; kõikide munatoodete puhul tuleks kõrvaldada konkurentsimoonutused;

tundub asjakohane jätta käesoleva direktiivi reguleerimisalast välja munatooted, mis on saadud väikeettevõtetes, kauplustes või restoranides ning mida kasutatakse lõpptarbijale otsemüügiks või kohapeal tarbimiseks ettenähtud toiduainete valmistamiseks;

tervishoiunõuded tuleks sätestada munatoodete tootmise, ladustamise ja veo kohta; eriti oluline on sätestada ettevõtete heakskiitmist reguleerivad eeskirjad;

on oluline sätestada ka tervishoiunõuded, millele munatooted peavad vastama;

kõnealuseid eeskirju tuleb kohaldada samamoodi ühendusesiseses kaubanduses ja liikmesriikide siseses kaubanduses;

eelkõige tootjate kohustus on tagada, et munatooted vastavad käesolevas direktiivis sätestatud tervishoiunõuetele; liikmesriikide pädevad asutused peavad kontrollimise ja vaatluse käigus jälgima, et tootjad täidavad eespool nimetatud nõudeid; kõnealust kontrolli ja vaatlust reguleerivates eeskirjades tuleb arvesse võtta siseturu nõudmisi;

tuleb teha pistelist kontrolli, et avastada inimeste tervisele ohtlike ainete jääke;

⁽¹⁾ EÜT C 67, 14.3.1987, lk 9 ja EÜT C 53, 2.3.1989, lk 10.

⁽²⁾ EÜT C 187, 18.7.1988, lk 184.

⁽³⁾ EÜT C 232, 31.8.1987, lk 1.

⁽⁴⁾ EÜT L 282, 1.11.1975, lk 49.

⁽⁵⁾ EÜT L 370, 30.12.1987, lk 14.

⁽⁶⁾ EÜT L 282, 1.11.1975, lk 104.

⁽⁷⁾ EÜT L 377, 31.12.1987, lk 44.

käesolevas direktiivis kehtestatud standardite ühtseks kohaldamiseks kõikides liikmesriikides tuleks kehtestada ühenduse kontrollimeetmed;

ühendusesisese kaubanduse raames tuleb anda kaubasaatjale, kaubasaajale või nende esindajale võimalus küsida ekspertarvamust, kui tekib vaidlusi sihtliikmesriigi pädevate asutustega;

kolmandas riigis valmistatud munatooted, mida turustatakse ühenduse territooriumil, ei või vastata soodsamale korrale kui käesolevas direktiivis sätestatud kord; tuleks sätestada ühenduse menetlus kolmandate riikide asutuste kontrollimiseks;

komisjonile tuleks teha ülesandeks võtta teatavad meetmed käesoleva direktiivi rakendamiseks; selleks tuleks sätestada kord, mis tagab komisjoni ja liikmesriikide tiheda ja tõhusa koostöö alalises veterinaarkomitees,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA DIREKTIIVI:

Artikkel 1

Käesolevas direktiivis on sätestatud otsetarbimiseks või toiduainete valmistamiseks ettenähtud munatoodete tootmise ja turuleviimise hügieeni- ja tervishoiunõuded.

Käesolevat direktiivi ei kohaldata siiski:

- artiklis 2 määratletud munatoodetest valmistatud valmis toiduainete suhtes, mis vastavad artikli 3 sätetele,
- väikeettevõtetes saadud munatoodete suhtes, mida ilma mis tahes töötlemiseta kasutatakse tarbijale ilma vahendajateta otsemüügiks või kohapeal vahetult pärast valmistamist tarbimiseks ettenähtud toiduainete valmistamiseks.

Artikkel 2

Käesoleva direktiivi kohaldamisel kasutatakse määruse (EMÜ) nr 2772/75 ⁽¹⁾ artikli 1 lõikes 2 esitatud mõistet. Kasutatakse ka järgmisi mõisteid:

1. *munatooted* — munadest, nende eri komponentidest või segudest pärast koore ja kile eemaldamist saadud tooted, mis on ette nähtud inimtoiduks; neile võib olla osaliselt lisatud teisi toiduaineid või lisaaineid; nad võivad olla vedelad, kontsentreeritud, kuivatatud, suhkrustatud, külmutatud, sügavkülmutatud või koaguleeritud;
2. *tootmisettevõte* — inimtoiduks ettenähtud munade tootmise põllumajandusettevõte, ilma et see piiraks määruse (EMÜ) nr 2782/75 ⁽²⁾ kohaldamist;

3. *käitlemisettevõte* — ettevõte, mis on heaks kiidetud munatoodete valmistamiseks ja/või töötlemiseks;
4. *koorepragudega munad* — munad, mille koor on kahjustatud, kuid mitte purunenud, ning kile on terve;
5. *partii* — munatoodete kogus, mis on valmistatud samadel tingimustel ning eelkõige töödeldud ühe pideva protsessi käigus;
6. *saadetus* — munatoodete kogus üheks tarneks ühte sihtkohta edasiseks töötlemiseks toiduainetööstuses või otsetarbimiseks;
7. *lähteriik* — liikmesriik või kolmas riik, kust munatooted lähetatakse teise liikmesriiki;
8. *sihtriik* — liikmesriik, kuhu munatooted teisest liikmesriigist või kolmandast riigist lähetatakse;
9. *pakkimine* — munatoodete pakkimine mis tahes pakendis;
10. *pädev asutus* — asjaomase liikmesriigi määratud veterinaarasutus või muu samaväärne asutus, mis jälgib käesoleva direktiivi sätete täitmist;
11. *turuleviimine* — munatoodete turustamine vastavalt määruse (EMÜ) nr 2772/75 artikli 1 punktis 5 määratletule.

Artikkel 3

Liikmesriigid tagavad, et üksnes järgmistele põhinõuetele vastavaid munatooted toodetakse toiduainetena või kasutatakse toiduainete valmistamisel:

- a) need peavad olema saadud kanade, partide, hanede, kalkunite, pärllkanade või vuttide munadest, kuid mitte eri liikide munade segust;
- b) neil peab olema märke muna koostisosade sisalduse kohta, kui neile on osaliselt lisatud teisi toiduaineid või, tingimusel et need vastavad artikli 12 nõuetele, lisaaineid;
- c) need peavad olema töödeldud ja valmistatud vastavalt artiklile 6 heakskiidetud ettevõttes, mis vastab lisa I ja II peatükile ning käesoleva direktiivi nõuetele;
- d) need peavad olema valmistatud hügieenitingimustes, mis vastavad lisa III ja V peatükile, munadest, mis vastavad lisa IV peatükis sätestatud nõuetele;

⁽¹⁾ EÜT L 282, 1.11.1975, lk 56.

