

31992L0046

14.9.1992

EUROOPA ÜHENDUSTE TEATAJA

L 268/1

NÕUKOGU DIREKTIIV 92/46/EMÜ,

16. juuni 1992,

millega sätestatakse toorpiima, kuumtöödeldud piima ja piimapõhiste toodete tootmise ja turuleviimise tervishoiueeskirjad

EUROOPA ÜHENDUSTE NÕUKOGU,

selliste eeskirjade kehtestamine aitab tagada rahvatervise kaitse kõrge taseme;

võttes arvesse Euroopa Majandusühenduse asutamislepingut, eriti selle artiklit 43,

siseturu järkjärguliseks väljakujundamiseks tähtajaga 31. detsember 1992 peab ühendus vastu võtma meetmed;

võttes arvesse komisjoni ettepanekuid, ⁽¹⁾võttes arvesse Euroopa Parlamendi arvamusi, ⁽²⁾

teatavad otse tootjalt tarbijale müüdavad tooted tuleks käesoleva direktiivi reguleerimisalast välja arvata;

võttes arvesse majandus- ja sotsiaalkomitee arvamusi ⁽³⁾

ning arvestades, et:

siseturu jaoks tingimuste loomiseks tuleks direktiivis 89/662/EMÜ ⁽⁵⁾ esitatud kontrolli põhimõtteid ja eeskirju laiendada kogu piimapõhiste toodete tootmisele;

asutamislepingu II lisas esitatud toodete nimekirjas on toorpiim, kuumtöödeldud joogipiim, piimapõhiste toodete valmistamiseks kasutatav piim ja piimapõhised tooted; kõnealuse piima ja toodete tootmine ning nendega kauplemine on põllumajandusega tegeleva rahvastikuosa jaoks oluline sissetulekuallikas;

kolmandatest riikidest pärinevad ühenduse turule viidud tooted peavad tagama inimeste tervise kaitstuse sama taseme; seega tuleks kõnealuste toodete korral nõuda samaväärseid tagatisi kui ühenduse päritolu toodetel ning nende suhtes tuleks kohaldada direktiivis 90/675/EMÜ ⁽⁶⁾ esitatud kontrolli põhimõtteid ja eeskirju;

kõnealuse sektori ratsionaalse arengu tagamiseks tuleks piima ja piimapõhiste toodete tootmist ja turuleviimist reguleerivad tervishoiueeskirjad sätestada ühenduse tasandil;

käesoleva direktiiviga hõlmatud toodete tootmise, pakendamise, hoiustamise ja vedamise suhtes tuleb kohaldada hügieeninõudeid;

seda põhimõtet on juba järgitud nõukogu 5. augusti 1985. aasta direktiivis 85/397/EMÜ kuumtöödeldud piima ühendusest kaubandust mõjutavate tervishoiu- ja loomatervishoiu probleemide kohta ⁽⁴⁾;

⁽¹⁾ EÜT C 84, 2.4.1990, lk 112 ja 130. EÜT C 306, 26.11.1991, lk 7. EÜT C 308, 28.11.1991, lk 14.

⁽²⁾ EÜT C 183, 15.7.1991, lk 60 ja 61.

⁽³⁾ EÜT C 332, 31.12.1990, lk 91 ja 102.

⁽⁴⁾ EÜT L 226, 24.8.1985, lk 13. Direktiivi on viimati muudetud komisjoni otsusega 89/165/EMÜ (EÜT L 61, 4.3.1989, lk 57).

⁽⁵⁾ Nõukogu 11. detsembri 1989. aasta direktiiv 89/662/EMÜ veterinaarkontrollide kohta ühendusesiseses kaubanduses, pidades silmas siseturu lõplikku väljakujundamist (EÜT L 395, 30.12.1989, lk 13). Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 91/496/EMÜ (EÜT L 268, 24.9.1991, lk 56).

⁽⁶⁾ Nõukogu 10. detsembri 1990. aasta direktiiv 90/675/EMÜ, milles sätestatakse kolmandatest riikidest ühendusse sisseveetavate toodete veterinaarkontrolli korraldamist reguleerivad põhimõtted (EÜT L 373, 31.12.1990, lk 1). Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 91/496/EMÜ (EÜT L 268, 24.9.1991, lk 56).

päritolu kontrolli ühtluse tagamiseks on vaja ette näha käesolevas direktiivis sätestatud tervishoiutingimustele vastavate asutuste heakskiitmise kord, määrata tootmise hügieenitingimuste nõuded, millele kõnealused asutused peavad vastama, ning määrata kindlaks kriteeriumid, millele käesoleva direktiiviga hõlmatud tooted peavad vastama;

väikese võimsusega ettevõtted tuleks heaks kiita lihtsustatud struktuuri ja infrastruktuuri kriteeriumide järgi, kui nad vastavad käesolevas direktiivis sätestatud hügieeninõuetele;

piimapõhiste toodete varustamine tervisemärgiga on parim viis kinnitada sihtkoha pädevale asutusele, et saadeti vastab käesoleva direktiivi sätetele;

käesoleva direktiivi nõuete täitmise eest vastutavad eelkõige tootjad ning pädev asutus peaks olema kohustatud jälgima enesekontrolli põhimõtte kohaldamist;

käesoleva direktiivi ühtse kohaldamise tagamiseks tuleks kehtestada ühenduse kontrollimenetlus;

kolmandate riikide puhul tuleks ühenduse kontrollisüsteemi loomiseks vajamineval ajal üleminekuperioodiks jätta jõusse siseriiklikud kontrollieeskirjad tagamaks, et kolmandad riigid järgivad käesolevas direktiivis sätestatud garantiisid;

direktiivis 85/397/EMÜ sätestatud ja vajaduse korral kogemustest lähtudes kohandatud hügieeninõuete laiendamine kogu piimapõhiste toodete tootmisele muudab kõnealuse direktiivi ülearuseks;

karjakasvatustevõtete ning tootmis- ja töötlemisstruktuuride tervishoiunõuete praegune olukord erineb liikmesriigiti;

seega tuleks ette näha järkjärguline üleminek käesolevas direktiivis sätestatud normatiivide täitmisele ning esialgu tuleks säilitada kaubanduse ja siseturu lahusus;

teatavaid piimapõhiseid tooteid võib valmistada toorpiimast; kõnealuste toodete omadusi arvesse võttes võib osutada vajalikuks koostada erinõuded, mida nende suhtes kohaldatakse, ning selliste toodete nimekirja, mida võib turustada;

tuleks arvesse võtta teatavaid erilisi juustuvalmistamise meetodeid;

kohaldatakse nõukogu 18. detsembri 1978. aasta direktiivi 79/112/EMÜ lõpptarbijale müüdavate toiduainete märgistamist, esitlemist ja reklaami käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta⁽¹⁾; ning nõukogu 14. juuni 1989. aasta direktiivi 89/396/EMÜ toidukaubapartide tähistamise ja märgistamise kohta⁽²⁾;

piimas sisalduvate farmakoloogiliselt aktiivsete ainete jääkide piirnormide suhtes kohaldatakse nõukogu 26. juuni 1990. aasta määrust (EMÜ) nr 2377/90, milles sätestatakse ühenduse kord veterinaarravimijääkide piirnormide kehtestamiseks loomse päritoluga toiduainetes,⁽³⁾ ning eelkõige selle määruse I ja III lisa;

komisjonile tuleks usaldada käesoleva direktiivi teatavate rakendusmeetmete vastuvõtmine; sel eesmärgil tuleks ette näha kord, millega seatakse sisse tihe ja tõhus koostöö komisjoni ja liikmesriikide vahel alalises veterinaarkomitees;

käesoleva direktiiviga hõlmatud toodete suhtes erieeskirjade vastuvõtmine ei piira nende üldiste toiduhügieeni ja ohutuse eeskirjade vastuvõtmist, mille kohta komisjon on esitanud ettepaneku raamdirektiivi vastuvõtmiseks;

siseriiklikusse õigusse ülevõtmise tähtaeg, mis vastavalt artiklile 32 on 1. jaanuar 1992, ei tohiks mõjutada veterinaarkontrolli kaotamist piiridel 1. jaanuaril 1993,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA DIREKTIIVI:

I PEATÜKK

Üldeeskirjad

Artikkel 1

1. Käesolevas direktiivis sätestatakse inimtoiduks mõeldud toorpiima, kuumtöödeldud piima, piimapõhiste toodete valmistamiseks kasutatava piima ja piimapõhiste toodete tootmise ja turuleviimise tervishoiueeskirjad.

2. Käesolev direktiiv ei mõjuta siseriiklikke eeskirju, mida kohaldatakse ametlikult tuberkuloosivabaks või ametlikult brutselloosivabaks tunnustatud karjalt saadud toorpiima või tootja põllumajandustevõttes kõnealusest toorpiimast valmistatud piimapõhiste toodete müümisel otse tootjalt tarbijale, tingimusel et põllumajandustevõtte hügieenitingimused vastavad pädeva asutuse sätestatud tervishoiu miinimumnõuetele.

⁽¹⁾ EÜT L 33, 8.9.1979, lk 1. Direktiivi on viimati muudetud komisjoni direktiiviga 91/72/EMÜ (EÜT L 42, 16.2.1991, lk 27).

⁽²⁾ EÜT L 186, 30.6.1989, lk 21. Direktiivi on muudetud direktiiviga 91/238/EMÜ (EÜT L 107, 27.4.1991, lk 50).

⁽³⁾ EÜT L 224, 18.8.1990, lk 1. Määrust on viimati muudetud komisjoni määrusega (EMÜ) nr 675/92 (EÜT L 73, 19.3.1992, lk 8).

3. Käesolevat direktiivi kohaldatakse tervishoiueeskirjade osas, ilma et see piiraks järgmiste õigusaktide kohaldamist:

- nõukogu 28. juuni 1968. aasta määrus (EMÜ) nr 804/68 piima- ja piimatooteturu ühise korralduse kohta, ⁽¹⁾
- nõukogu 18. detsembri 1975. aasta direktiiv 76/118/EMÜ teatavate inimtoiduks ettenähtud osaliselt või täielikult veetustatud piimakonservidega seotud liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta, ⁽²⁾
- nõukogu 25. juuli 1983. aasta direktiiv 83/417/EMÜ teatavate inimtoiduks ettenähtud piimavalkudega (kaseiini ja kaseinaatidega) seotud liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta, ⁽³⁾
- nõukogu 2. juuli 1987. aasta määrus (EMÜ) nr 1898/87 piima ja piimatoodete turustamisel kasutatavate nimetuste kaitse kohta. ⁽⁴⁾

Artikkel 2

Käesolevas direktiivis kasutatakse järgmisi mõisteid:

1. *toorpiim*, piim, mis on saadud ühe või mitme lehma, ute, kitse või pühvli rinnanäärmeeritisena, ning mida ei ole kuumutatud üle 40 °C ega muul samaväärse mõjuga viisil töödeldud;
2. *piimapõhiste toodete valmistamiseks kasutatav piim*, kas töötlemiseks ettenähtud toorpiim või toorpiimast saadud vedel või külmutatud piim, mis on või ei ole läbinud lubatud füüsilist töötlemist nagu kuumutamine või termiseerimine või mille koostist on muudetud, tingimusel et kõnealused muudatused piirduvad naturaalsiima komponentide lisamise ja/või eemaldamisega;
3. *kuumtöödeldud joogipiim*, kas lõpptarbijale ja asutustele müüdav joogipiim, mida on kuumutatud ning mida esitletakse C lisa I peatüki A osa lõike 4 punktides a, b, c ja d kindlaksmääratud vormis, või piim, mida on üksiktarbija nõudel pastöriseeritud lahtiselt müümiseks;
4. *piimapõhised tooted*, piimatooted, s.o tooted, mis on saadud üksnes piimast, võttes arvesse, et võib lisada nende tootmiseks vajalikke aineid tingimusel, et kõnealuseid aineid ei kasutata piima ühegi koostisosa asendamiseks, ning kombineeritud piimatooted, s.o tooted, mille ükski osa ei asenda ega ole mõeldud asendada ühtki piima koostisosa ning milles piim või piimatoodet on kas koguseliselt või toote iseloomustamisel oluline;
5. *kuumutamine*, mis tahes töötlemine, millega kaasneb kuumutamine ning mille järel on fosfataastesti tulemus negatiivne;
6. *termiseerimine*, toorpiima kuumutamine vähemalt 15 sekundit temperatuuril 57 °C kuni 68 °C, nii et pärast piima töötlemist on fosfataastesti tulemus positiivne;
7. *tootmisettevõte*, ettevõte, kus peetakse üht või mitut piimaandvat lehma, utte, kitse või pühvli;
8. *kogumiskeskus*, ettevõte, kus saab toorpiima koguda ning vajaduse korral jahutada ja filtreerida;
9. *standardimiskeskus*, ettevõte, mis ei ole seotud kogumiskeskuse ega kuumtöötlemis- või töötlemisettevõttega ning kus saab toorpiima koorida või muuta selle naturaalseid komponente;
10. *kuumtöötlemisettevõte*, ettevõte, kus piima kuumtöödeldakse;
11. *töötlemisettevõte* ettevõte või tootmisettevõte, kus piima ja/või piimapõhiseid tooteid töödeldakse, ümber töödeldakse ja pakendatakse;
12. *pädev asutus*, liikmesriigi keskasutus, mis vastutab tervishoiu või rahva tervisega seotud kontrollide läbiviimise eest, või mis tahes ametiasutus, millele keskasutus on kõnealuse kohustuse delegeerinud;
13. *pakendamine*, artikli 1 lõikes 1 osutatud toodete kaitsmine kõnealuste toodetega otseses kontaktis oleva esmapakendi või esmamahuti kasutamise teel; pakend: kõnealune esmapakend või -mahuti;
14. *pakkimine*, ühe või mitme artikli 1 lõikes 1 osutatud pakendatud või pakendamata toote asetamine mahutisse; pakk: kõnealune mahuti;
15. *hermeetiliselt suletud mahuti*, mahuti, mis suletuna peab kaitsma sisu mikroorganismide eest kuumtöötlemise ajal ja pärast seda ning mis ei lase läbi;
16. *turuleviimine*, ühenduses müügi eesmärgil hoiustamine või väljapanek, müügiks pakkumine, müük, tarnimine või muul viisil realiseerimine, välja arvatud jaemüük, mida tuleb kontrollida vastavalt siseriiklikele jaemüügi eeskirjadele;

⁽¹⁾ EÜT L 148, 28.6.1968, lk 13. Määrust on viimati muudetud määrusega (EMÜ) nr 1630/91 (EÜT L 150, 15.6.1991, lk 19).