⁽²⁾ EÜT L 282, 1.11.1975, lk 100.

- e) neid peab olema töödeldud viisil, mis on lubatud artiklis 14 sätestatud korras ning mis võimaldab neil vastata muuhulgas lisa VI peatükis sätestatud analüütilistele näitajatele.

Kui munatoodetest saadud teatavate toiduainete valmistamisega seotud tehnoloogilistel põhjustel on vaja, otsustab pädev asutus artiklis 14 sätestatud korras kindlaksmääratud kriteeriumide alusel, et teatavad munatooted ei pea siiski läbima töötlemist; sellisel juhul tuleb munatooted viivitamata kasutada ettevõttes, kus need on ette nähtud muude toiduainete valmistamiseks;

- f) need peavad vastama lisa VI peatükis sätestatud analüütilistele näitajatele;
- g) need peavad olema läbinud veterinaarkontrolli vastavalt lisa VII peatükile;
- h) need peavad olema pakitud vastavalt lisa VIII peatükile;
- i) neid tuleb ladustada ja vedada vastavalt lisa IX ja X peatükile;
- j) neil peab olema lisa XI peatükis sätestatud tervisemärk ning kui need on ette nähtud otsetarbimiseks, peavad need vastama nõukogu 18. detsembri 1978. aasta direktiivi 79/112/EMÜ (lõpptarbijale müümiseks ettenähtud toiduainete märgistamist, esitlemist ja reklaamimist käsitlevate liikmesriikide seaduste ühtlustamise kohta⁽¹⁾), viimati muudetud direktiiviga 86/197/EMÜ⁽²⁾) nõuetele.

Artikkel 4

Pädevad asutused tagavad, et munatoodete valmistajad võtavad käesoleva direktiivi järgimiseks vajalikud meetmed, ning eelkõige, et:

- võetakse proovid laboratoorseteks uuringuteks, et kontrollida lisa VI peatükis sätestatud analüütiliste näitajate järgimist,
- munatooted, mida ei või hoida ümbritseva õhu temperatuuril, veetakse või ladustatakse lisa IX ja X peatükis sätestatud temperatuuril,
- sätestatakse ajavahemik, mille jooksul tagatakse munatoodete säilimine,
- eri kontrollide ja katsete tulemused registreeritakse ning hoitakse pädevatele asutustele esitamiseks kaks aastat,
- iga partii märgistatakse nii, et on võimalik kindlaks teha selle töötlemise kuupäev; kõnealune partii märgis peab olema kantud käitlemisprotokollile ning XI peatükis sätestatud tervisemärgile.

⁽¹⁾ EÜT L 33, 8.2.1979, lk 1.

⁽²⁾ EÜT L 144, 29.5.1986, lk 38.

Artikkel 5

1. Liikmesriigid tagavad kontrolli, et tuvastada farmakoloogilise või hormonaalse toimega ainete ning antibiootikumide, pestitsiidide, detergentide ja teiste kahjulike ainete jääke, mis võivad muuta munatoodete organoleptilisi omadusi või teha selliste toodete tarbimise inimeste tervisele ohtlikuks või kahjulikuks.

2. Kui kontrollitud munatoodetest leitakse jääke, mis ületavad vastavalt lõikele 4 kindlaksmääratud taset, ei tohi lubada neid kasutada otsetarbimiseks ettenähtud toidus ega viia turule ei toiduainete valmistamiseks ega otsetarbimiseks.

3. Jääkide tuvastamise katsed viiakse läbi eelkõige ühenduse direktiivides ja muudes rahvusvahelistes standardites sätestatud teaduslikult tunnustatud meetodite alusel.

Jääkide tuvastamiseks tehtud katseid peab olema võimalik hinnata artiklis 14 sätestatud korras kehtestatud standardmeetodite alusel, pärast seda kui veterinaaria teaduskomitee on oma arvamuse avaldanud.

Samas korras tuleb igas liikmesriigis määrata vähemalt üks kontroll-labor jääkide kontrolliks, kui kohaldatakse artiklite 7 ja 8 sätteid.

Komisjon avaldab standardmeetodid ja kontroll-laborite loetelu *Euroopa Ühenduste Teatajas*.

4. Nõukogu võtab komisjoni ettepanekul kvalifitseeritud häälteenamusega vastu:

- jälgimise täpsustatud korra,
- lõikes 2 osutatud ainete lubatud hälbed,
- proovide võtmise sageduse.

Artikkel 6

1. Liikmesriigid koostavad loetelu heakskiidetud käitlemisetevõtetest, millest igaühel on loonumber. Liikmesriigid edastavad kõnealuse loetelu teistele liikmesriikidele ja komisjonile.

Liikmesriigid kiidavad ettevõtte heaks üksnes juhul, kui tagatud käesoleva direktiivi järgimine. Liikmesriigid tühistavad loa, kui selle andmise tingimusi enam ei täideta. Loa tühistamisest teavitatakse teisi liikmesriike ja komisjoni.

2. Käitlemisettevõtete ja pakkimiskeskuste kontroll ja jälgimine toimub korrapäraselt pädeva asutuse vastutusel ja pädeval asutusel peab igal ajal olema vaba juurdepääs ettevõtete kõiki-dele osadele, et tagada käesoleva direktiivi järgimine.

Kui kõnealusel kontrollimisel selgub, et kõiki käesoleva direktiivi nõudeid ei täideta, võtab pädev asutus vajalikud meetmed olukorra parandamiseks.

Artikkel 7

1. Komisjoni eksperdid võivad koostöös pädevate asutustega kohapeal kontrollida, kui see on hädavajalik direktiivi ühtse kohaldamise tagamiseks; eelkõige võivad nad kontrollida, kas vastavalt määruse (EMÜ) nr 2772/75 artikli 5 lõikele 3 heakskiidetud käitlemisettevõtted ja pakkimiskeskused järgivad tegelikult direktiivi.

Liikmesriik, mille territooriumil kontrolli läbi viiakse, annab ekspertidele nende töös kogu vajaliku abi. Komisjon teatab kontrolli tulemustest asjaomasele liikmesriigile.

Asjaomane liikmesriik võtab kõik vajalikud meetmed kontrolli tulemuste arvessevõtmiseks. Kui liikmesriik ei võta nimetatud meetmeid, võib komisjon artiklis 13 sätestatud korras otsustada, et kõnealune liikmesriik peab peatama selle ettevõtte munatoodete turuleviimise, mis ei järgi käesolevat direktiivi.

2. Enne lõikes 1 osutatud kontrollide läbiviimist määratakse artiklis 14 sätestatud korras kindlaks käesoleva artikli kohaldamise üldsätted ning komisjon võtab vastu soovitusel, milles on eeskirjad, mida tuleb lõikes 1 sätestatud kontrollimise eesmärgil järgida.

Artikkel 8

1. Ilma et see piiraks artiklite 6 ja 7 kohaldamist, võib sihtriik viia läbi munatoodete mittediskrimineerivat kontrolli saadetise käesoleva direktiivi nõuetele vastavuse kontrollimiseks, kui on tõsised põhjused kahtlustada rikkumisi.

2. Lõikes 1 osutatud kontroll viiakse läbi kaupade sihtkohas või muus sobivas kohas, tingimusel et viimati nimetatud juhul takistab koha valik võimalikult vähe kaupade marsruuti.

Kõnealune kontroll tuleb läbi viia esimesel võimalusel, et mitte asjatult viivitada munatoodete turuleviimisega või põhjustada viivitusi, mis võivad nende kvaliteeti kahjustada.

3. Kui vastavalt lõigetele 1 ja 2 läbiviidud kontrollide tulemusel avastatakse, et munatooted ei vasta käesolevale direktiivile, võib sihtriigi pädev asutus anda kaubasaatjale, kaubasaajale või nende esindajale võimaluse saadets turult kõrvaldada selle edasiseks töötlemiseks või kasutada muul otstarbel, kui see on lubatud tervishoiuga seotud põhjustel. Kui see ei ole võimalik, on alternatiiv munatoodete hävitamine. Igal juhul võtab pädev asutus ettevaatusabinõud kõnealuste munatoodete väära kasutamise vältimiseks.

4. a) Kaubasaatjat, kaubasaajat või nende esindajat tuleb teavitada otsustest ja nende aluseks olnud asjaoludest. Kui nimetatud isikud nõuavad, tuleb kõnealuseid otsuseid põhjendada ning neile viivitamata kirjalikult teatada, esitades üksikasjad õigusaktidest tulenevate õiguskaitsevahendite kohta, mida on võimalik kasutada, nende laadi ning tähtsaja kohta, mille jooksul meetmed tuleb võtta.

Käesolev direktiiv ei mõjuta õiguskaitsevahendite kasutamise võimalust kaubasaatja, kaubasaaja või nende esindaja poolt.

b) Kui kõnealused otsused põhinevad inimeste tervisele eriti tõsise ohu olemasolul, edastatakse need viivitamata lähteliikmesriigi pädevale asutusele ja komisjonile.

c) Pärast kõnealust teavitamist võib võtta asjakohaseid meetmeid artiklis 13 sätestatud korras, eelkõige teistes liikmesriikides asjaomaste munatoodete suhtes võetud meetmete kooskõlastamise eesmärgil.

5. Liikmesriigid lubavad kaubasaatjatel, kelle munatooted ei või turule viia lõikes 1 sätestatud kontrolli tulemusel, küsida ekspertarvamust.

Ekspert peab olema muu liikmesriigi kui lähteriigi või sihtriigi kodanik.

Komisjon koostab liikmesriikide ettepanekul loetelu ekspertidest, kes võivad kõnealust arvamust esitada. Käesoleva lõike kohaldamise üksikasjalikud eeskirjad võetakse vastu artiklis 14 sätestatud korras.

Artikkel 9

Kui liikmesriik leiab pärast vastavalt artiklile 8 läbiviidud kontrolli, et teises liikmesriigis asuv ettevõtte ei täida enam käesoleva direktiivi sätteid, teavitab ta sellest asjaomase riigi pädevat asutust. Kõnealune asutus võtab kõik vajalikud meetmed ning teavitab esimesena nimetatud liikmesriigi pädevat asutust tehtud otsustest ja nende põhjustest.

Kui esimesena nimetatud liikmesriik leiab, et neid meetmeid ei ole võetud või need on ebapiisavad, otsivad kaks liikmesriiki koos viise ja vahendeid olukorra parandamiseks, tehes vajadusel ettevõttesse kontrollkäigu.

Liikmesriigid teavitavad komisjoni vaidlustest ja leitud lahendustest.

Kui liikmesriigid ei jõua kokkuleppele, edastab üks neist küsimuse mõistliku ajavahemiku jooksul komisjonile, kes palub ühe või mitme eksperdi arvamust.

Kõnealuse arvamuse esitamiseni tihendab lähteliikmesriik asjaomasest ettevõttest pärit munatoodete kontrolli ning sihtliikmesriigi taotluse korral palub komisjon eksperdil viivitamata külastada lähteettevõtet, et teha ettepanek asjakohaste ajutiste kaitsemeetmete võtmiseks.

Neljandas lõigus esitatud arvamuse põhjal või vastavalt artikli 7 lõikele 1 tehtud kontrolli tulemusel on liikmesriikidel õigus artiklis 13 sätestatud korras ajutiselt mitte lubada asjaomasest ettevõttest pärit munatooted oma territooriumile.

Kõnealuse loa võib artiklis 13 sätestatud korras tühistada ühe või mitme eksperdi arvamuse põhjal.

Ekspertid peavad olema muude kui vaidluste hõlmatud liikmesriikide kodanikud.

Käesoleva artikli üksikasjalikud rakenduseeskirjad võetakse vastu artiklis 14 sätestatud korras.

Artikkel 10

Käesoleva direktiivi lisa võib nõukogu muuta komisjoni ettepanekul kvalifitseeritud häälteenamusega.

Artikkel 11

1. Käesoleva direktiivi sätete kohaldamiseni kohaldatakse jätkuvalt siseriiklikke sätteid, mis reguleerivad munatoodete importi kolmandatest riikidest ning mis ei tohi olla soodsamad kui ühendusesisest kaubandust reguleerivad sätted.

2. Kohapealset kontrolli teostavad liikmesriikide ja komisjoni eksperdid. Liikmesriikide eksperdid, kes võivad kontrollimisi läbi viia, nimetab komisjon liikmesriikide ettepanekute põhjal. Kontrollimisi viiakse läbi ühenduse nimel, kes kannab sellest tulenevad kulud.

3. Lisas sätestatud nõuetele vastavate ettevõtete loetelu koostatakse artiklis 14 sätestatud korras.

4. Toodetega importimisel kaasasolev terviseohutuse sertifikaat ja toodete suhtes kohaldatava tervisemärgi vorm ja laad vastavad artiklis 14 sätestatud korras kindlaksmääratavale näidisele.