⁽²⁾ EÜT L 24, 30.1.1976, lk 49. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 83/635/EMÜ (EÜT L 357, 21.12.1983, lk 37).

⁽³⁾ EÜT L 237, 26.8.1983, lk 25. Direktiivi on viimati muudetud 1985. aasta ühinemisaktiga.

⁽⁴⁾ EÜT L 182, 3.7.1987, lk 36. Määrust on muudetud määrusega (EMÜ) nr 222/88 (EÜT L 28, 1.2.1988, lk 1).

17. *kaubandus*, liikmesriikidevaheline kaubandus asutamislepingu artikli 9 lõikes 2 esitatud tähenduses;

Lisaks kasutatakse vajaduse korral ka järgmistes sätetes esitatud mõisteid:

- nõukogu 26. juuni 1964. aasta direktiivi 64/432/EMÜ (veiste ja sigade ühendusesisest kaubandust mõjutavate loomatervishoiu probleemide kohta) ⁽¹⁾ artikkel 2,
- nõukogu 28. jaanuari 1991. aasta direktiivi 91/68/EMÜ (loomatervishoiu nõuete kohta ühendusesiseses lamba- ja kitsekaubanduses) ⁽²⁾ artikkel 2,
- 29. juuni 1971. aasta määruse (EMÜ) nr 1411/71 (milles sätestatakse ühise tollitariifistiku rubriigis 04–01 hõlmatud piima ja piimatootte turu ühise korralduse täiendavad eeskirjad) ⁽³⁾ artikkel 3 ja
- määruse (EMÜ) nr 1898/87 artikkel 2.

II PEATÜKK

Ühenduse toodangut reguleerivad eeskirjad

Artikkel 3

1. Liikmesriigid tagavad, et toorpiima kasutatakse piimapõhiste toodete või kuumtöödeldud joogipiima valmistamiseks üksnes siis, kui see vastab järgmistele nõuetele:

- a) piim pärineb loomadelt ja põllumajandusettevõtetest, mida pädevad asutused vastavalt artikli 13 lõikele 1 korrapäraselt kontrollivad;
- b) piim on kontrollitud vastavalt artikli 10 lõikele 2 ja artiklitele 14 ja 15 ning vastab A lisa IV peatükis sätestatud normatiividele;
- c) piim vastab A lisa I peatükis sätestatud tingimustele;
- d) piim pärineb põllumajandusettevõtetest, mis vastavad A lisa II peatükis sätestatud tingimustele;
- e) piim vastab A lisa III peatükis kindlaksmääratud hügieeni-nõuetele.

2. Liikmesriigid tagavad, et tervete kariloomade piima, mis ei vasta A lisa I peatüki punkti 1 alapunkti a esimese taande ja alapunkti b esimese taande nõuetele, kasutatakse pädeva asutuse järelevalve all toimunud termotöötamise järel üksnes kuumtöödeldud piima või piimapõhiste toodete tootmiseks.

⁽¹⁾ EÜT L 121, 29.7.1964, lk 1977/64. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 91/499/EMÜ (EÜT L 268, 24.9.1991, lk 107).

⁽²⁾ EÜT L 46, 19.2.1991, lk 19.

⁽³⁾ EÜT L 148, 3.7.1971, lk 4. Määrust on viimati muudetud määrusega (EMÜ) nr 222/88 (EÜT L 28, 1.2.1988, lk 1).

Müügiks mõeldud kitse- ja lambapiima korral peab kuumtöötlemine toimuma kohapeal.

Artikkel 4

Liikmesriigid tagavad, et inimtoiduks ettenähtud toorpiima turuleviimine asjaomases riigis on lubatud üksnes siis, kui piim vastab järgmistele nõuetele.

1. Piim vastab artikli 3, A lisa IV peatüki punkti A alapunkti 3 ja C lisa II peatüki punkti B alapunkti 1 sätetele.
2. Kui piima ei müüda tarbijale kahe tunni jooksul pärast lüpsmist, jahutatakse see vastavalt A lisa III peatükile.
3. Piim vastab C lisa IV peatüki nõuetele.
4. Piim vastab mis tahes täiendavatele nõuetele, mis võidakse kehtestada artiklis 31 sätestatud korras. Seni kohaldatakse kõnealuste nõuetega seotud siseriiklike sätteid vastavalt asutamislepingu üldsätetele.

Artikkel 5

Liikmesriigid tagavad, et kuumtöödeldud joogipiim viiakse turule üksnes siis, kui see vastab järgmistele tingimustele.

1. Piim peab olema saadud toorpiimast, mis on puhastatud või filtreeritud B lisa V peatüki punktis e sätestatud seadmetega, ning peab:
 - i) vastama artiklile 3;
 - ii) lehmapiima korral vastama määruse (EMÜ) nr 1411/71 artikli 3 lõike 1 punkti b ja artikli 6 lõike 3 sätetele;
 - iii) olema vajaduse korral läbinud piimakogumiskeskuse, mis vastab B lisa I, II, III ja IV peatükis sätestatud tingimustele või mis on valatud ühest tsisternist teise heades hügieeni- ja jaotamistingimustes;
 - iv) olema vajaduse korral läbinud piima standardiseerimiskeskuse, mis vastab B lisa I, II, IV ja VI peatükis sätestatud tingimustele.

Vajaduse korral võib steriliseeritud piima ja kõrgkuumutatud piima tootmiseks kasutatav piim olla läbinud esialgse kuumtöötlemise asutuses, mis vastab punktis 2 sätestatud tingimustele. Kreeka Vabariik võib saata teisest liikmesriigist pärineva pastöriseeritud piima enne turuleviimist teisele pastöriseerimisele.

2. Piim peab pärinema kuumtöötlemisettevõttest, mis vastab B lisa I, II, V ja VI peatükis sätestatud tingimustele ning mida on kontrollitud vastavalt artikli 10 lõikele 2 ja artiklile 14.

Artikkel 6

3. Piima peab olema töödeldud vastavalt C lisa I peatüki A osale.

Liikmesriigid tagavad, et piimapõhiseid tooteid valmistatakse üksnes:

4. Piim peab vastama C lisa II peatüki B osas sätestatud normatiividele.

1. toorpiimast, mis vastab artiklis 3 esitatud nõuetele ja C lisa I peatükis sätestatud normatiividele ja nõuetele ning mis on vajaduse korral läbinud piimakogumiskeskuse või piima standardimiskeskuse, mis vastab B lisa I, II, III, IV ja VI peatükis sätestatud tingimustele, või

5. Piim peab olema märgistatud vastavalt C lisa IV peatükile ning pakendatud vastavalt C lisa III peatükile töötlemisettevõttes, kuhu piim on saadetud lõpptöötlemiseks.

2. piimast, mida kasutatakse piimapõhiste toodete valmistamiseks toorpiimast, mis vastab lõike 1 nõuetele ja

6. Piima peab olema hoiustatud vastavalt C lisa V peatükile.

a) mis pärineb töötlemisettevõttest, mis vastab B lisa I, II, V ja VI peatükile;

7. Piima tuleb vedada rahuldavates hügieeningimustes vastavalt C lisa V peatükile.

b) mida on hoiustatud ja veetud vastavalt C lisa V peatüki nõuetele.

8. Piimaga peab vedamisel kaasas olema äridokument:

— mis peab lisaks C lisa IV peatükis sätestatud andmetele sisaldama märget, mille järgi saab kindlaks teha kuumtöötlemise viisi ja päritoluettevõtte järelevalve eest vastutava pädeva asutuse, kui see ei selgu loanumbrist,

Artikkel 7

— mida vastuvõtja peab säilitama vähemalt ühe aasta, et seda saaks pädeva asutuse nõudel esitada,

— mille peab kuni 31. detsembrini 1997 Kreekasse saadeta kuumtöödeldud piima korral pärast transiitvedu kolmanda riigi territooriumi kaudu olema heaks kiitnud selle piiripunkti pädev asutus, kus täidetakse transiidiformaalsused, et tõendada, et asjaomane kuumtöödeldud piim vastab käesoleva direktiivi nõuetele.

Saatedokumenti ei nõuta piima korral, mida tootja veab otsetarnimiseks lõpptarbijale.

A. Piimapõhised tooted peavad:

9. Lehmapiima külmumistemperatuur ei või olla kõrgem kui $-0,520^{\circ}\text{C}$ ja selle mass peab olema vähemalt 1 028 grammi täispiima liitri kohta 20°C juures või ekvivalentne väärtus täiesti rasvavaba piima puhul 20°C juures ning valgusisaldus, mille saamiseks korrutatakse lämmastiku kogusisaldus piimas 6,38 ga, peab olema vähemalt 28 grammi liitri kohta ning rasvavaba kuivaine sisaldus vähemalt 8,50 %.

1. olema saadud piimast, mis vastab artikli 6 nõuetele, või piimapõhistest toodetest, mis vastavad käesoleva artikli nõuetele;

2. olema valmistatud töötlemisettevõttes, mis vastab B lisa I, II, V ja VI peatükis sätestatud normatiividele ja nõuetele ning mida on kontrollitud vastavalt artikli 10 lõikele 2 ja artiklile 14;

3. vastama C lisa II peatükis sätestatud normatiividele;

4. olema pakendatud ja pakitud vastavalt C lisa III peatükile, ning kui tooted on vedelad ja ettenähtud müügiks lõpptarbijale, vastavalt kõnealuse peatüki punktile 3;

5. olema märgistatud vastavalt C lisa IV peatükile;

6. olema hoiustatud ja veetud vastavalt C lisa V peatükile;

7. olema kontrollitud vastavalt artiklile 14 ja C lisa VI peatükile;

8. vajaduse korral sisaldama lisaks piimale vaid inimtoiduks sobivaid aineid;

Pidades silmas kõnealuste nõuete muutmist, vaadatakse need liikmesriigi nõudel hiljemalt 1. jaanuaril 1994 käesoleva direktiivi artiklis 31 sätestatud korras ning teaduslikele ja statistilistele uuringutele toetudes uuesti läbi, pidades silmas hooajalisi kaalutlusi ning seda, et eespool nimetatud parameetrite suhe peab säilima.

9. olema tootmise käigus läbinud kuumtöötlemise või olema valmistatud toodetest, mis on läbinud kuumtöötlemise või mille hügieeninõuded on piisavad, et vastata kõikide lõpptoodete puhul garanteeritud hügieeninõuetele.

Lisaks peavad piimapõhised tooted vastama artikli 5 lõike 8 nõudele kaasasoleva äridokumendi kohta.

- B. Võimalike ionisatsiooni käsitlevate ühenduse eeskirjade vastuvõtmiseni ei tohi müügiks ettenähtud piima ja piimapõhiste toodete juures kasutada ioniseerivat kiirgust.

Artikkel 8

1. Vähemalt 60päevase laagerdusajaga juustu tootmiseks võivad liikmesriigid teha järgmisi üksikuid või üldisi erandeid:

- a) seoses toorpiima omadustega A lisa IV peatüki nõuetest;
- b) tingimusel, et lõpptootel on C lisa II peatüki A osas sätestatud omadused, artikli 7 punkti A alapunktidest 2 ja 4;
- c) C lisa IV peatüki punkti B alapunktist 2.

Üksiktoodete valmistamisel kohaldatavad üld- ja erinõuded ning normatiivid asjaomase toote kohta võetakse vajaduse korral vastu artiklis 31 sätestatud korras.

2. Kuivõrd käesoleva direktiivi teatavad nõuded võivad mõjutada traditsiooniliste omadustega piimapõhiste toodete valmistamist, võivad liikmesriigid artiklis 31 sätestatud korras lubada üksikuid või üldisi erandeid artikli 7 punkti A alapunktide 1–4, tingimusel et asjaomaste toodete valmistamisel kasutatav piim vastab A lisa I peatüki nõuetele.

Hiljemalt kolm kuud enne artiklis 32 kindlaksmääratud kuupäeva edastavad liikmesriigid komisjonile nimekirja toodetest, mille suhtes nad taotleavad esimese lõigu kohaldamist, ning teatavad, milliseid erandeid nad soovivad teha.

Kui tehakse esimeses lõigus sätestatud otsus, määratakse vajaduse korral kindlaks iga toote valmistamisel kohaldatavad üld- ja eritingimused.

3. "Toorpiimast valmistatud" toodete nimekiri koostatakse artiklis 31 sätestatud korras.

Artikkel 9

Liikmesriigid tagavad, et vastavalt nõukogu 16. juuni 1992. aasta direktiivile 92/47/EMÜ toorpiima ja piimapõhiste toodete tootmist ja turustamist käsitlevatest teatavatest ühenduse tervishoiueeskirjadest ajutiste ja piiratud ulatusega erandite tegemise tingimuste kohta: ⁽¹⁾

- ei tohi vastavalt artiklitele 10 või 11 heaks kiita töötlemis- või ümbertöötlemisettevõtet, mis saab toorpiima, mis ei vasta A lisa IV peatükis sätestatud normatiividele, ning asja-

omastest ettevõtetest pärinevatel toodetel ei ole C lisa IV peatüki punkti A alapunktis 3 sätestatud tervisemärki ja nendega ei tohi kaubelda,

- toodetega, mis ei vasta C lisa I ja II peatükis sätestatud normatiividele või vastavalt artiklile 8 kehtestatavatele normatiividele, ei tohi kaubelda ning neid ei tohi kolmandatest riikidest importida.

Artikkel 10

1. Iga liikmesriik koostab heakskiidetud töötlemisettevõtete ja kuumtöötlemisettevõtete nimekirja, välja arvatud artiklis 11 osutatud ettevõtted, ning heakskiidetud kogumiskeskuste ja standardimiskeskuste nimekirja. Igal asjaomasel ettevõttel või keskusel on loanumber.

Pädev asutus ei kiida kõnealuseid ettevõtteid või keskusi heaks enne, kui on kindel, et need vastavad käesoleva direktiivi nõuetele.

Kui pädev asutus avastab käesolevas direktiivis sätestatud hügieeninõuete ilmse rikkumise või takistusi nõuetekohaseks kontrolliks, on ta volitatud:

- i) võtma vastu otsuse seadmete või tööruumide kasutamise suhtes ning võtma asjakohased meetmed, mis võivad seisneda ka tootmise kitsendamises või ajutises peatamises;
- ii) vajaduse korral ajutiselt peatama kõnealuse tootmisliigi loa, kui alapunktis i või artikli 14 lõike 1 teise lõigu viimases taandes sätestatud meetmed on osutunud ebapiisavaks.

Kui ettevõtte või keskuse juht või haldaja ei kõrvalda märgitud puudust asutuse määratud ajavahemiku jooksul, tunnistab asutus loa kehtetuks.

Pädev asutus on eelkõige kohustatud järgima vastavalt artiklile 14 tehtud kontrollide põhjal tehtud järeldusi.