Artikkel 12

Nõukogu teeb komisjoni ettepanekul kvalifitseeritud häälteenamusega otsuse, milliseid lisaaineid, mis on toiduainetes kasutada lubatud lisaaineid käsitlevate ühenduse kehtivate eeskirjade

alusel koostatud lisaainete loetelus, võib kasutada artikli 3 punktis a määratletud munatoodetes, ning kehtestab kõnealuse kasutamise üksikasjalikud eeskirjad.

Kõnealuse otsuse tegemiseni kohaldatakse jätkuvalt siseriiklikke eeskirju lisaainete kasutamise kohta.

Artikkel 13

1. Kui tuleb kohaldada käesolevas artiklis sätestatud korda, suunab nõukogu 15. oktoobri 1968. aasta otsusega asutatud alalise veterinaarkomitee (edaspidi "komitee") eesistuja viivitamata kas omal algatusel või liikmesriigi taotluse korral küsimused nimetatud komiteele.

2. Komisjoni esindaja esitab komiteele võetavate meetmete eelnõu. Tähtaja jooksul, mille eesistuja määrab, lähtudes küsimuse kiireloomulisusest, esitab komitee eelnõu kohta oma arvamuse. Arvamus esitatakse häälteenamusega, mis on sätestatud asutamislepingu artikli 148 lõikes 2 nõukogu otsuste vastuvõtmiseks komisjoni ettepaneku põhjal. Liikmesriikide esindajate hääli komitees arvestatakse nimetatud artiklis sätestatud viisil. Eesistuja ei hääleta.

3. Komisjon võtab kavandatavad meetmed vastu, kui need on kooskõlas komitee arvamusega.

4. Kui kavandatavad meetmed ei ole komitee arvamusega kooskõlas või kui komitee ei esita oma arvamust, esitab komisjon võetavate meetmete kohta viivitamata ettepaneku nõukogule. Nõukogu langetab otsuse kvalifitseeritud häälteenamusega.

Kui nõukogu ei ole otsust teinud 15 päeva jooksul alates nõukogu poole pöördumisest, võtab komisjon ettepanud meetmed vastu, välja arvatud juhul, kui nõukogu on lihthäälteenamusega olnud kõnealuste meetmete vastu.

Artikkel 14

1. Kui tuleb kohaldada käesolevas artiklis sätestatud korda, suunab esimees küsimuse viivitamata omal algatusel või liikmesriigi taotluse korral komiteele.

2. Komisjoni esindaja esitab komiteele võetavate meetmete eelnõu. Tähtaja jooksul, mille määrab eesistuja, lähtudes küsimuse kiireloomulisusest, esitab komitee eelnõu kohta oma arvamuse. Arvamus esitatakse häälteenamusega, mis on sätestatud asutamislepingu artikli 148 lõikes 2 nõukogu otsuste vastuvõtmiseks komisjoni ettepaneku põhjal. Liikmesriikide esindajate hääli komitees arvestatakse nimetatud artiklis sätestatud viisil. Eesistuja ei hääleta.

3. Komisjon võtab kavandatavad meetmed vastu, kui need on kooskõlas komitee arvamusega.

4. Kui kavandatavad meetmed ei ole komitee arvamusega kooskõlas või kui komitee ei esita oma arvamust, esitab komisjon võetavate meetmete kohta viivitamata ettepaneku nõukogule. Nõukogu langetab otsuse kvalifitseeritud häälteenamusega.

Kui kolme kuu jooksul alates nõukogu poole pöördumise kuupäevast ei ole nõukogu otsust teinud, võtab ettepanud meetmed vastu komisjon, välja arvatud juhul, kui nõukogu on lihthäälteenamusega hääletanud nimetatud meetmete vastu.

Artikkel 15

Liikmesriigid jõustavad käesoleva direktiivi järgimiseks vajalikud õigusnormid 31. detsembriks 1991. Liikmesriigid teatavad sellest viivitamata komisjonile.

Komisjon esitab hiljemalt 31. detsembril 1994 nõukogule kõnealuses valdkonnas saadud kogemuste põhjal aruande, vajaduse korral koos ettepanekutega, mille eesmärk on käesoleva direktiivi lisa kohandamine, võttes arvesse eelkõige teaduse ja tehnoloogia arengut.

Artikkel 16

Käesolev direktiiv on adresseeritud liikmesriikidele.

Luxembourg, 20. juuni 1989

Nõukogu nimel
eesistuja
C. ROMERO HERRERA

LISA

I PEATÜKK

HEAKSKIITMISE JA TEGEVUSE ÜLDTINGIMUSED

Ettevõtetal peab olema vähemalt:

1. piirkondades, kus ladustatakse mune ning valmistatakse või ladustatakse munatooteid:
 - a) veekindel põrandakate, mis on kergesti puhastatav ja desinfitseeritav, kõdunemiskindel ning paigaldatud nii, et võimaldada vee äravoolamist; vesi peab olema juhitud äravoolu suunas, millel on restid ja haisulukud lõhnade leviku takistamiseks;
 - b) siledad, vastupidavad, veekindlad seinad, mis on kaetud heleda pestava kattega vähemalt 2 meetri kõrguseni ning ladudes ja jahutus- või külmruumides vähemalt ladustamise kõrguseni. Seinad ja põrandad ühinemiskohad peavad olema ümarad või samalaadselt viimistletud, et võimaldada puhastamist;
 - c) riikematust materjalist ukseid, mis puidu korral on mõlemalt poolt kaetud sileda ja veekindla kattega;
 - d) kergesti puhastatavad laed, mis on ehitatud ja viimistletud nii, et vältida mustuse kogunemist ja hallituse teket, värvi võimalikku koorumist ja veeauru kondenseerumist;
 - e) piisav ventilatsioon ning vajadusel auru hea ärajuhtimine;
 - f) piisav loomulik või kunstlik valgustus;
 - g) võimalikult lähedal töökohtadele:
 - piisav arv seadmeid käte puhastamiseks ja desinfitseerimiseks ja seadmete puhastamiseks kuuma veega. Kraanid peavad olema kasutatavad käte abita. Käte puhastamiseks peab kõnealustel seadmetel olema kuum ja külm jooksev vesi või eelnevalt sobiva temperatuurini segatud vesi, puhastus- ja desinfitseerimisvahendid ning ühekordselt kasutatavad käterätikud,
 - tööriistade desinfitseerimisvahendid;
2. vajalik arv riietusruume, millel on siledad, veekindlad ja pestavad seinad ja põrandad, kraanikausid ning veeklosetid. Tualetid ei tohi avaneda otse tööruumidesse. Kraanikausside juures peavad olema kuum ja külm jooksev vesi või eelnevalt sobiva temperatuurini segatud vesi, käte puhastus- ja desinfitseerimisvahendid ning ühekordselt kasutatavad käterätikud. Kraanikausside kraanid peavad olema kasutatavad käte abita. Tualettide lähedal peab olema piisav arv kraanikausse;
3. eraldi koht ning piisavad vahendid kinnitatud ja teiseldatavate mahutite ja paakide puhastamiseks ja desinfitseerimiseks. Kõnealune koht ning vahendid ei ole vajalikud, kui on sätestatud mahutite ja paakide puhastamine ja desinfitseerimine muudes keskustes;
4. seadmed varustamiseks üksnes joogiveega nõukogu 15. juuli 1980. aasta direktiivis 80/778/EMÜ (olmevee kvaliteedi kohta) ⁽¹⁾ määratletud tähenduses.

Tehnilise vee varustusseadmeid lubatakse siiski kasutada auru tekitamiseks, kustutustöödel ja külmutusseadmete jahutamiseks tingimusel, et selleks paigaldatud torudest tuleva vee kasutamine muudel eesmärkidel on välistatud ning ei esine munatoodete saastamise ohtu. Nimetatud aur ja vesi ei või kokku puutuda munatoodetega ning seda ei või kasutada munatoodetega kokkupuutuvate mahutite, sisseseade või seadmete puhastamiseks ega desinfitseerimiseks. Tehnilise vee torud peavad olema selgelt eristatud joogivee torudest;
5. asjakohased seadmed kaitseks kahjurite, näiteks putukate ja näriliste eest;
6. seadmed, ühendused ja töövahendid või nende pinnad, mis puutuvad kokku munatoodetega, peavad olema valmistatud siledast materjalist, mida on kerge pesta, puhastada ja desinfitseerida, mis on korrosioonikindlad, ning neist ei tohi munatoodetele edasi kanduda aineid kogustes, mis võiksid ohustada inimeste tervist, põhjustada munatoodete halvenemist või kahjustada nende organoleptilisi omadusi.

⁽¹⁾ EÜT L 229, 30.8.1980, lk 11.

II PEATÜKK

ETTEVÕTETE HEAKSKIITMISE ERITINGIMUSED

Lisaks I peatükis sätestatud üldtingimustele peavad ettevõtetel olema vähemalt:

1. sobivad ruumid, mis on piisavalt suured vajadusel munade ja valmis munatoodete eraldi ladustamiseks ning milles on külmutusseadmed munatoodete hoidmiseks ettenähtud temperatuuril; külmhoonetes peab olema termomeeter või kaugregistreeriv termomeeter;
2. kui kasutatakse määrdunud mune, vahendid munade pesemiseks ja desinfitseerimiseks; kõnealuseks desinfitseerimiseks lubatud toodete loetelu koostatakse artiklis 14 sätestatud korras;
3. a) eriruum asjakohaste vahenditega munade purustamiseks ning nende sisu kogumiseks ja koore- ning kiletükkide eemaldamiseks;
b) suletud ruum muudeks toiminguteks kui punktis a osutatud toimingud.
Kui munatooteid pastöriseeritakse, võib seda teha punktis a osutatud ruumis, kui ettevõttel on suletud pastöriseerimissüsteem; muudel juhtudel tuleb pastöriseerida punktis b osutatud ruumis. Viimasel juhul tuleb võtta kõik meetmed munatoodete saastamise vältimiseks pärast nende pastöriseerimist;
4. sobivad vahendid munade sisu vabrikusiseseks edasitoimetamiseks;
5. käesolevas direktiivis sätestatud juhtudel peab munatoodete töötlemiseks pädeva asutuse poolt heakskiidetud seadmetel olema vähemalt:
 - a) pastöriseerimise korral:
 - automaatne temperatuurikontroll,
 - salvestiga termomeeter,
 - automaatne ohutusseade ebapiisava kuumutamise vältimiseks;
 - b) pideva pastöriseerimissüsteemi korral peab seadmetel olema ka:
 - piisav ohutussüsteem pastöriseeritud munatoodete ning täielikult pastöriseerimata munatoodete segunemise vältimiseks ning
 - automaatne jäädvustamiseseadeldis eespool nimetatud segu vältimiseks;
6. ruum muude toiduainete ja lisaainete ladustamiseks;
7. kui tooted on pakitud ühekorde kasutusega mahutitesse, asjakohane ning vajadusel eraldi ruum kõnealuste mahutite ning nende tootmiseks ettenähtud tooraine ladustamiseks;
8. vahendid tühjade koorte ning inimtoiduks kõlbmatute munade ja munatoodete viivitamatuks eemaldamiseks ja eraldi ladustamiseks;
9. sobivad seadmed munatoodete hügieeniliseks pakkimiseks;
10. tooraine ja munatoodete analüüsimiseks ja testimiseks vastavalt käesoleva direktiivi nõuetele asjakohane labor. Kui seda ei ole, peab kasutama kõnealustele nõuetele vastava labori teenuseid. Sel juhul teavitab ettevõtte sellest pädevat asutust;
11. vajadusel sobivad seadmed külmutatud munatoodete sulatamiseks, mida tuleb töödelda ning edasi käidelda heakskiidetud ettevõttes;
12. eraldi ruum puhastus- ja desinfitseerimisvahendite ladustamiseks.