Loa kehtivuse peatamisest või tühistamisest teatatakse teistele liikmesriikidele ja komisjonile.

2. Ettevõtete või keskuste kontrolli ja järelevalvet teostab pädev asutus vastavalt C lisa VI peatükile.

⁽¹⁾ EÜT L 268, 14.9.1992, lk 33.

Ettevõtte või keskus jääb pädeva asutuse pideva järelevalve alla, võttes arvesse, et pädeva asutuse pidev või perioodiline kohalolek asjaomases ettevõttes või keskuses sõltub ettevõtte või keskuse suurusel, toote tüübist, riskihinnangust ja vastavalt artikli 14 lõike 1 teise lõigu viiendale ja kuuendale taandele esitatud garantiidest.

Pädeval asutusel peab igal ajal olema vaba juurdepääs kõikidele ettevõtete või keskuste osadele, et tagada käesoleva direktiivi täitmine, ning kui on kahtlusi piima või piimapõhiste toodete päritolu suhtes, raamatupidamisdokumentidele, mille järgi saab kindlaks teha põllumajandusettevõtte või tooraine päritoluettevõtte.

Pädev asutus peab korrapäraselt analüüsima artikli 14 lõikes 1 sätestatud kontrollimiste tulemusi. Kõnealuste analüüside põhjal võib ta teha täiendavaid uuringuid kõigil tootmisetappidel või kõikide toodete puhul.

Kontrollimiste laad, sagedus ning proovide võtmise ja mikrobioloogiliste uuringute tegemise meetodid kehtestatakse artiklis 31 sätestatud korras.

Analüüsi tulemuste kohta koostatakse kirjalik aruanne, mille kokkuvõtted või soovitusel edastatakse ettevõtte või keskuse juhile või haldajale, kes kõrvaldab märgitud puudused hügieeni parandamist silmas pidades.

3. Korduvate puuduste korral tõhustatakse kontrolli ning vajaduse korral eemaldatakse tervisemärgiga sildid või pitserid.

4. Käesoleva artikli kohaldamise üksikasjalikud eeskirjad võetakse vastu artiklis 31 sätestatud korras.

Artikkel 11

1. Liikmesriigid võivad piimapõhiseid tooteid tootvatele piiratud toodanguga ettevõtetele loa andmisel lubada erandeid artikli 7 punkti A alapunktist 2, artikli 14 lõikest 2 ning B lisa I ja V peatükist.

Liikmesriigid teatavad komisjonile hiljemalt kolme kuu jooksul enne artiklis 32 kindlaksmääratud kuupäeva kriteeriumid, mille nad on vastu võtnud, et hinnata, kas ettevõtte või ettevõtete kategooria suhtes saab teha esimeses alalõigus osutatud erandeid.

Kui pärast vastuvõetud kriteeriumide hindamist või vastavalt artiklile 17 tehtud kontrolli leiab komisjon, et kõnealused kriteeriumid võivad kahjustada käesoleva direktiivi ühtset kohaldamist, tuleb neid kriteeriume muuta või täiendada artiklis 31 sätestatud korras. Tingimused, mille alusel liikmesriigi pädev asutus liigitab kõnealused ettevõtted ümber, nähakse ette samas korras.

2. Vastavalt lõike 1 teisele lõigule komisjoni kogutud andmete põhjal kehtestatakse käesoleva artikli kohaldamise ühtsed kriteeriumid enne 1. jaanuari 1997 artiklis 31 sätestatud korras.

Artikkel 12

Tegutsevad ettevõtted peavad taotlema pädevalt asutuselt hiljemalt kolme kuu jooksul enne artiklis 32 kindlaksmääratud kuupäeva liigitamist artikli 10 või 11 alusel.

Kuni liikmesriigi pädev asutus on teinud otsuse või hiljemalt kuni 31. detsembrini 1997 ei tohi liigitamata ettevõttest pärinevatel toodetel olla C lisa IV peatüki punkti A alapunktis 3 sätestatud tervisemärki ning neid tooteid tuleb turustada siseriiklikult.

Artikkel 13

1. Liikmesriigid tagavad, et:

— tootmisettevõtete loomad läbivad korrapärase veterinaarinspektuuri, et tagada nende vastavus A lisa I peatüki nõuetele.

Selle inspektuuri võib ühendada muude ühenduse sätete kohaselt tehtavate veterinaarkontrollidega.

Kui on alust kahtlusteks, et A lisas sätestatud loomatervis-hoiunõudeid ei täideta, kontrollib pädev asutus lüpsiloomade üldist tervislikku seisundit ning kui osutub vajalikuks, laseb asjaomaseid loomi täiendavalt uurida,

— tootmisettevõtteid kontrollitakse korrapäraselt, et tagada hügieeninõuete täitmine.

Kui esimeses lõigus osutatud inspektor või inspektuurid näitavad, et hügieen on ebapiisav, võtab pädev asutus asjakohased meetmed.

2. Liikmesriigid esitavad komisjonile meetmed, mida nad kavatsevad võtta lõike 1 esimese lõigu teises taandes sätestatud kontrollide suhtes. Kõnealuste kontrollide sageduse puhul tuleb võtta arvesse asjaomase tootmisettevõtte riskihinnangut.

Kõnealuseid meetmeid võib muuta või täiendada artiklis 31 sätestatud korras, et tagada käesoleva direktiivi ühtne rakendamine.

3. Üldised hügieenitingimused, millele tootmisettevõtted peavad vastama, eelkõige tingimused, mis on seotud ruumide hooldamisega ja lüpsiga, võetakse vastu artiklis 31 sätestatud korras.

Artikkel 14

1. Liikmesriigid tagavad, et töötlemis- ja/või ümbertöötlemisettevõtte juht või haldaja võtab kõik vajalikud meetmed, et tagada käesoleva direktiivi asjakohaste nõuete täitmine igas tootmisetapis.

Sel eesmärgil peab ettevõtte juht või haldaja ise pidevalt tegema kontrolle järgmistel põhimõtetel:

- ettevõtte nõrkade kohtade kindlakstegemine kasutatavate menetluste põhjal,
- kõnealuste nõrkade kohtade jälgimine ja kontroll asjakohaste meetoditega,
- proovide võtmine analüüsiks pädeva asutuse tunnustatud laboris puhastus- ja desinfitseerimismeetodite ning käesoleva direktiiviga kehtestatud normatiive täitmise kontrollimiseks,
- kirjalikult või muul viisil registri pidamine andmete kohta, mida on nõutud vastavalt eelmistele taanetele pädevale asutusele edastamiseks. Eelkõige eri kontrollide ja katsete tulemusi säilitatakse vähemalt kaks aastat, välja arvatud piimapõhiste toodete korral, mida ei saa hoida ümbritseva õhu temperatuuril ning mille puhul lühendatakse seda ajavahemikku kahe kuuni pärast realiseerimise ja tarvitamise lõpptähtpäeva või minimaalse säilivusaja lõppu,
- kui laboratoorse uuringu käigus või muude kättesaadavate andmete põhjal avastatakse tõsine terviserisk, pädeva asutuse teavitamine,
- vahetu ohu korral inimeste tervisele turult nende partiide kõrvaldamine, mis on saadud tehnoloogiliselt sarnastes tingimustes ning mis võivad olla samuti ohtlikud. Kõrvaldatud partiid peavad jääma pädeva asutuse järelevalve ja kontrolli alla kuni hävitamiseni, kasutamiseni muul eesmärgil kui inimtoiduks või, pädeva asutuse loal, ümbertöötlemiseni asjakohasel viisil, et tagada nende ohutus.

Lisaks peab ettevõtte juht või haldaja tagama tervisemärkide nõuetekohase haldamise.

Teise lõigu esimese ja teise taande ning kolmanda lõigu nõuded tuleb edastada pädevale asutusele, mis peab korrapäraselt jälgima nende täitmist.

2. Ettevõtte juht või haldaja peab kohaldama või korraldama personali koolitusprogrammi, millega tagatakse, et töötajad täidavad tootmisstruktuurile kohandatavaid hügieeninõudeid, välja arvatud juhul, kui asjaomasel personalil on nõuetekohane kvalifikatsioon, mida tõendavad diplomid. Ettevõtte eest vastutav pädev asutus peab olema kaasatud programmi koostamisse ja rakendamisse või programmi jälgimisse, kui programm on käesolevast direktiivist teatamise kuupäeval juba olemas.

3. Kui on põhjendatud kahtlusi, et käesoleva direktiivi nõudeid ei täideta, viib pädev asutus läbi asjakohase kontrolli, ning kui kahtlused leiavad kinnitust, võtab asjakohased meetmed kuni loa kehtetuks tunnistamiseni, viimane kaasaarvatud.

4. Käesoleva artikli üksikasjalikud rakenduseeskirjad määratakse vajaduse korral kindlaks artiklis 31 sätestatud korras.

Artikkel 15

1. Hiljemalt 30. juuniks 1993 esitavad liikmesriigid komisjonile vastavalt nõukogu 16. septembri 1986. aasta direktiivis 86/469/EMÜ (loomade ja värske liha uurimise kohta jääkainete olemasolu tuvastamiseks) ⁽¹⁾ esitatud põhimõtetele ja eeskirjadele siseriiklikud meetmed, mille rakendamist laiendatakse toorpiima, kuumtöödeldud piima ja piimapõhiste toodete uurimisele:

- kõnealuse direktiivi I lisa punkti A III rühma jääkainete (antibiootikumid, sulfoonamiidid ja muud sellised antimikroobsed ained) suhtes,
- kõnealuse direktiivi I lisa punkti B II grupi jääkainete (muud jääkained) suhtes.

2. Liikmesriigid tagavad, et seoses artiklis 14 sätestatud kontrolliga tehakse katseid, et tuvastada farmakoloogilise või hormonaalse toimega ainete, antibiootikumide, pestitsiidide, detergentide ja teiste kahjulike ainete või selliste ainete jääkide tuvastamiseks, mis võivad muuta piima või piimapõhiste toodete organoleptilisi omadusi või muuta need tooted inimeste tervisele ohtlikuks või kahjulikuks, kui jääkainete sisaldus ületab lubatud hälbe.

Kui uuritud piimast või piimapõhistest toodetest leitakse jääkaineid, mille sisaldus ületab lubatud hälbe, tuleb need tunnistada inimtoiduks kõlbmatuks.

⁽¹⁾ EÜT L 275, 26.9.1986, lk 36. Direktiivi on muudetud otsusega 89/187/EMÜ (EÜT L 66, 10.3.1989, lk 37).

Jääkainete uuringud tuleb teha vastavalt tõestatud meetoditele, mis on teaduslikult tunnustatud, ning eelkõige sätestatud ühenduse või rahvusvahelisel tasandil.

3. Pädev asutus kontrollib kohapeal, kas lõike 2 nõudeid täidetakse.

4. Artiklis 31 sätestatud korras kehtestatakse:

— lõikes 3 sätestatud kontrolli üksikasjalikud eeskirjad ja sagedus,

— lõikes 2 sätestatud hälbed ja standardmeetodid.

Samas korras võib teha otsuse, kas uurida ka muid kui lõikes 1 osutatud aineid.

5. Kuni käesoleva artikli rakendusmeetmete jõustumiseni kohaldatakse siseriiklikke eeskirju vastavalt asutamislepingu üldsätetele.

Artikkel 16

1. Piimatsisterne, tööruume, seadmeid ja töövahendeid võib muude toiduainete jaoks kasutada tingimusel, et võetakse kõik asjakohased meetmed joogipiima või piimapõhiste toodete saastumise või rikkumise vältimiseks.

2. Tsisternidel peab olema selge märg, et neid võib kasutada üksnes toiduainete vedamiseks.

3. Kui ettevõtted toodavad piima sisaldavaid toiduaineid või piimapõhiseid tooteid koos muude koostisainetega, mida ei ole kuumtöödeldud ega muul samaväärsel viisil töödeldud, tuleb sellist piima, selliseid piimapõhiseid tooteid ja koostisaineid ladustada eraldi, et vältida ristsaastumist, ning töödelda ja ümber töödelda selleks sobivates ruumides.

4. Käesoleva artikli üksikasjalikud rakenduseeskirjad ning eelkõige pesemis-, puhastus- ja desinfitseerimistingimused enne korduvat kasutamist ning veotingimused võetakse vastu artiklis 31 sätestatud korras.

Artikkel 17

Kui see on vajalik käesoleva direktiivi ühtseks kohaldamiseks, võivad komisjoni eksperdid koostöös pädevate asutustega teha kohapealseid kontrollid. Eelkõige võivad nad kontrollida esindava hulga ettevõtete põhjal, kas pädevad asutused tagavad, et heakskiidetud asutused vastavad käesoleva direktiivi nõuetele. Komisjon teatab liikmesriikidele tehtud kontrollide tulemused.

Liikmesriik, kelle territooriumil kontrolli tehakse, annab ekspertidele kogu nende tööks vajaliku abi.

Käesoleva artikli üksikasjalikud rakenduseeskirjad võetakse vastu artiklis 31 sätestatud korras.

Artikkel 18

Liikmesriigid tagavad, et selliste käesoleva direktiiviga hõlmatud toodete valmistamise kohta, milles osa piima koostisosi asendatakse muude toodetega kui piimapõhised tooted, kehtivad käesolevas direktiivis sätestatud hügieeninõuded.

Artikkel 19

1. Direktiivi 89/662/EMÜ sätteid kohaldatakse eelkõige sihtliikmesriigipoolse kontrolli korraldamise ja kontrolli jaoks võetavate meetmete ning võetavate kaitsemeetmete suhtes.

2. Ilma et see piiraks käesoleva direktiivi erisätete kohaldamist, teeb pädev asutus mis tahes kontrollimisi, mida ta peab vajalikuks, kui kahtlustatakse, et käesolevat direktiivi ei täideta või on kahtlusi artiklis 1 osutatud toodete tarbimiskõlblikkuse suhtes.

3. Liikmesriigid võtavad asjakohased kriminaalõiguslikud või haldusmeetmed käesoleva direktiivi rikkumise eest karistamiseks, eriti kui avastatakse, et koostatud tõendid või dokumendid ei vasta artiklis 1 osutatud toodete tegelikule seisundile, toodetel olevad märgised ei vasta eeskirjadele, tooteid ei ole kontrollitud vastavalt käesoleva direktiivi sätetele või neid ei kasutata esialgselt kavandatud eesmärgil.

Artikkel 20

1. Vastavalt artiklis 31 sätestatud korrale võib kehtestada järgmist:

— nõuded, mida kohaldatakse mis tahes toote suhtes, mida turustatakse liikmesriigis loa alusel, kuid mille koostist või esitlust võib eri liikmesriikides erinevalt tõlgendada,

— meetodid hermeetiliselt suletud mahutite mitteläbilaskvuse kontrollimiseks,

— standardmeetodid ja vajaduse korral seni kasutatud analüüsi- ja katsete tegemise meetodeid reguleerivad kriteeriumid käesoleva direktiivi nõuetele vastavuse kontrollimiseks ning proovide võtmise meetodid,

- piirnormid ja meetodid, mis võimaldavad eristada kuumtöödeldud piima eri liike, nagu on määratletud C lisa I peatükis,
- A lisa IV peatükis ja C lisa I ja II peatükis osutatud normatiivide analüüsimetodid.

Kuni esimeses lõigus osutatud otsuste vastuvõtmiseni tunnistatakse standardmeetoditena mis tahes rahvusvaheliselt tunnustatud analüüsi- ja katsemeetodeid.

2. Erandina artiklitest 3 ja 6 võib otsustada artiklis 31 sätestatud korras, et mõnda käesoleva direktiivi sätet ei kohaldata teisi toiduaineid sisaldavate piimapõhiste toodete suhtes, milles piima või piimapõhiste toodete osakaal ei ole oluline artikli 2 lõike 4 tähenduses.

Esimeses lõigus osutatud erandid ei tohi olla seotud:

- a) A lisa I peatükis sätestatud loomatervishoiunõuetega ja B lisa I peatükis sätestatud ettevõtete heakskiidu tingimustega;
- b) C lisa IV peatükis sätestatud märgistamise nõuetega;
- c) C lisa VI peatükis sätestatud kontrollinõuetega.

Erandite lubamisel võetakse arvesse nii toote laadi kui koostist.

3. Olenemata lõikest 2 tagavad liikmesriigid, et kõik turule viidavad piimapõhised tooted on täielikult valmistatud piimast või piimapõhistest toodetest, mis vastavad käesoleva direktiivi nõuetele.

Artikkel 21

Nõukogu võib komisjoni ettepanekul kvalifitseeritud hääle-enamusega vajaduse korral lisasid muuta, eelkõige nende kohandamiseks, võttes arvesse teaduse ja tehnoloogia arengut.

III PEATÜKK

Import kolmandatest riikidest

Artikkel 22

Tingimused, mida kohaldatakse käesoleva direktiiviga hõlmatud toorpiima, kuumtöödeldud piima ja piimapõhiste toodete impordi suhtes kolmandatest riikidest, peavad olema vähemalt samaväärsed kui II peatükis sätestatud tingimused ühenduse toodangu puhul.

Artikkel 23

1. Artikli 22 ühtseks kohaldamiseks rakendatakse järgmiste lõigete sätteid.

2. Ühendusse importimiseks peavad piim või piimapõhised tooted:

- a) pärinema kolmandast riigist, mis on vastavalt lõike 3 punktile a koostatud nimekirjas;
- b) neile peab olema lisatud terviseohutuse sertifikaat, mis vastab artiklis 31 sätestatud korras koostatud näidisele ning millele on alla kirjutanud ekspordimaa pädev asutus ning mis tõendab, et piim või piimapõhised tooted vastavad II peatüki nõuetele või mis tahes täiendavatele tingimustele või pakuvad lõikes 3 osutatud tagatistega samaväärseid tagatiseid ning pärinevad ettevõtetest, mis pakuvad lisa B sätestatud tagatiseid.

3. Artiklis 31 sätestatud korras kehtestatakse:

- a) esialgne nimekiri kolmandatest riikidest või nende osadest, mis on valmis liikmesriikidele ja komisjonile pakkuma II peatükis sätestatud tagatistele samaväärseid tagatiseid, ning nimekiri ettevõtetest, mille kohta asjaomased riigid on valmis pakkuma kõnealuseid tagatiseid.

Esialgne nimekiri koostatakse pädevate asutuste heakskiidetud ja kontrollitud ettevõtete nimekirjadest, kui komisjon on kontrollinud, et kõnealused ettevõtted vastavad käesolevas direktiivis sätestatud põhimõtetele ja üldeeskirjadele;

- b) kõnealuse nimekirja ajakohastamine lõikes 4 sätestatud kontrollide põhjal;
- c) kolmandatele riikidele kehtestatud erinõuded ja samaväärsed tagatised, mis ei või olla soodsamad kui II peatükis sätestatud tagatised;
- d) teatavatele kolmandatele riikidele, kus loomade tervis on ohus, ettenähtud kuumtöötlemise viisid.

4. Komisjoni ja liikmesriikide eksperdid kontrollivad kohapeal, kas kolmandate riikide antud tagatise tootmistingimuste ja turuleviimise kohta võib pidada samaväärseteks nendega, mida kohaldatakse ühenduses.

Kõnealuste kontrollimiste eest vastutavad liikmesriikide eksperdid määrab komisjon liikmesriikide ettepanekul.

Artikkel 26

Kõnealused kontrollimised tehakse ühenduse nimel, kes kannab kõik seonduvad kulud. Kõnealuste kontrollimiste, sealhulgas vastavalt lõikele 6 vastuvõetud otsuse kohaselt tehtud kontrollimiste sagedus ja kord määratakse kindlaks artiklis 31 sätestatud korras.

5. Kuni lõikes 4 osutatud kontrollimiste korraldamiseni kohaldatakse kolmandates riikides kontrollimiste suhtes jätkuvalt siseriiklikke eeskirju ning kehtib teatamiskohustus alalise veterinaaromitee kaudu kontrollimistel avastatud mis tahes hügieeninõuete rikkumisest.

6. Nõukogu võib komisjoni ettepanekul kvalifitseeritud häälteenamusega kuumtöötlemis- või töötlemisettevõtete üksikhaaval tunnustamise asemel vastastikku tunnustada kolmandas riigis ettevõtteid, mida pädev asutus tõhusalt ja korrapäraselt kontrollib, nii et kõnealune asutus võib tagada vastavuse lõike 2 punkti b nõuetele.

Artikkel 24

Kohaldatakse direktiivi 90/675/EMÜ põhimõtteid ja üldeeskirju, eelkõige silmas pidades liikmesriikidepoolset kontrollimiste korraldamist ja jälgimist ning rakendatavaid kaitsemeetmeid.

Artikkel 25

1. Liikmesriigid tagavad, et käesoleva direktiiviga hõlmatud tooteid imporditakse ühendusse üksnes siis, kui:

— nendega on kaasas pealelaadimise ajal kolmanda riigi pädeva asutuse välja antud sertifikaat.

Sertifikaadi näidis koostatakse artiklis 31 sätestatud korras,

— direktiiviga 90/675/EMÜ ja 91/496/EMÜ⁽¹⁾ nõutud kontrollimiste tulemused on rahuldavad.

2. Kuni käesoleva artikli rakenduseeskirjade kehtestamiseni kohaldatakse importimisel kolmandatest riikidest, mille kohta ühenduse tasandil ei ole nõudeid vastu võetud, jätkuvalt siseriiklikke eeskirju, tingimusel et need ei ole soodsamad kui II peatükis sätestatud eeskirjad.

⁽¹⁾ Nõukogu 15. juuli 1991. aasta direktiiv 91/496/EMÜ, milles sätestatakse kolmandatest riikidest ühendusse sisseveetavate loomade veterinaarkontrolli korraldamist reguleerivad põhimõtted ning muudetakse direktiive 89/662/EMÜ, 90/425/EMÜ ja 90/675/EMÜ (EÜT L 268, 24.9.1991, lk 56).

Artiklis 23 esitatud nimekirjades võivad olla üksnes kolmandad riigid või kolmandate riikide osad:

- a) millest importimine ei ole keelatud A lisas osutatud haiguste või muude ühenduse jaoks eksootiliste haiguste esinemise tõttu või vastavalt direktiivi 72/462/EMÜ⁽²⁾ artiklitele 6, 7 ja 14;
- b) mida on tunnustatud vastavalt direktiivi 72/462/EMÜ artikli 3 lõikele 2 võimalisena tagama oma kehtivate õigusaktide rakendamine, pidades silmas nende õigusakte ja pädevate asutuste ja järelevalvetalituste korraldust ja kõnealuste talituste volitusi ning järelevalvet nende üle;
- c) mille veterinaarteenistused suudavad tagada, et täidetakse vähemalt samaväärsed tervishoiunõuded kui II peatükis sätestatud.

IV PEATÜKK

Lõppsätted

Artikkel 27

1. Iga liikmesriik määrab ühe või mitu siseriiklikku tugilaborit piima ja piimapõhiste toodete analüüsimiseks ja katsete tegemiseks ning edastab nende nimekirja komisjonile.

Kõnealuste laborite ülesanne on:

- keemiliste ja bakterioloogiliste normatiivide kontrollimiseks analüüside tegemise ning käesolevas direktiivis sätestatud katsete tegemise eest vastutavate laborite tegevuse kooskõlastamine,
- pädeva asutuse abistamine piima ja piimapõhiste toodete kontrollisüsteemi korraldamisel,
- korrapärane võrdluskatsete tegemine,
- artiklis 28 osutatud ühenduse tugilabori esitatud andmete edastamine pädevatele asutustele ja laboritele, mis teevad piima ja piimapõhiste toodete analüüsi ja katseid.

⁽²⁾ Nõukogu 12. detsembri 1972. aasta direktiiv 72/462/EMÜ tervise- ja veterinaarinspektuuri probleemide kohta veiste, sigade ja värske liha impordil kolmandatest riikidest (EÜT L 302, 31.12.1972, lk 28). Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 91/497/EMÜ (EÜT L 268, 24.9.1991, lk 69).

2. Komisjon avaldab siseriiklike tugilaborite nimekirja ja selle ajakohastatud versioonid *Euroopa Ühenduste Teatajas*.

Artikkel 28

Ühenduse tugilabor piima ja piimapõhiste toodete analüüsiks ja katsete tegemiseks on osutatud D lisa I peatükis.

Kõnealuse labori kohustused ja ülesanded on esitatud kõnealuse lisa II peatükis ning need hõlmavad artiklis 27 osutatud siseriiklike tugilaborite tegevuse kooskõlastamist.

Kohaldatakse nõukogu 26. juuni 1990. aasta otsuse 90/424/EMÜ (veterinaaria-alaste kulutuste kohta) ⁽¹⁾ artiklit 28.

Artikkel 29

1. Direktiiv 85/397/EMÜ tunnistatakse alates 1. jaanuarist 1994 kehtetuks.

2. Käesoleva direktiivi kohaldamisel kohaldatakse jätkuvalt nõukogu 20. juuni 1989. aasta direktiivi 89/384/EMÜ, millega kehtestatakse kontrollide tegemiseks üksikasjalik kord, et tagada direktiivi 85/397/EMÜ A lisas sätestatud töötlemata piima külmumistemperatuuri järgimine, ⁽²⁾ komisjoni 26. mai 1989. aasta direktiivi 89/362/EMÜ piimatootmisetevõtete üldiste hügieenitingimuste kohta ⁽³⁾ ja komisjoni 14. veebruari 1991. aasta otsust 91/180/EMÜ, millega sätestatakse teatavad toorpiima ja kuumtöödeldud piima analüüsi- ja katsemeetodid. ⁽⁴⁾

Kõnealuseid õigusakte võib artiklis 31 sätestatud korras muuta, et kohandada nende reguleerimisala käesoleva direktiivi sisuga või kohandada neid vastavalt teaduse ja tehnoloogia arengule.

Artikkel 30

Direktiivi 89/662/EMÜ muudetakse järgmiselt.

1. A lissasse lisatakse järgmine taane:

“— nõukogu 16. juuni 1992. aasta direktiiv 92/46/EMÜ, millega sätestatakse toorpiima, kuumtöödeldud piima ja piimapõhiste toodete tootmise ja turuleviimise tervishoiueeskirjad (EÜT L 268, 14.9.1992, lk 1).”;

⁽¹⁾ EÜT L 224, 18.8.1990, lk 19. Otsust on viimati muudetud otsusega 91/133/EMÜ (EÜT L 66, 13.3.1991, lk 18).

⁽²⁾ EÜT L 181, 28.6.1989, lk 50.

⁽³⁾ EÜT L 156, 8.6.1989, lk 30.

⁽⁴⁾ EÜT L 93, 13.4.1991, lk 1.

2. A lisast jäetakse välja järgmine taane:

“— nõukogu 5. augusti 1985. aasta direktiiv 85/397/EMÜ kuumtöödeldud piima ühendusesisest kaubandust mõjutavate tervishoiu- ja loomatervishoiu probleemide kohta (EÜT L 226, 24.8.1985, lk 13), viimati muudetud 20. detsembri 1985. aasta määrusega (EMÜ) nr 3768/85 (EÜT L 362, 31.12.1985, lk 8).”;

3. B lisast jäetakse välja järgmine taane:

“— toorpiim ja piimapõhised tooted.”.

Artikkel 31

1. Kui tuleb järgida käesolevas artiklis sätestatud korda, suunab otsusega 68/361/EMÜ ⁽¹⁾ asutatud alalise veterinaarkomitee (edaspidi “komitee”) eesistuja kas omal algatusel või liikmesriigi esindaja taotlusel küsimused viivitamata nimetatud komiteele.

2. Komisjoni esindajad esitavad komiteele võetavate meetmete eelnõu, olles konsulteerinud määrusega (EMÜ) nr 804/68 asutatud piima- ja piimatooteturu korralduskomiteega, kui on tegemist keemia- või tehnoloogiaalaste küsimustega. Tähtaja jooksul, mille määrab eesistuja lähtuvalt küsimuse kiireloomulisusest, esitab komitee kõnealuste meetmete kohta arvamuse. Arvamus esitatakse sellise hääletamusega, nagu on sätestatud asutamislepingu artikli 148 lõikes 2 nõukogu otsuste vastuvõtmiseks komisjoni ettepaneku põhjal. Liikmesriikide esindajate hääli komitees arvestatakse asutamislepingu artikli 148 lõikes 2 sätestatud viisil. Eesistuja ei hääleta.

3. a) Kui kavandatud meetmed on komitee arvamusega kooskõlas, võtab komisjon need vastu ja rakendab viivitamata.

b) Kui kavandatud meetmed ei ole komitee arvamusega kooskõlas või kui komitee ei ole oma arvamust esitanud, esitab komisjon võetavate meetmete kohta viivitamata ettepaneku nõukogule. Nõukogu teeb otsuse kvalifitseeritud hääletamusega.

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

Artikkel 32

1. Liikmesriigid jõustavad käesoleva direktiivi sätete täitmiseks vajalikud õigusnormid enne 1. jaanuari 1994. Nad teatavad sellest viivitamata komisjonile.

⁽¹⁾ EÜT L 225, 18.10.1968, lk 23.