III PEATÜKK

ETTEVÕTETE TÖÖRUUMIDE, SEADMETE JA TÖÖTAJATE HÜGIEENINÕUDED

Töötajad, tööruumid ja seadmed peavad olema laitmatult puhtad:

1. töötajad, kes töötlevad või käitlevad mune ja munatooteid, peavad eelkõige kandma puhtaid tööriideid ja peakatteid. Nad peavad oma käsi pesema ja desinfitseerima mitu korda tööpäeva jooksul ning iga kord, kui nad tööd jätkavad.
Piirkondades, kus mune ja munatooteid käideldakse ja ladustatakse, on keelatud suitsetada, süüa, sülitada või närida;

2. loomad ei või ettevõttesse siseneda. Korrapäraselt tuleb hävitada avastatud närilisi, putukaid ja muid kahjureid;
3. munatoodetega töötamiseks kasutatavaid tööruume, seadmeid ja vahendeid tuleb hoida puhtana ning heas korras. Seadmeid ja töövahendeid tuleb hoolikalt puhastada ja desinfitseerida vajadusel mitu korda tööpäeva jooksul, tööpäeva lõpus ning enne uuesti kasutamist, kui need on määrdunud. Munatoodete edasitoimetamiseks kasutatavatel suletud torustikel peab olema asjakohane puhastussüsteem, mis tagab nende kõigi osade puhastamise ja desinfitseerimise. Pärast puhastamist ja desinfitseerimist tuleb torustikke loputada joogiveega;
4. tööruume, töövahendeid ja seadmeid ei tohi kasutada muudel eesmärkidel kui munatoodete töötlemine, välja arvatud muude toiduainete töötlemine samal või muul ajal päeva asutuse loa alusel, tingimusel et on võetud kõik vajalikud meetmed käesoleva direktiiviga hõlmatud toodete saastamise või neile negatiivse mõju vältimiseks;
5. kõikidel eesmärkidel tuleb kasutada joogivett; erandjuhtudel võib tehnilist vett kasutada auru tekitamiseks, tingimusel et sel eesmärgil paigaldatud torustik välistab kõnealuse vee kasutamise muudel eesmärkidel ning ei esine munade või munatoodete saastamise ohtu. Lisaks võib tehnilise vee kasutamist erandjuhtudel lubada külmutusseadmete jahutamiseks. Tehnilise vee torud peavad olema selgelt eristatud joogivee torudest;
6. detergente, desinfektsioonivahendeid ja muid samalaadseid aineid tuleb kasutada ja ladustada nii, et see ei avaldaks negatiivset mõju töövahenditele, seadmetele ja munatoodetele. Pärast nende kasutamist tuleb kõnealused vahendid ja seadmed põhjalikult loputada joogiveega;
7. isikutel, kes võivad olla saasteallikad, peab olema keelatud munade või munatoodetega töötamine või nende käitlemine;
8. kõik isikud, kes töötavad munade või munatoodetega või neid käitlevad, peavad esitama arstitõendi selle kohta, et neil ei ole takistavaid asjaolusid kõnealuse töö tegemiseks. Arstitõendit tuleb igal aastal uuendada, välja arvatud juhul, kui artiklis 14 sätestatud korras on tunnustatud samasugust tagatist andvat muud töötajate tervisekontrolli.

IV PEATÜKK

NÕUDED MUNATOODETE VALMISTAMISEKS ETTENÄHTUD MUNADE PUHUL

1. Munatoodete valmistamiseks kasutatavad munad peavad olema pakitud vastavalt komisjoni 17. jaanuari 1969. aasta määrusele (EMÜ) nr 95/69, millega rakendatakse määrust (EMÜ) nr 1619/68 munade turustusnormide kohta (⁽¹⁾), viimati muudetud määrusega (EMÜ) nr 3906/86 (⁽²⁾).
2. a) Munatoodete valmistamiseks võib kasutada üksnes inimtoiduks kõlblikke inkubeerimata mune; nende koored peavad olema täielikult välja arenenud ning pragudeta;
- b) erandina punktist a võib koorepragudega mune kasutada munatoodete valmistamiseks tingimusel, et nad tarnitakse otse pakkekeskustest ning tootmisettevõtetest heakskiidetud ettevõttesse, kus nad võimalikult kiiresti purustatakse.
3. Inimtoiduks kõlbmatud munad ja munatooted tuleb eemaldada ja denatureerida nii, et neid ei saaks enam inimtoiduks kasutada. Need tuleb viivitamata viia II peatüki punktis 8 sätestatud ruumi.

V PEATÜKK

MUNATOODETE VALMISTAMISE HÜGIEENI ERINÕUDED

Kõik toimingud tuleb teha nii, et vältida mis tahes saastamist munatoodete tootmisel, käitlemisel ja ladustamisel, ning eelkõige:

(¹) EÜT L 13, 18.1.1969, lk 13.

(²) EÜT L 364, 23.12.1986, lk 20.

1. tuleb munad ja munatooted, mis kuuluvad heakskiidetud ettevõttes edasisele töötlemisele, viivitamata ladustada kuni nende töötlemiseni II peatüki punktis 1 sätestatud ruumides. Kõnealuste ruumide temperatuur peab olema selline, et vältida munade ja munatoodete saastumist. Koorega munade reste ei tohi asetada otse põrandale;
2. munad tuleb lahti pakkida ja vajadusel pesta ja desinfitseerida ruumis, mis asub eraldi purustamisruumist; pakkematerjali ei tohi viia purustamisruumi;
3. munad tuleb purustada II peatüki punkti 3 alapunktis a sätestatud ruumis; IV peatüki punkti 2 alapunktis b nimetatud koorepragudega munad tuleb viivitamata töödelda;
4. määratud munad tuleb enne purustamist puhastada; see peab toimuma ruumis, mis asub eraldi purustamisruumist või mis tahes ruumist, kus käideldakse katmata munasisu. Puhastamistoimingud peavad olema sellised, et vältida munade sisu saastamist või võltsimist. Koored peavad purustamise ajal olema piisavalt kuivad, et vältida munasisu võltsimist puhastusvee jääkidega;
5. mune, välja arvatud kana-, kalkuni- või pärilkanamune, tuleb käidelda ja töödelda eraldi. Kõiki seadmeid peab enne kana-, kalkuni- või pärilkanamunade uuesti töötlemise hakkamist puhastama ja desinfitseerima;
6. purustamine tuleb mis tahes menetluse korral viia läbi nii, et vältida nii palju kui võimalik munasisu saastamist. Seetõttu ei tohi munasisu eemaldada tsentrifuugimise või munade puruksmuljumise teel ning tsentrifuugimist ei tohi kasutada munavalgejääkide kättesaamiseks tühjadest koortest. Koorte või kilede jääke tuleb munatoodetest võimalikult eemal hoida ning nende sisaldus ei tohi ületada VI peatüki punkti 2 alapunktis c kindlaksmääratud kogust;
7. pärast purustamist tuleb iga munatoote osa võimalikult kiiresti töödelda; kuumutamine seisneb munatoote töötlemises asjakohasel temperatuuril asjakohase aja jooksul, et kõrvaldada mis tahes patogeensed mikroobid. Kuumutamise ajal tuleb pidevalt registreerida temperatuur. Andmeid iga töödeldud partii kohta tuleb hoida pädeva asutuse jaoks saadaval kaks aastat. Ebapiisavalt töödeldud partiid võib samas ettevõttes viivitamata uuesti töödelda tingimusel, et uus töötlemine muudab selle inimtoiduks kõlblikuks; kui leitakse, et partii on inimtoiduks kõlbmatu, tuleb see denatureerida vastavalt IV peatüki punktile 3;
8. kui töötlemine ei toimu kohe pärast purustamist, tuleb munasisu hoida rahuldavates hügieeningimustes kas külmutatuna või temperatuuril kuni 4 °C. Ladustamisaeg 4 °C juures ei tohi ületada 48 tundi, välja arvatud koostisosadest suhkru eemaldamise korral;
9. kui teatavad tootmistavad seda nõuavad, otsustab komisjon 31. detsembriks 1991 vastavalt artiklile 14 erijuhud ning sätestab eritingimused, mille alusel heakskiidetud ettevõttest pärit munatooted võib töödelda teises heakskiidetud ettevõttes, kui täidetakse järgmisi üldtingimusi:
 - a) munatooted tuleb kohe pärast nende saamist kas sügavkülmutada või jahutada temperatuurini kuni 4 °C, jahutamise puhul tuleb neid töödelda sihtkohas 48 tunni jooksul pärast munade purustamise päeva, välja arvatud koostisosadest suhkru eemaldamise korral;
 - b) neid tuleb pakkida, kontrollida, vedada ja käidelda vastavalt käesoleva direktiivi nõuetele;
 - c) need tuleb märgistada vastavalt XI peatükis sätestatud nõuetele. Kaupade laad tuleb märkida järgmiselt: "pastöriseerimata munatooted — töödelda sihtkohas — purustamise kuupäev ja kellaaeg —";
10. edasine töötlemine peab tagama, et munatooted ei saastata uuesti; vedelad tooted või kontsentreeritud tooted, mida ei ole stabiliseeritud, et neid hoida toatemperatuuril, tuleb viivitamata või pärast kääritamist kuivatada või jahutada temperatuurini kuni 4 °C; külmutatavad tooted tuleb kohe pärast töötlemist külmutada;
11. munatooted tuleb hoida käesoleva direktiiviga nõutud temperatuuril kuni nende kasutamiseni muude toiduainete valmistamiseks;
12. heakskiidetud ettevõtetes on keelatud munatoodete valmistamine toorainest, mis ei ole sobiv toiduainete valmistamiseks, isegi muul otstarbel kui toiduks.