Kui liikmesriigid kõnealused meetmed vastu võtavad, viitavad nad nendes meetmetes või nende meetmete ametlikul avaldamisel käesolevale direktiivile. Sellise viitamise viisi näevad ette liikmesriigid.

2. Liikmesriigid edastavad komisjonile käesoleva direktiiviga reguleeritavas valdkonnas nende poolt vastuvõetud siseriiklike õigusnormide põhiliste sätete teksti.

3. Siseriiklikku õigusse ülevõtmise tähtaja määramine 1. jaanuariks 1994 ei piira direktiiviga 89/662/EMÜ sätestatud veterinaarkontrollide kaotamist piiridel.

Artikkel 33

Käesolev direktiiv on adresseeritud liikmesriikidele.

Luxembourg, 16. juuni 1992

Nõukogu nimel

eesistuja

Arlindo MARQUES CUNHA

A LISA

TOORPIIMA TÖÖTLEMIS- JA/VÕI ÜMBERTÖÖTLEMISETTEVÕTETESSE VASTUVÕTMISEGA SEOTUD NÕUDED

I PEATÜKK

Loomatervishoiunõuded toorpiima korral

1. Toorpiim peab pärinema:

a) lehmadel või pühvlitelt:

i) kes kuuluvad karja, mis vastavalt direktiivi 64/432/EMÜ A lisa 1 lõikele on:

- ametlikult tuberkuloosivaba,
- brutselloosivaba või ametlikult brutselloosivaba;

ii) kellel ei ole ühegi piima kaudu inimestele edasikanduva nakkushaiguse sümptomeid;

iii) kelle piimal ei ole ebatavalisi organoleptilisi omadusi;

iv) kelle üldisel tervislikul seisundil ei ole ühtegi nähtavat häiret ning kellel ei ole ühtegi suguelundite nakkust, millega kaasneb voolus, enteriiti koos kõhulahtisuse ja palavikuga või nähtavat udarapõletikku,

v) kellel ei ole ühtegi udarahaava, mis võiks piima mõjutada;

vi) lehmade puhul, kes annavad vähemalt kaks liitrit piima päevas;

vii) keda ei ole ravitud inimeste tervisele ohtlike või tõenäoliselt ohtlike ainetega, mis kanduvad üle piima, välja arvatud juhul, kui piima suhtes on kohaldatud ühenduse sätetes või nende puudumisel siseriiklikes sätetes ettenähtud ametlikku ooteaega;

b) lammastelt ja kitsedelt:

i) kes kuuluvad lamba- ja kitsekasvatuseettevõttesse, mis on brutselloosivaba (*Brucella melitensis*) või ametlikult brutselloosivaba direktiivi 91/68/EMÜ artikli 2 lõigete 4 ja 5 tähenduses;

ii) kes vastavad punktis a sätestatud nõuetele, välja arvatud alapunkti i ja vi nõuded.

2. Kui põllumajandusettevõttes peetakse koos erinevaid loomaliike, peab iga liik vastama tervishoiunõuetele, mis kehtiksid ka üksnes kõnealuse liigi puhul.

3. Kui kitsi peetakse koos lehmadega, tuleb neid kontrollida tuberkuloosi suhtes vastavalt käesoleva direktiivi artiklis 31 sätestatud korras kindlaksmääratud korrale.

4. Toorpiim tuleb töötlemisest, ümbertöötlemisest, müügist ja tarbimisest kõrvaldada, kui see:

a) on saadud loomadelt, kellele on ebaseaduslikult antud aineid direktiivide 81/602/EMÜ ⁽¹⁾ ja 88/146/EMÜ ⁽²⁾ tähenduses;

b) sisaldab käesoleva direktiivi artikli 15 tähenduses ainete jääke üle lubatud määra.

⁽¹⁾ Nõukogu 31. juuli 1981. aasta direktiiv 81/602/EMÜ teatavate hormonaalse toimega ainete ja mis tahes türeostaatilise toimega ainete keelamise kohta (EÜT L 222, 7.8.1981, lk 32). Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 85/358/EMÜ (EÜT L 191, 23.7.1985, lk 46).

⁽²⁾ Nõukogu 7. märtsi 1988. aasta direktiiv 88/146/EMÜ teatavate hormonaalse toimega ainete kasutamise keelamise kohta loomakasvatustes (EÜT L 70, 16.3.1988, lk 16).

II PEATÜKK

Põllumajandusettevõtte hügieen

1. Toorpiim peab pärinema põllumajandusettevõtetest, mis on registreeritud ja kontrollitud vastavalt artikli 13 lõikele 1. Kui pühvleid, lambaid ja kitsi ei peeta väljas, peavad kasutatavad tööruumid olema projekteeritud, ehitatud, hooldatud ja hallatud nii, et tagada:
 - a) head majapidamis-, hügieeni-, puhtus- ja loomatervishoiutingimused ning
 - b) rahuldavad hügieenitingimused piima lüpsmiseks, käsitlemiseks, jahutamiseks ja hoiustamiseks.
2. Tööruumid, kus lüpstakse või hoitakse, käsitletakse või jahutatakse piima, peavad asuma ning olema ehitatud nii, et vältida igasugust piima saastumise ohtu. Ruumid peavad olema kergesti puhastatavad ja desinfitseeritavad ning neis peab olema:
 - a) seinad ja põrandakate, mis on määrduvates või nakkustele vastuvõtlikes piirkondades kergesti puhastatavad;
 - b) põrandakate, mis on paigaldatud nii, et oleks võimalik vedelike äravool, ning rahuldavad jäätmete kõrvaldamise vahendid;
 - c) piisav ventilatsioon ja valgustus;
 - d) direktiivi 80/778/EMÜ (¹) D ja E lisas sätestatud parameetritele vastav nõuetekohane ja piisav joogiveevaru, mida kasutatakse lüpsmisel ning käesoleva lisa III peatüki punktis B osutatud seadmete ja vahendite puhastamiseks;
 - e) piisav eraldatus kõikidest saastusallikatest nagu tualetid ja sõnnikuhunnikud;
 - f) inventar ja seadmed, mida on lihtne pesta, puhastada ja desinfitseerida.Lisaks peavad piima hoiustamiseks kasutatavates ruumides olema sobivad piimakülmutusseadmed, ruumid peavad olema kaitstud kahjurite eest ning piisavalt eraldatud ruumidest, kus peetakse loomi.
3. Kui kasutatakse teisaldatavat lüpsiplatsi, peavad olema täidetud punkti 2 alapunktide d ja f nõuded ning lisaks peab plats:
 - a) asuma puhtal pinnal, kuhu ei kogune väljaheiteid ega muid jäätmeid;
 - b) võimaldama kaitsta piima kogu platsi kasutamise ajal;
 - c) olema konstrueeritud ja valmistatud nii, et selle sisepindasid saab hoida puhtana.
4. Kui lüpsiloomi peetakse lõastamata väljas, peab põllumajandusettevõttes olema lüpsiplats või lüpsipiirkond, mis on piisavalt eraldatud loomapidamispiirkonnast.
5. I peatüki punktis 1 osutatud haigustesse nakatunud loomade või nende haiguste nakkusekahtlusega loomade isoleerimine või I peatüki punktis 3 osutatud loomade eraldamine ülejäänud karjast peab olema võimalik ja tõhus.
6. Igat liiki loomi tuleb pidada eraldi tööruumidest ja paikadest, kus piima hoiustatakse, käsitletakse või jahutatakse.

III PEATÜKK

Hügieen lüpsmisel, toorpiima kogumisel ja vedamisel tootmisettevõttest kogumis- või standardimiskeskusse või töötlemis- või ümbertöötlemisettevõttesse – Personali hügieen**A. Hügieen lüpsmisel**

1. Lüpsmine peab olema hügieeniline ja toimuma direktiiviga 89/362/EMÜ kehtestatud tingimustes.

(¹) Nõukogu 15. juuli 1980. aasta direktiiv 80/778/EMÜ inimeste joogivee kvaliteedi kohta (EÜT L 229, 30.8.1980, lk 11). Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 90/656/EMÜ (EÜT L 353, 17.12.1990, lk 59).

2. Kohe pärast lüpsmist tuleb piim viia puhtasse kohta, mis on sisustatud nii, et vältida kahjulikku mõju piimale.

Kui piima ei koguta kokku kahe tunni jooksul pärast lüpsi, tuleb see jahutada 8 °C või madalama temperatuurini igapäevase kogumise korral või 6 °C või madalama temperatuurini, kui kogumist ei toimu iga päev. Piima vedamisel töötlemis- ja/või ümbertöötlemisettevõttesse ei tohi selle temperatuur tõusta üle 10 °C.

B. Tööruumide, seadmete ja töövahendite hügieen

1. Seadmed ja töövahendid või nende pinnad, mis puutuvad piimaga kokku (tööriistad, mahutid, tsisternid jne, mida kasutatakse lüpsmisel, kogumisel või vedamisel) peavad olema siledast materjalist, mida on lihtne puhastada ja desinfitseerida, mis on korrosioonikindel ning ei eralda piima aineid määral, mis võiks ohustada inimeste tervist, muuta piima koostist või kahjustada selle organoleptilisi omadusi.
2. Lüpsmisel kasutatavad tööriistad, mehaanilised lüpsiseadmed ja mahutid, mis satuvad piimaga kontakti, tuleb pärast kasutamist puhastada ja desinfitseerida. Pärast iga sõitu või mitut sõitu, mille korral on mahalaadimise ja järgmise pealeladimise vahel väga lühike aeg, kuid igal juhul vähemalt kord päevas tuleb mahutid ja tsisternid, mida kasutatakse toorpiima vedamisel piima kogumis- või standardimiskeskusse või piima töötlemis- või ümbertöötlemisettevõttesse, enne korduvat kasutamist puhastada ja desinfitseerida.

C. Personali hügieen

1. Personalilt nõutakse täielikku puhtust. Eriti:

- a) isikud, kes lüpsavad ja käsitlevad toorpiima, peavad kandma nõuetekohast puhast lüpsiriietust;
- b) lüpsjad peavad pesema käsi vahetult enne lüpsmise algust ning hoidma need kogu lüpsi ajal nii puhtad kui võimalik.

Seetõttu on nõutav, et lüpsikoha läheduses oleks sobivad vahendid, mis võimaldavad lüpsjatel ja toorpiima käsitlevatel isikutel pesta oma käsi ja käsivarsi.

2. Tööandja võtab kõik vajalikud meetmed, et hoida töotajaid, kes võivad toorpiima saastada, piima käsitlemast, kuni on tõendeid, et kõnealused töötajad võivad piima käsitleda ilma saastamisohuta.

Kõik töötajad, kes lüpsavad või käsitlevad toorpiima, peavad tõendama, et neil ei ole selliseks tööks meditsiinilisi vastunäidustusi. Kõnealuste isikute meditsiinilist järelevalvet reguleeritakse asjaomases liikmesriigis kehtivate sise-riiklike õigusaktidega või kolmanda riigi korral eritagatistega, mis on kindlaks määratud käesoleva direktiivi artiklis 31 sätestatud korras.

D. Tootmishügieen

1. Pädeva asutuse järelevalve all kehtestatakse jälgimissüsteem, et vältida vee lisamist toorpiimale. Kõnealune süsteem hõlmab eelkõige piima külmumistemperatuuri korrapäraseid kontrollide igas tootmisüksustes vastavalt järgmisele korrale:

- a) iga põllumajandusettevõtte toorpiima tuleb korrapäraselt kontrollida juhuvaliku meetodil võetud proovide alusel. Kui ühe põllumajandusettevõtte piima tarnitakse otse töötlemis- või ümbertöötlemisettevõttesse, tuleb kõnealused proovid võtta kas ajal, kui piima kogutakse põllumajandusettevõttest, tingimusel et võetakse tarvitusele ettevaatusabinõud, et vältida pettust vedamise ajal, või enne mahalaadimist töötlemis- või ümbertöötlemisettevõttes, kui talupidaja tarnib piima otse.

Kui kontrolli tulemused annavad pädevale asutusele alust kahtlusteks, et piimale on lisatud vett, võtab asutus põllumajandusettevõttest usaldusväärse proovi. Usaldusväärne on proov, mis esindab täielikult järelevalve all tehtud hommikuse või õhtuse lüpsi piima ning mis on alanud vähemalt 11 tundi või hiljemalt 13 tundi pärast viimast lüpsi.

Kui piima tarnitakse mitmest põllumajandusettevõttest, võib proovid võtta ainult siis, kui toorpiim viiakse töötlemis- või ümbertöötlemisettevõttesse või kogumis- või standardimiskeskusse, tingimusel et kohapealne kontroll tehakse siiski põllumajandusettevõttes.

Kui kontrolli tulemused annavad alust kahtlusteks, et on lisatud vett, võetakse proovid kõikidest põllumajandusettevõtetest, mis osalesid asjakohase toorpiima kogumisel.

Pädev asutus võtab vajaduse korral usaldusväärsed proovid eespool esitatud teise lõigu tähenduses;

- b) kui kontrolli tulemused näitavad, et vett ei ole lisatud, võib toorpiima kasutada toorjoogipiima, kuumtöödeldud piima või inimtoiduks ettenähtud piimapõhiste toodete valmistamiseks kasutatava piima tootmiseks.
2. Töötlemis- ja/või ümbertöötlemisettevõtted teavitavad pädevat asutust, kui on jõutud bakterite arvu ja soomaatiliste rakkude arvu kindlaksmääratud piirnормini. Pädev asutus võtab asjakohased meetmed.
3. Kui kolme kuu jooksul pärast punkti 1 alapunkti a osutatud kontrolli ja IV peatüki punktis D sätestatud uurin-gute tulemustest teatamist ning IV peatükis esitatud normide ületamist ei vasta kõnealuse põllumajandusettevõtte piim kõnealustele normatiividele, ei ole sellel ettevõttel enam lubatud toorpiima tarnida, kuni piim vastab jälle nimetatud normatiividele.

Piima ei tohi kasutada inimtoiduks, kui see sisaldab antibiootikumide jääke määral, mis määruse (EMÜ) nr 2377/90 (⁽¹⁾) I ja III lisas osutatud ainete osas on suurem kui lubatud määr; antibiootiliste ainete jääkide kogu-hulk ei tohi ületada väärtust, mis on kehtestatud käesoleva direktiivi artiklis 31 sätestatud korras.

IV PEATÜKK

Tootmisettevõttest kogutava või töötlemis- või ümbertöötlemisettevõttesse vastuvõetava toorpiima norma-tiivid

A. Lehmatoorpiim

Ilma et see piiraks määruse (EMÜ) nr 2377/90 I ja III lisas sätestatud piirnormide kohaldamist:

1. peab lehmatoorpiim, mida kasutatakse kuumtöödeldud joogipiima, fermenteeritud piima, kohupiimamagustoitude, piimatarrendite või maitsestatud piima ja koore valmistamiseks, vastama järgmistele normatiividele:

Bakterite arv 30 °C juures (milliliitri kohta)	≤ 100 000 ^(a)
Somaatiliste rakkude arv (milliliitri kohta)	≤ 400 000 ^(b)

^(a) Geomeetriline keskmine kahe kuu jooksul, kui kuus on võetud vähemalt kaks proovi.

^(b) Geomeetriline keskmine kolme kuu jooksul, kui kuus on võetud vähemalt üks proov või kui tootmistulemused varieeruvad märkimisväärselt vastavalt hooajale, kohandatakse tulemuste arvutamise meetodit käesoleva direktiivi artiklis 31 sätestatud korras.

2. peab lehmatoorpiim, mida kasutatakse muude kui punktis 1 osutatud piimapõhiste toodete valmistamiseks, vastama järgmistele normatiividele:

alates 1. jaanuarist 1994	alates 1. jaanuarist 1998	
Bakterite arv 30 °C juures (milliliitri kohta)	≤ 400 000 ^(a)	≤ 100 000 ^(a)
Somaatiliste rakkude arv (milliliitri kohta)	≤ 500 000 ^(b)	≤ 400 000 ^(b)

^(a) Geomeetriline keskmine kahe kuu jooksul, kui kuus on võetud vähemalt kaks proovi.

^(b) Geomeetriline keskmine kolme kuu jooksul, kui kuus on võetud vähemalt üks proov või kui tootmistulemused varieeruvad märkimisväärselt vastavalt hooajale, kohandatakse tulemuste arvutamise meetodit käesoleva direktiivi artiklis 31 sätestatud korras.

⁽¹⁾ Nõukogu 26. juuni 1990. aasta määrus (EMÜ) nr 2377/90, milles sätestatakse ühenduse kord veterinaaravimijääkide piirnormide kehtestamiseks loomse päritoluga toiduainetes (EÜT L 224, 18.8.1990, lk 1). Määrust on viimati muudetud komisjoni määrusega (EMÜ) nr 675/92 (EÜT L 73, 19.3.1992, lk 8).

3. peab lehmatoorpiim, mis on ettenähtud otseselt inimtoiduks, ja lehmatoorpiim selliste "toorpiimast valmistatud" toodete valmistamiseks, mille tootmisprotsess ei hõlma kuumtöötlemist:
- vastama punkti 1 normatiividele;
 - vastama lisaks järgmistele normatiividele: ⁽¹⁾

Staphylococcus aureus (milliliitri kohta):

$$n = 5$$

$$m = 500$$

$$M = 2\,000$$

$$c = 2.$$

B. Pühvlitoorpiim

Ilma et see piiraks määruse (EMÜ) nr 2377/90 I ja III lisas sätestatud piirnõrme järgimist:

1. peab piimapõhiste toodete valmistamiseks kasutatav pühvlitoorpiim vastama järgmistele normatiividele:

alates 1. jaanuarist 1994	
Bakterite arv 30 °C juures (milliliitri kohta)	$\leq 1\,000\,000$ ^(a)
Somaatiliste rakkude arv (milliliitri kohta)	$\leq 500\,000$ ^(b)

^(a) Geomeetriline keskmine kahe kuu jooksul, kui kuus on võetud vähemalt kaks proovi.

^(b) Geomeetriline keskmine kolme kuu jooksul, kui kuus on võetud vähemalt üks proov.

Bakterite arvu norm 30 °C juures ja somaatiliste rakkude arvu norm, mida kohaldatakse alates 1. jaanuarist 1998, kehtestatakse vastavalt käesoleva direktiivi artiklile 21.

2. peab pühvlitoorpiim, mis on ettenähtud selliste "toorpiimast valmistatud" toodete valmistamiseks, mille tootmisprotsess ei hõlma kuumtöötlemist, vastama järgmistele nõuetele:

Bakterite arv 30 °C (milliliitri kohta) $\leq 500\,000$

Somaatiliste rakkude arv (milliliitri kohta) $\leq 400\,000$

staphylococcus aureus: nagu lehmapiima korral.

C. Kitse- ja lambatoorpiim

Ilma et see piiraks määruse (EMÜ) nr 2377/90 I ja III lisas sätestatud piirnõrme järgimist:

1. peab kitse- või lambatoorpiim, mida kasutatakse kuumtöödeldud joogipiima või kuumtöödeldud piimapõhiste toodete valmistamiseks, vastama järgmistele normatiividele:

alates 1. jaanuarist 1994	
Bakterite arv 30 °C juures (milliliitri kohta)	$\leq 1\,000\,000$ ^(a)

^(a) Geomeetriline keskmine kahe kuu jooksul, kui kuus on võetud vähemalt kaks proovi.

Bakterite arvu ja somaatiliste rakkude arvu normid, mida kohaldatakse alates 1. jaanuarist 1998, määratakse kindlaks vastavalt käesoleva direktiivi artiklile 21.

⁽¹⁾ n = valimi moodustavate ühikute arv;

m = bakterite arvu läviväärtus; tulemus on rahuldav, kui bakterite arv kogu valimis ei ületa näitajat m;

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

c = valimi nende ühikute arv, milles bakterite arv võib jääda näitajate m ja M vahele ja mille puhul valim on rahuldav, kui valimi teiste ühikute bakterite arv on võrdne näitajaga m või sellest väiksem.

2. peab kitse- või lambatoorpiim, mis on ettenähtud selliste "toorpiimast valmistatud" toodete valmistamiseks, mille tootmisprotsess ei hõlma kuumtöötlemist, vastama järgmistele nõuetele:

Bakterite arv 30 °C juures (milliliitri kohta)	≤ 500 000 ⁽⁴⁾
Staphylococcus aureus (milliliitri kohta):	nagu lehmapiima korral.

⁽⁴⁾ Geomeetriline keskmine kahe kuu jooksul, kui kuus on võetud vähemalt kaks proovi.

- D. Kui punktides A, B ja C sätestatud suurimaid lubatud norme ületatakse ning kui järgmine uuring näitab võimalikku ohtu tervisele, võtab pädev asutus asjakohased meetmed.
- E. Punktide A, B ja C normatiivide järgimist peab kontrollima juhuvaliku meetodil võetud proovide alusel kas toorpiima kogumisel tootmisettevõttes või vastuvõtmisel töötlemis- või ümbertöötlemisettevõttes.

B LISA

I PEATÜKK

Töötlemisettevõtete ja ümbertöötlemisettevõtete heakskiitmise üldtingimused

Töötlemisettevõtetes ja ümbertöötlemisettevõtetes peavad olema:

1. piisava suurusega tööpiirkonnad, kus saaks töötada nõuetekohastes hügieenitingimustes. Tööpiirkondade planeering ja paigutus peab olema selline, et vältida tooraine ja käesoleva direktiiviga hõlmatud toodete saastamine.

Kuumtöödeldud piima tootmine või piimapõhiste toodete valmistamine, mis võib kujutada saastamisohtu teistele käesoleva direktiiviga hõlmatud toodetele, peab toimuma selgelt eraldatud tööpiirkonnas;

2. piirkondades, kus käsitletakse, valmistatakse ette ja töödeldakse tooraineid ning valmistatakse käesolevas direktiivis osutatud tooteid, peavad olema:

- a) jäik veekindel kergesti puhastatav ja desinfitseeritav põrandakate, mis on paigaldatud nii, et võimaldada vee äravoolu, ning kus on vee eemaldamiseks vajalikud seadmed;
- b) sileda pinnaga ja kergesti puhastatavad kulumiskindlad ja mitteläbilaskvad heleda värviga kaetud seinad;
- c) tööruumides, kus käsitletakse, valmistatakse ette või töödeldakse lahtist pakkimata toorainet, peab olema kergesti puhastatav lagi või katusevooderdis;
- d) kergesti puhastatavad korrosioonikindlast materjalist uksed;
- e) piisav ventilatsioon ja vajaduse korral head aurueemaldusseadmed;
- f) piisav loomulik või kunstlik valgustus;
- g) piisav hulk kuuma ja külma jooksva vee või eelnevalt sobiva temperatuurini segatud vee seadmeid käte puhastamiseks ja desinfitseerimiseks. Tööruumides ja tualettides peavad kraanid olema kasutatavad käte abita. Kõnealuste seadmete juures peavad olema puhastus- ja desinfitseerimisvahendid ja hügieenilised kätekuivatusvahendid;
- h) tööriistade ja seadmete puhastamise vahendid;

3. ruumides, kus hoiustatakse toorainet ja käesoleva direktiiviga hõlmatud tooteid, peavad olema samad tingimused, mis punktis 2, välja arvatud:

- jahutus- ja külmuuruumides, kus piisab kergesti puhastatavast ja desinfitseeritavast põrandakattest, mis on paigaldatud nii, et võimaldada vee äravoolu,
- külmutus- ja sügavkülmutusruumides, kus piisab veekindlast ja kõdunemiskindlast kergesti puhastatavast põrandakattest.

Sellistel juhtudel peavad olema kättesaadavad piisava võimsusega külmutusseadmed tooraine ja toodete hoidmiseks käesolevas direktiivis ettenähtud temperatuuridel.

Puidust seinte kasutamine esimese löigu teises taandes osutatud ruumides ei anna alust loa tühistamiseks, tingimusel et ruumid on ehitatud enne 1. jaanuari 1993;

4. seadmed tooraine ja pakkimata või pakendamata lõpptoodangu hügieeniliseks käsitlemiseks peale- ja mahalaadimise ajal;
5. piisav kaitse kahjurite eest;
6. töövahendid ja seadmed, mis satuvad otsesesse kontakti tooraine ja toodetega, peavad olema valmistatud korrosioonikindlast materjalist ning olema kergesti puhastatavad ja desinfitseeritavad;

7. spetsiaalsed vee- ja korrosioonikindlad mahutid, kuhu pannakse tooraine või tooted, mis ei ole mõeldud inimestidele. Kui kõnealust toorainet või tooteid eemaldatakse torude kaudu, peavad need olema konstrueeritud ja paigaldatud nii, et vältida ülejäänud tooraine või toodete saastamisohtu;
8. seadmete ja tööriistade puhastamiseks ja desinfitseerimiseks vajalikud seadmed;
9. hügieeninõuetele vastav heitvee eemaldamise süsteem;
10. üksnes joogiveevaru direktiivi 80/778/EMÜ tähenduses. Tehnilise vee varu on siiski erandjuhtudel lubatud auru tekitamiseks ning tuletõrje- ja külmutusseadmete jaoks, tingimusel et selle torud on paigaldatud nii, et vett ei saa kasutada muudel eesmärkidel ning et see ei tekita toodete otsese ega kaudse saastamise ohtu. Tehnilise vee torud peavad olema selgelt eristatud joogiveetorudest;
11. piisav arv riietusruume siledate, veekindlate ja pestavate seinte ja põrandatega, valamute ja veeklosettidega. Veeklosetid ei tohi avaneda otse tööruumidesse. Valamute juures peavad olema kätepesuvahendid ning hügieenilised kätekuivatusvahendid; valamute kraanid peavad olema kasutatavad käte abita;
12. piisavalt varustatud lukustatav ruum, mida kasutab üksnes pädev asutus, kui töödeldavate toodete hulk nõuab korrapärast või pidevat juuresolekut;
13. ruum või turvaline koht detergentide, desinfektsioonivahendite ja muude selliste ainete hoidmiseks;
14. ruum või kapp puhastus- ja hooldusvahendite hoidmiseks;
15. piisavad vahendid piima ja vedelate või pulbriliste piimapõhiste toodete vedamisel kasutatavate tsisternide puhastamiseks ja desinfitseerimiseks. Kõnealused vahendid ei ole siiski kohustuslikud, kui kehtib nõue, et transpordivahendeid puhastatakse ja desinfitseeritakse pädeva asutuse poolt ametlikult heakskiidetud rajatistes.

II PEATÜKK

Töötlemisettevõtete ja ümbertöötlemisettevõtete üldised hügieeningimused

A. Tööruumide, seadmete ja tööriistade suhtes kohaldatavad üldised hügieeningimused

1. Tooraine ja toodetega töötamiseks kasutatavad seadmed ja tööriistad ning põrandad, laed või katusevooderdis, seinad ja vaheseinad peavad olema rahuldava puhtusastmega ning heas korras, et nad ei saastaks toorainet või tooteid.
2. Ruumidesse, kus toodetakse ja hoiustatakse piima ja piimapõhiseid tooteid, ei või siseneda loomi. Tööruumides või seadmetes tuleb korrapäraselt hävitada närilisi, putukaid ja muid kahjureid. Rodentitsiide, insektitsiide, desinfektsioonivahendeid ja muid võimalikke mürgiseid aineid tuleb hoida lukustatavates ruumides või kappides; nende kasutamine ei tohi tekitada toodete saastamise ohtu.
3. Tööpiirkondi, töövahendeid ja seadmeid võib kasutada ainult heakskiidetud toodetega töötamiseks. Pädeva asutuse heakskiidul võib neid siiski kasutada samal või muul ajal teiste inimeste jaoks sobivate toiduainetega töötamiseks.
4. Joogivett direktiivi 80/778/EMÜ tähenduses tuleb kasutada kõikidel eesmärkidel. Siiski võib erandina kasutada tehnilist vett seadmete jahutamiseks, auru tekitamiseks ja tuletõrjeks, tingimusel et selle torud on paigaldatud nii, et vett ei saa kasutada muudel eesmärkidel ning et see ei tekita tooraine ja käesoleva direktiiviga hõlmatud toodete saastamise ohtu.

5. Desinfektsioonivahendid ja muud sellised ained peab pädev asutus heaks kiitma ning neid tuleb kasutada nii, et nad ei mõju kahjulikult masinatele, seadmetele, toorainele ja käesoleva direktiiviga hõlmatud toodetele.

Nende mahutid peavad olema selgelt äratuntavad ja neil peavad olema sildid kasutamissoptusega.

Pärast nende kasutamist tuleb asjaomaseid töövahendeid ja seadmeid põhjalikult joogiveega loputada.

B. Personali üldised hügieeninõuded

1. Personalilt nõutakse täielikku puhtust. Seda nõuet kohaldatakse eelkõige isikute suhtes, kes käsitlevad lahtist pakkimata toorainet ja käesoleva direktiiviga hõlmatud tooteid. Eelkõige:

- a) peavad töötajad kandma nõuetekohaseid tööriideid ja puhtaid peakatteid, mis katavad täielikult juuksed;
- b) töötajad, kelle ülesanne on käsitleda ja ette valmistada toorainet ja käesoleva direktiiviga hõlmatud tooteid, peavad pesema käsi vähemalt iga kord, kui nad tööd jätkavad ja/või kui need on määrdunud; nahal olevad haavad peavad olema kaetud veekindla plaastri või sidemega;
- c) ruumides, kus töödeldakse ja hoiustakse toorainet ja käesoleva direktiiviga hõlmatud tooteid, on keelatud suitsetada, sülitada, süüa ja juua.