VI PEATÜKK

ANALÜÜTILISED NÄITAJAD

1. Mikrobioloogilised kriteeriumid

Kõik munatoodete partiid peavad pärast töötlemist läbima mikrobioloogilise kontrolli töötlemisettevõttes proovide võtmise teel, et tagada nende vastavus järgmistele kriteeriumidele:

- a) salmonellabakterid: ei esine 25 grammis või milliliitris munatootes;
- b) muud kriteeriumid:
 - mesofiilsed aeroobsed bakterid: $M = 10^5$ ühes grammis või ühes milliliitris,
 - enterobakterid: $M = 10^2$ ühes grammis või ühes milliliitris,
 - stafülokokid: ei esine ühes grammis munatootes,

M = bakterite arvu maksimumväärtus; tulemus on ebarahuldav, kui bakterite arv valimi ühes või mitmes ühikus on võrdne näitajaga M või sellest suurem.

2. Muud kriteeriumid

Kõik munatoodete partiid peavad läbima kontrolli töötlemisettevõttes proovide võtmise teel, et tagada nende vastavus järgmistele kriteeriumidele:

- a) 3-hüdroksüvõihappe kontsentratsioon ei tohi ületada 10 mg/kg modifitseerimata munatoote kuivaine massist;
- b) munade ja munatoodete hügieenilise käitlemise tagamiseks enne töötlemist tuleb kohaldada järgmisi norme:
 - piimhappesisaldus ei tohi ületada 1 000 mg/kg munatoote kuivaine massist (kohaldatakse üksnes töötlemata toodete suhtes),
 - merevaikhappesisaldus ei tohi ületada 25 mg/kg munatoote kuivaine massist.

Kääritatud toodete korral on asjaomased väärtused siiski need, mis on registreeritud enne käärimisprotsessi;
- c) koorte jääkide, munakilede ja muude osakeste kogus munatootes ei või ületada 100 mg/kg munatoote kohta;
- d) artikli 5 lõikes 1 osutatud ainete jäägid ei või ületada artikli 5 lõikes 4 osutatud lubatud hälbeid.

3. Komisjon määrab artiklis 14 sätestatud korras enne 31. detsembrit 1991 kindlaks:

- analüüsi- ja katsemeetodid,
- proovivõtuplaanid,
- võetavate proovide arvu,
- lubatud analüütilised hälbed.

Kuni kõnealuste otsuste vastuvõtmiseni tunnustavad liikmesriigid standardmeetoditena kõiki rahvusvaheliselt tunnustatud analüüsi- ja katsemeetodeid.

VII PEATÜKK

TOOTMISE TERVISHOIUKONTROLL JA -JÄRELEVALVE

1. Pädev asutus teostab ettevõtete järelevalvet.

Pädeva asutuse järelevalve hõlmab mis tahes järelevalvemeetmeid, mida peetakse vajalikuks, et tagada munatoodete valmistajate vastavus käesoleva direktiivi nõuetele, eelkõige:

- munade päritolu ja munatoodete sihtkoha ning artikli 4 neljandas taandes osutatud protokollide kontrolli,

- munatoodete valmistamiseks ettenähtud munade kontrolli,
 - munatoodete kontrolli ettevõttest väljasaatmisel,
 - tööruumide ja -vahendite puhtuse ning töötajate hügieeni kontrolli,
 - laborikatseteks nõutavate mis tahes proovide võtmist, et tagada munade ja munatoodete vastavus käesoleva direktiivi nõuetele; kõnealuste katsete tulemused tuleb kanda registrisse ning edastada munatoodete valmistajale.
2. Pädeva asutuse nõudmisel peavad munatoodete valmistajad suurendama artikli 4 esimeses taandes osutatud laboriuuringute sagedust, kui seda peetakse vajalikuks munatoodete hügieenilise tootmise tagamiseks.