2. Tööandja võtab kõik vajalikud meetmed, et hoida töötajaid, kes võivad põhjustada käesoleva direktiiviga hõlmatud toodete saastumist, neid käsitlemast, kuni on tõendeid, et töötaja saab piima käsitleda ilma saastamisohuta.

Iga isik, kes töötleb ja käsitleb käesoleva direktiiviga hõlmatud tooteid, peab tööle asumisel tõendama arstitõendiga, et tal ei ole selliseks tööks meditsiinilisi vastunäidustusi. Kõnealuste isikute meditsiinilist järelevalvet reguleeritakse asjaomases liikmesriigis kehtivate siseriiklike õigusaktidega või kolmanda riigi korral eritagatistega, mis on kindlaks määratud käesoleva direktiivi artiklis 31 sätestatud korras.

III PEATÜKK

Kogumiskeskuste registreerimise erinõuded

Lisaks I peatükis sätestatud üldnõuetele peavad kogumiskeskustes olema vähemalt:

- a) jahutusseadmed või piima jahutamiseks sobivad vahendid ning, kui piima hoiustatakse kogumiskeskuses, külmhoidla seadmed;
- b) kui piima puhastatakse kogumiskeskuses, tsentrifuugid või muud seadmed, mis sobivad piima füüsiliseks puhastamiseks.

IV PEATÜKK

Standardimiskeskuste registreerimise erinõuded

Lisaks I peatükis sätestatud üldnõuetele peavad standardimiskeskustes olema vähemalt:

- a) mahutid toorpiima külmhoiustamiseks, standardimisseadmed ja mahutid standarditud piima hoiustamiseks;
- b) tsentrifuugid või muud seadmed, mis sobivad piima füüsiliseks puhastamiseks.

V PEATÜKK

Töötlemisettevõtete ja ümbertöötlemisettevõtete heakskiitmise erinõuded

Lisaks I peatükis sätestatud üldnõuetele peavad töötlemisettevõtetes ja ümbertöötlemisettevõtetes olema:

- a) kuumtöödeldud joogipiima pakkimiseks kasutatavate mahutite mehaaniliseks täitmiseks ja pärast täitmist nõuetekohaseks automaatseks sulgemiseks vajalikud seadmed, välja arvatud piimanõud ja tsisternid, kui neid toiminguid seal tehakse;
- b) seadmed kuumtöödeldud piima, vedelate piimapõhiste toodete ja A lisa III ja IV peatükis sätestatud juhtudel toorpiima jahutamiseks ja külmhoiustamiseks, kui neid toiminguid seal tehakse. Külmhoidlates peavad olema nõuetekohaselt kalibreeritud temperatuurimõõtmisseadmed;
- c) — juhul kui pakendatakse ühekordselt kasutatavatesse mahutitesse, selliste mahutite ja nende tootmiseks mõeldud tooraine hoiustamise piirkond,
— juhul kui pakendatakse korduvkasutusega mahutitesse, spetsiaalne piirkond selliste mahutite ladustamiseks ja seadmed nende mehaaniliseks puhastamiseks ja desinfitseerimiseks;
- d) toorpiima hoidmise mahutid, standardimisseadmed ja mahutid standarditud piima hoiustamiseks;
- e) vajaduse korral tsentrifuugid ja muud vahendid, mis sobivad piima füüsiliseks puhastamiseks;
- f) pädeva asutuse poolt heaks kiidetud ja lubatud kuumtöötlemisseadmed, millel on:
— automaatne temperatuurireguleerimiseseade,
— mäluga termomeeter,
— automaatne kaitseseade, mis väldib liigset kuumutamist,
— nõuetekohane kaitsesüsteem, mis väldib pastöriseeritud või steriliseeritud piima segunemist mittetäielikult kuumutatud piimaga, ning
— eelmises taandes osutatud kaitsesüsteemi automaatne salvestusseade;
- g) külmutatud piimapõhiste toodete jahutamiseks, pakendamiseks ja hoiustamiseks vajalikud seadmed, niivõrd kui neid toiminguid seal tehakse;
- h) pulbriliste piimapõhiste toodete kuivatus- ja pakendamisseadmed, niivõrd kui neid toiminguid seal tehakse.

VI PEATÜKK

Töötlemisettevõtete ja ümbertöötlemisettevõtete tööruumide seadmete ja personaliga seotud hügieeninõuded

Lisaks II peatükis sätestatud üldnõuetele, peavad ettevõtted vastama järgmistele tingimustele:

1. Tuleb vältida ristsaastamist toimingute vahel seadmete, ventilatsiooni või personali kaudu. Vajaduse korral ning silmas pidades käesoleva direktiivi artiklis 14 osutatud riskianalüüsi, jagatakse tootmisprotsessideks kasutatavad ruumid märgadeks ja kuivadeks piirkondadeks, millest kummalgi on oma töötingimused.
2. Pärast iga sõitu või mitut sõitu, mille korral on mahalaadimise ja järgmise pealelaadimise vahel väga lühike aeg, kuid igal juhul vähemalt kord tööpäevas tuleb toorpiima vedamisel piima kogumis- või standardiseerimiskeskusse või piima kuumtöötlemis- või töötlemisettevõttesse kasutatavad mahutid ja tsisternid niipea kui võimalik puhastada ja desinfitseerida enne korduvat kasutamist.
3. Seadmed, mahutid ja töövahendid, mis on tootmise ajal kontaktis piimaga või piimapõhiste toodetega või muu rikneva toorainega, tuleb puhastada ja desinfitseerida iga töötssükli lõpus ning vähemalt kord tööpäevas.
4. Kuumtöötlemise tööruume tuleb üldiselt puhastada vähemalt kord tööpäevas.
5. Muude seadmete, mahutite ja töövahendite puhastamiseks, mis on kontaktis mikrobioloogiliselt stabiilsete piimapõhiste toodetega ja ruumidega, kus selliseid aineid hoitakse, koostab ettevõtte juht või haldaja puhastusprogrammi, mis põhineb käesoleva direktiivi artiklis 14 osutatud riskianalüüsil. Kõnealune programm peab vastama käesoleva peatüki punktis 1 osutatud nõuetele ning peab ühtlasi tagama, et käesoleva direktiiviga hõlmatud tooted ei ole ohustatud ebapiisavate puhastusmeetodite tõttu.

C LISA

I PEATÜKK

Nõuded kuumtöödeldud piima ja piimapõhiste toodete valmistamisel**A. Nõuded kuumtöödeldud joogipiima valmistamisel**

1. Kuumtöödeldud joogipiim peab olema saadud toorpiimast, mis vastab A lisa IV peatükis sätestatud normatiividele.
2. Töötlemisettevõttes vastuvõtmisel peab piim olema jahutatud temperatuurini alla 6 °C ning hoitud sel temperatuuril kuni kuumtöötlemiseni, välja arvatud juhul, kui piima töödeldakse nelja tunni jooksul pärast vastuvõtmist.

Kui toorpiima ei töödelda 36 tunni jooksul pärast vastuvõtmist, tuleb teha piimaga täiendav katse enne kuumtöötlemist. Kui otsese või kaudse meetodiga avastatakse, et bakterite arv piimas 30 °C juures ületab 300 000 milliliitri kohta, ei tohi kõnealust piima kasutada kuumtöödeldud joogipiima tootmiseks.

3. Kuumtöödeldud joogipiima tootmine hõlmab kõik asjakohased meetmed, eelkõige juhuvaliku meetodil proovide võtmise seoses:
 - a) bakterite arvuga, et tagada:
 - toorpiima korral, kui seda pole töödeldud 36 tunni jooksul pärast vastuvõtmist, 30 °C juures vahetult enne kuumtöötlemist bakterite arv alla 300 000 milliliitri kohta,
 - piimas, mida on eelnevalt pastöriseeritud, bakterite arv 30 °C juures vahetult enne teist kuumtöötlemist alla 100 000 milliliitri kohta;
 - b) lisatud vee esinemisega piimas.

Korrapäraselt kontrollitakse lisatud vee esinemist kuumtöödeldud joogipiimas, eelkõige kontrollides külmumistemperatuuri. Selleks kehtestatakse pädeva asutuse järelevalve all kontrollisüsteem. Kui avastatakse lisatud vett, võtab pädev asutus asjakohased meetmed.

Kontrollisüsteemi kehtestamisel võtab pädev asutus arvesse:

- A lisa III peatüki punkti D alapunktis 1 osutatud toorpiima kontrollimiste tulemusi, eelkõige nende varieeruvust ja keskmist,
- vastavalt heale tootmistavale piima hoiustamise ja töötlemise mõju külmumistemperatuurile.

Liikmesriigid teatavad enne 1. juunit 1994 komisjonile kõik andmed kohaldatava kontrollisüsteemi kohta ning selle põhjendused.

Kuumtöödeldud joogipiimaga võib teha mis tahes katseid, mis näitavad piima mikrobioloogilist seisundit enne kuumtöötlemist. Kõnealuste katsete tegemise eeskirjad ning sellega seoses täidetavad kriteeriumid kehtestatakse käesoleva direktiivi artiklis 31 sätestatud korras.

4. a) a) Pastöriseeritud piim peab:
 - i) olema saadud töötlemisel, millega kaasneb lühikest aega kõrge temperatuur (vähemalt 71,7 °C 15 sekundi jooksul või muu samaväärne kombinatsioon) või pastöriseerimine, kasutades erinevaid aja ja temperatuuri kombinatsioone samaväärse mõju saavutamiseks,
 - ii) fosfataastesti tulemus peab olema negatiivne ning peroksidaastesti tulemus positiivne. Siiski on lubatud toota pastöriseeritud piima, mille peroksidaastesti tulemus on negatiivne, tingimusel, et piim märgistatakse kui "kõrgpastöriseeritud piim",
 - iii) vahetult pärast pastöriseerimist olema jahutatud nii kiiresti kui võimalik temperatuurini alla 6 °C.
- b) Kõrgkuumutatud piim peab:
 - olema saadud toorpiima jätkuval kuumutamisel, millega kaasneb kõrge temperatuuri kasutamine lühikest aega (vähemalt 135 °C vähemalt ühe sekundi jooksul), mille eesmärk on hävitada kõik järelejäänud riknemist põhjustavad mikroorganismid või nende eosed, kasutades aseptilisi läbipaistmatuid mahuteid või pakkimisel läbipaistmatuks muudetud mahuteid, nii et piima keemilised, füüsikalised ja organoleptilised muutused on minimaalsed,
 - olema sellise säilivusega, et juhuvaliku meetodil võetud proovide põhjal ei ilmne riknemist pärast hoidmist suletud mahutis 15 päeva jooksul temperatuuril 30 °C; vajaduse korral võib ette näha ka seitsmepäevase hoidmise suletud mahutis temperatuuril 55 °C.

Kui kõrgkuumutatud piima töötlemisprotsessis kasutatakse otsest kontakti piima ja auru vahel, peab aur olema saadud joogiveest ning see ei tohi jätta piima võõrolluse jääke ega seda kahjustada. Lisaks ei tohi see toiming põhjustada mingeid muutusi töödeldud piima veesisalduses.

c) Steriliseeritud piim peab:

- olema kuumutatud ja steriliseeritud hermeetiliselt suletud pakendites või mahutites, mille plommid peavad olema terved,
- olema sellise säilivusega, et juhuvaliku meetodil võetud proovide põhjal ei ilmne riknemist pärast hoidmist suletud mahutis 15 päeva jooksul temperatuuril 30 °C; vajaduse korral võib ette näha ka seitsmepäevase hoidmise suletud mahutis temperatuuril 55 °C.

d) Kõrgpastöriseerimise läbinud pastöriseeritud piima, kõrgkuumutatud piima ja steriliseeritud piima võib toota toorpiimast, mida on termiseeritud või mis on läbinud esimese kuumtöötlemise teises ettevõttes. Sel juhul peab aja ja temperatuuri valik olema madalam või samaväärne pastöriseerimisega ning piima peroksidaastesti tulemus peab enne teist töötlemist olema positiivne. Kõnealuse tegevuse kohaldamine tuleb teha teatavaks pädevale asutusele. Esimene töötlemine tuleb märkida käesoleva direktiivi artikli 5 lõikes 8 sätestatud dokumenti.

e) Kuumutamisprotsessid, pastöriseeritud, kõrgkuumutatud ja steriliseeritud piima kuumutamise temperatuurid ning kestused, kuumutamisseadmete tüübid, voolu reguleerimisventiil ning temperatuuri kontrollimise ja salvestamise seadmete tüübid kiidavad heaks või lubavad liikmesriikide pädevad asutused vastavalt ühenduse või rahvusvahelistele normatiividele.

f) Salvastavate termomeetrite andmed peavad olema dateeritud ning neid tuleb säilitada kaks aastat, nii et neid saaks esitada nõudmise korral pädeva asutuse määratud ametiisikutele, kes kontrollivad ettevõtet, välja arvatud mikrobioloogiliselt kiirestiriknevad tooted, mille korral kõnealust ajavahemikku lühendatakse kahe kuuni pärast realiseerimise ja tarvitamise lõpptähtaaja või minimaalse säilivusaja lõppu.

5. Kuumtöödeldud joogipiim:

- a) peab vastama II peatükis sätestatud mikrobioloogilistele normatiividele;
- b) ei tohi sisaldada farmakoloogiliselt aktiivseid aineid suuremates kogustes kui määrase (EMÜ) nr 2377/90 I ja III lisas sätestatud piirmõrmed; kõigi antibiootiliste ainete jääkide kogumäär ei või ületada väärtust, mis tuleb kehtestada määrares (EMÜ) nr 2377/90 sätestatud korras.

B. Nõuded piimapõhiste toodete valmistamiseks kasutatava piima puhul

1. Töötlemisettevõtte omanik või haldaja peab võtma kõik vajalikud meetmed, et tagada toorpiima töötlemine või toorpiimast valmistatud toodete korral toorpiima kasutamine 36 tunni jooksul pärast vastuvõtmist, kui piima hoitakse temperatuuril alla 6 °C, või 48 tunni jooksul pärast piima vastuvõtmist, kui piima hoitakse temperatuuril alla 4 °C.

2. Piimapõhiste toodete valmistamiseks kasutatav kuumtöödeldud piim peab olema saadud toorpiimast, mis vastab A lisa IV peatükis sätestatud normatiividele.