VIII PEATÜKK

MUNATOODETE PAKKIMINE

1. Munatooted tuleb pakkida rahuldavates hügieenitingimustes, et vältida nende saastumist.

Mahutid peavad vastama kõigile hügieenieeskirjadele, sealhulgas järgmistele:

- need ei tohi halvendada munatoodete organoleptilisi omadusi,
 - need ei tohi munatoodetele edasi kanda inimeste tervisele ohtlikke aineid,
 - need peavad olema piisavalt tugevad, et munatooteid nõuetekohaselt kaitsta.
2. Ruum, kus ladustatakse mahuteid, peab olema tolmu- ja kahjurivaba; ühekordselt kasutatavate mahutite materjali ei tohi ladustada põrandal.
3. Munatoodete jaoks kasutatavad mahutid peavad olema enne täitmist puhtad; korduvkasutusega mahuteid tuleb enne täitmist puhastada, desinfitseerida ja loputada.
4. Mahutid tuleb tuua tööruumi hügieeniliselt ning neid tuleb kasutada asjatu viivitusega.
5. Kohe pärast pakkimist tuleb mahutid sulgeda ning paigutada II peatüki punktis 1 osutatud laoruumidesse.
6. Munatoodete jaoks ettenähtud mahuteid võib kasutada vajadusel teiste toiduainete jaoks, tingimusel et neid puhastatakse ja desinfitseeritakse nii, et need ei saasta munatooteid.
7. Mahutid, mida kasutatakse pakkimata munatoodete veol, peavad vastama kõigile hügieenieeskirjadele ning eelkõige järgmistele:
- nende sisepinnad ning muud osad, mis puutuvad kokku munatoodetega, peavad olema valmistatud siledast materjalist, mida on kerge pesta, puhastada ja desinfitseerida, mis on korrosioonikindlad ning millest ei kandu munatoodetele aineid kogustes, mis võiksid ohustada inimeste tervist, põhjustada munatoodete halvenemist või kahjustada nende organoleptilisi omadusi,
 - need peavad olema konstrueeritud nii, et munatooted saab täielikult eemaldada; kui neil on kraanid, peavad need olema kergesti eemaldatavad, lahtivõetavad, pestavad ja desinfitseeritavad,
 - neid tuleb pesta, puhastada, desinfitseerida ja loputada vahetult pärast iga kasutamist ning vajadusel enne uuesti kasutamist,
 - pärast täitmist peavad need olema nõuetekohaselt suletud ning jääma suletuks veo ajal kuni nende kasutamiseni,
 - neid tuleb kasutada üksnes munatoodete veoks.

Ilma et see piiraks käesoleva peatüki sätete kohaldamist, määrab komisjon vajadusel siiski esimest korda ning käesoleval juhul 31. detsembriks 1990 artiklis 14 sätestatud korras ning tingimused, et see ei avalda negatiivset mõju muna- toodetele ega asjaomastele toiduainetele, eritingimused, millele kõnealused mahutid peavad vastama nende kasuta- misel muude toiduainete veoks, eelkõige seoses:

- mahutite pesemise, puhastamise ja desinfitseerimisega enne uuesti kasutamist,
- veotingimustega,
- ajavahemikuga, mille jooksul neid võib kasutada.

Teises lõigus sätestatud otsuste jõustamiseni ning kuni 31. detsembrini 1991:

- kohaldatakse jätkuvalt siseriiklike eeskirju, mis lubavad mahutite kasutamist muude toiduainete kui munatoodete veoks riigi territooriumil, samuti liikmesriikide kahepoolseid lepinguid, järgides samal ajal asutamislepingu üldsät- teid,
- ei või liikmesriigid, mille siseriiklikes eeskirjades on sätestatud kõnealune luba, piirata ega keelata nende territo-oriumile vedusid teistest liikmesriikidest, kus on sama luba sätestatud,
- võivad liikmesriigid, mis keelavad oma territooriumil muude toiduainete veo munatoodete veoks ettenähtud mahutites, kehtestada munatoodete veoks teistest liikmesriikidest samad nõuded.

IX PEATÜKK

LADUSTAMINE

1. Munatooteid tuleb ladustada II peatüki punktis 1 osutatud laoruumides.
2. Munatooteid, mille puhul on nõutav teatav hoiutemperatuur, tuleb säilitada kõnealusel temperatuuril. Hoiutempera- tuur tuleb pidevalt registreerida, jahutusaste peab olema selline, et toode jõuab nõutava temperatuurini võimalikult kiiresti, ning mahuteid tuleb hoida nii, et nende ümber oleks õhu vaba ringlus.
3. Hoiutemperatuur ei tohi ületada järgmisi väärtusi:
 - sügavkülmutatud tooted: -18 °C,
 - külmutatud tooted: -12 °C,
 - jahutatud tooted: +4 °C,
 - dehüdreeritud tooted (välja arvatud munavalged): +15 °C.

X PEATÜKK

VEDU

1. Munatoodete veoks kasutatavad sõidukid ja mahutid peavad olema konstrueeritud ja varustatud nii, et käesoleva direktiiviga nõutav temperatuur säiliks pidevalt kogu veo ajal.
2. Munatooteid tuleb lähetada nii, et nad on piisavalt kaitstud veo ajal kõige eest, mis võib neid kahjustada.
3. IX peatüki punktis 3 ettenähtud temperatuur peab püsima kogu veo ajal.

XI PEATÜKK**MUNATOODETE MÄRGISTAMINE**

1. Ilma et see piiraks direktiivi 79/112/EMÜ sätete kohaldamist, peab igal ettevõttest väljaviidaval munatoodete saadisel olema märgis, millel on järgmised andmed:
 - i) kas:
 - ülemisel osal saatjariigi esimene täht või esimesed tähed suurtähtedega, nt B/D/DK/EL/ESP/F/IRL/I/L/NL/P/UK, mille järel on ettevõtte loanumber,
 - alumisel osal üks järgmine esitähete kombinatsioon: CEE — EEC — EEG — EOK — EWG — EØF;
 - ii) või:
 - ülemisel osal saatjariigi nimetus suurtähtedega,
 - keskel ettevõtte loanumber,
 - alumisel osal üks järgmine esitähete kombinatsioon: CEE — EEC — EEG — EOK — EWG — EØF;
 - iii) temperatuur, mille juures munatooteid tuleb hoida, ning ajavahemik, mille jooksul nende säilimine sel juhul tagatakse.
Märgis peab olema loetav, kustumatu ning kergesti desifreeritavate kirjamärkidega.
 2. Veodokumentides peab olema eelkõige:
 - a) toodete laad mäkega liigi kohta, millelt nad on saadud;
 - b) partii number;
 - c) sihtkoht ning esimese adressaadi nimi ja aadress.
 3. Kõnealune ning tervisemärgil sisalduv teave peab olema sihtriigi ametlikus keeles või ametlikes keeltes.
-