3. Kuumtöödeldud piim peab vastama järgmistele nõuetele:

a) termiseeritud piim peab:

- i) olema saadud toorpiimast, mille bakterite arv 30 °C juures enne termiseerimist ei ületa 300 000 milliliitri kohta, kui seda ei töödelda 36 tunni jooksul pärast ettevõttesse vastuvõtmist;
- ii) olema saadud käesoleva direktiivi artikli 2 lõikes 6 määratletud töötlemisel;
- iii) kui seda kasutatakse pastöriseeritud, kõrgkuumutatud või steriliseeritud piima tootmiseks, vastama järgmistele normatiividele enne töötlemist: bakterite arv 30 °C juures 100 000 või vähem milliliitri kohta;

b) pastöriseeritud piim peab:

- i) olema saadud töötlemisel, millega kaasneb lühikest aega kõrge temperatuur (vähemalt 71,7 °C 15 sekundi jooksul või muu samaväärne kombinatsioon) või pastöriseerimine kasutades erinevaid aja ja temperatuuri kombinatsioone samaväärse mõju saavutamiseks,
- ii) fosfataastesti tulemus peab olema negatiivne ning peroksidaastesti tulemus positiivne. Siiski on lubatud toota pastöriseeritud piima, mille peroksidaastesti tulemus on negatiivne, tingimusel et piim märgistatakse kui "kõrgpastöriseeritud piim";

- c) kõrgkuumutatud piim peab olema saadud toorpiima jätkuval kuumutamisel, millega kaasneb kõrge temperatuuri kasutamine lühikest aega (vähemalt 135 °C vähemalt ühe sekundi jooksul), mille eesmärk on hävitada kõik järelejäänud riknemist põhjustavad mikroorganismid või nende eosed, nii et keemilised, füüsilised ja organoleptilised muutused on minimaalsed.

II PEATÜKK

Piimapõhiste toodete ja joogipiima mikrobioloogilised kriteeriumid

A. Teatavate piimapõhiste toodete mikrobioloogilised kriteeriumid töötlemisettevõttest äraviimisel

1. Kohustuslikud kriteeriumid: Patogeensed mikroorganismid

Mikroorganismi liik	Toode	Norm (ml, g) ^(a)
— <i>Listeria monocytogenes</i>	— Juust, v.a kõva juust	Puudub 25 grammis ^(c) n = 5, c = 0
	— Muud tooted ^(b)	Puudub 1 grammis ^(c)
— <i>Salmonella</i> spp.	— Kõik, v.a piimapulber	Puudub 25 grammis ^(c) n = 5, c = 0
	— Piimapulber	Puudub 25 grammis ^(c) n = 10, c = 0

Lisaks ei tohi olla patogeenseid mikroorganisme ja nende toksine määral, mis mõjutaks tarbijate tervist.

^(a) Kus:

n = valimi moodustavate ühikute arv;

m = bakterite arvu läviväärtus; tulemus on rahuldav, kui bakterite arv kogu valimis ei ületa näitajat m;

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

c = valimi nende ühikute arv, milles bakterite arv võib jääda näitajate m ja M vahele ja mille puhul valim on rahuldav, kui valimi teiste ühikute bakterite arv on võrdne näitajaga m või sellest väiksem.

^(b) Steriliseeritud piima ja piimapõhiste toodete korral, mida on kuumtöödeldud pärast pakendamist või pakkimist, ei ole katsete tegemine kohustuslik.

^(c) 25grammine proov koosneb viiest 5grammisest proovist, mis on võetud sama toote erinevatest osadest.

Kui kõnealuseid norme ületatakse, tuleb toiduained tunnistada inimtoiduks kõlbmatuks ning kõrvaldada turult vastavalt käesoleva direktiivi artikli 14 lõike 1 viiendale ja kuuendale taandele.

Proovide võtmise programmid koostatakse, pidades silmas toodete laadi ja riskianalüüsi.

2. Analüütilised kriteeriumid: Halba hügieeni näitavad organismid

Mikroorganismi liik	Toode	Norm (ml, g)
— <i>Staphylococcus aureus</i>	Toorpiimast ja termiseeritud piimast valmistatud juust	m = 1000 M = 10 000 n = 5 c = 2
	Pehme juust (valmistatud kuumtöödeldud piimast)	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2
	Valmimata juust	} m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
	Piimapulber	
	Külmutatud piimapõhised tooted (sealhulgas jäätis)	

Mikroorganismi liik	Toode	Norm (ml, g)
– <i>Escherichia coli</i>	Toorpiimast ja termiseeritud piimast valmistatud juust	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Pehme juust (valmistatud kuumtöödeldud piimast)	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2

Kõikidel normide ületamise juhtudel tuleb läbi vaadata vastavalt käesoleva direktiivi artiklile 14 töötlemisettevõttes kohaldatavate nõrkade kohtade jälgimise ja kontrolli meetodite rakendamine. Pädevat asutust teavitatakse tootmise jälgimissüsteemiga hõlmatavatest parandusmeetmetest, et vältida juhtumi kordumist.

Kui toorpiimast ja termiseeritud piimast valmistatud juustu või pehme juustu korral ületatakse norm M, tuleb lisaks teha katseid, et meetodiga, mis tuleb kindlaks määrata käesoleva direktiivi artiklis 31 sätestatud korras, teha kindlaks toksiinide võimalik sisaldus kõnealustes toodetes.

Kui tuvastatakse enterotoksigeensed *Staphylococcus aureus* tüved või *Escherichia coli* tüved, mida peetakse patogeenseteks, kõrvaldatakse turult kõik asjaomased partiid. Sel juhul teavitatakse vastavalt käesoleva direktiivi artikli 14 lõike 1 viiendale taandele pädevat asutust leidudest ning võetud meetmetest kahtlusaluste partiide kõrvaldamiseks ning tootmise jälgimissüsteemi suhtes rakendatud parandusmeetmetest.

3. Indikaatororganismid: suunised

Mikroorganismi liik	Toode	Norm (ml, g)
— Kolibakterid 30 °C	Vedelad piimapõhised tooted	m = 0 M = 5 n = 5 c = 2
	Pastöriseeritud piimast või koorest valmistatud või	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	Pehme juust (valmistatud kuumtöödeldud piimast)	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Pulbrilised piimapõhised tooted	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	Külmutatud piimapõhised tooted (sealhulgas jäätis)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
— Bakterite arv	Vedelad kuumtöödeldud fermenteerimata piimapõhised tooted ^(a)	m = 50 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Külmutatud piimapõhised tooted (sealhulgas jäätis) ^(b)	m = 100 000 M = 500 000 n = 5 c = 2

^(a) Pärast inkubeerimist 6 °C juures viie päeva jooksul (bakterite arv 21 °C juures).

^(b) Bakterite arv 30 °C juures.

Käesolevad suunised abistavad tootjaid nende ettevõtete nõuetekohasel juhtimisel ning oma toodangu kontrolli-süsteemi ja -korra rakendamisel.

4. Kuumtöödeldud piimapõhised tooted peavad lisaks vastama järgmistele normatiividele pärast inkubeerimist 15 päeva jooksul 30 °C juures:

- a) bakterite arv 30 °C juures (0,1 milliliitri kohta): ≤ 10 ,
b) organoleptiline test: normaalne.

B. Joogipiima mikrobioloogilised kriteeriumid

1. Lehma toorpiim, mida kasutatakse asjaomases riigis joomiseks, peab vastama pärast pakendamist järgmistele normatiividele:

bakterite arv 30 °C juures (milliliitri kohta) $\leq 50\,000$ ^(e)

— *Staphylococcus aureus* (milliliitri kohta):

$m = 100$, $M = 500$, $n = 5$, $c = 2$

— *Salmonella*: puudub 25 grammis

$n = 5$, $c = 0$

Lisaks ei või olla patogeenseid mikroorganisme ja nende toksine määral, mis võib kahjustada tarbijate tervist.

2. Töötlemisettevõttes juhuvaliku meetodil võetud proovide põhjal peab pastöriseeritud piim vastama järgmistele mikrobioloogilistele normatiividele: ^(f)

Patogeensed mikroorganismid:

puudub 25 grammis

$n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$

Kolibakterid (milliliitri kohta):

$n = 5$, $c = 1$, $m = 0$, $M = 5$

Pärast inkubeerimist 6 °C juures viie päeva jooksul

Bakterite arv 21 °C juures (milliliitri kohta):

$n = 5$, $c = 1$, $m = 5 \times 10^4$, $M = 5 \times 10^5$.

3. Töötlemisettevõttes juhuvaliku meetodil võetud proovide põhjal peab steriliseeritud piim ja kõrgkuumutatud piim vastama järgmistele normatiividele pärast inkubeerimist 30 °C juures 15 päeva jooksul:

— bakterite arv (30 °C): ≤ 10 (0,1 milliliitri kohta)

— organoleptiline kontroll: normaalne

— farmakoloogiliselt aktiivsed ained: ei tohi ületada määruse (EMÜ) nr 2377/90 I ja III lisas sätestatud piirnorme.

Kõigi ainete jääkide kogumäär ei või ületada väärtust, mis tuleb kehtestada määruses (EMÜ) nr 2377/90 sätestatud korras.

4. Kui piirnorme ja kohustuslikke kriteeriume ületatakse ning kui järgnev uurimine osutab võimalikule ohule tervisele, võtab pädev asutus asjakohased meetmed.

C. Vajaduse korral võib kehtestada käesoleva peatüki üksikasjalikud rakenduseeskirjad käesoleva direktiivi artiklis 31 sätestatud korras, eelkõige:

- joogipiima ja piimapõhiste toodete korral muude kui lõikudes A ja B sätestatud kriteeriumide suhtes,
— realiseerimise ja tarvitamise lõpptähtajal kohaldatavate mikrobioloogiliste kriteeriumide suhtes ettevõtte omaniku või haldaja ettenähtud ja kontrollitud tingimuste alusel.

^(e) Geomeetriline keskmine kahe kuu jooksul, kui kuus on võetud vähemalt kaks proovi.

^(f) Kus:

n = valimi moodustavate ühikute arv;

m = bakterite arvu läviväärtus; tulemus on rahuldav, kui bakterite arv kogu valimis ei ületa näitajat m ;

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

c = valimi nende ühikute arv, milles bakterite arv võib jääda näitajate m ja M vahele, ja mille puhul valim on siiski rahuldav, kui valimi teiste ühikute bakterite arv on võrdne näitajaga m või sellest väiksem.

III PEATÜKK

Pakendamine ja pakkimine

1. Pakendamine ja pakkimine peab toimuma selleks eesmärgiks ettenähtud ruumides rahuldavates hügieenitingimustes.
2. Ilma et see piiraks direktiivi 89/109/EMÜ ⁽¹⁾ kohaldamist, peab pakendamine ja pakkimine vastama kõikidele hügieeninouetele ning pakendid ja pakid peavad olema piisavalt tugevad, et kaitsta käesoleva direktiiviga hõlmatud tooteid.
3. Villimine, mahutite täitmine kuumtöödeldud piimaga ja vedelate piimapõhiste toodetega ning mahutite ja pakendite sulgemine peab toimuma automaatselt.
4. Käesoleva direktiiviga hõlmatud toodete jaoks ei või pakendeid või pakke korduvalt kasutada, välja arvatud teatavat liiki mahutid, mida võib pärast põhjalikku puhastamist ja desinfitseerimist korduvalt kasutada.

Sulgemine peab toimuma töötlemisettevõttes, kus on toimunud kuumtöötlemine, kohe pärast täitmist ning sulguri-
tega, mis tagavad, et piim on kaitstud kõigi piima omadustele kahjulike välismõjude eest. Sulgemissüsteem peab
olema selline, et kui mahutit on avatud, on see selgelt näha ning seda on lihtne kontrollida.

5. Ettevõtte omanik või haldaja peab tagama kontrolli eesmärgil, et lisaks IV peatükis nõutud teabele, on kuumtöödeldud piima ja piimapõhiste toodete pakidel nähtavalt ja loetavalt esitatud järgmine teave:

- kuumtöötlemise laad, mille piim on läbinud,
- teave, mille järgi saab kindlaks teha kuumtöötlemise kuupäeva ning pastöriseeritud piima korral temperatuuri, millel toodet tuleb säilitada.

6. Olenemata punktist 1, kui pakkimine vastab punktis 2 kirjeldatule, võib tooteid valmistada ja pakkida samas ruumis ning järgmistel tingimustel:

- a) ruum peab olema piisavalt suur ning sisustatud nii, et on tagatud toimingute hügieenilisus;
- b) pakendid ja pakid peavad olema saabunud töötlemis- või ümbertöötlemisettevõttesse kaitsvas ümbrises, millega nad varustati vahetult pärast tootmist ning mis kaitseb neid kahjustuste eest vedamisel ettevõttesse, ning neid tuleb hoiustada hügieenilistes tingimustes selleks ettenähtud ruumis;
- c) pakkematerjalide hoiustamise ruumid peavad olema tolmu- ja kahjuritevabad ning eraldatud ruumidest, kus on aineid, mis võivad tooteid saastada. Pakendeid ei tohi asetada otse põrandale;
- d) pakendid tuleb kokku panna hügieenilistes tingimustes enne tööruumi toomist. Erand käesolevast nõudest on lubatud pakendi automaatse kokkupanemise korral, tingimusel et ei ole toodete saastamisohtu;
- e) pakendid tuleb tuua ruumi hügieenilistes tingimustes ja kasutada viivitamata. Neid ei tohi käsitleda töötajad, kes käsitlevad pakendamata tooteid;
- f) kohe pärast pakkimist tuleb tooted viia selleks ettenähtud lattu.

IV PEATÜKK

Tervisemärkide paigaldamist ja etikettimist reguleerivad tingimused*A. Tervisemärkide paigaldamist reguleerivad tingimused*

1. Käesoleva direktiiviga hõlmatud toodetel peab olema tervisemärk. Märkid tuleb paigaldada ettevõttes tootmise ajal või vahetult pärast seda hästi nähtavasse kohta. Märk peab olema loetav ja kustumatu ning selle tähed kergesti eristatavad. Tervisemärgi võib paigaldada tootele või pakendile, kui tooted pakendatakse ükshaaval, või pakendile lisatavale etiketile. Kui tooted pakendatakse ükshaaval ja pakitakse, piisab, kui tervisemärk on paigaldatud pakile.

⁽¹⁾ Nõukogu 21. detsembri 1988. aasta direktiiv 89/109/EMÜ toiduainetega kokkupuutuvaid materjale ja tooteid käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta (EÜT L 40, 11.2.1989, lk 38).

2. Kui vastavalt punktile 1 märgistatud tooted pakitakse, tuleb tervisemärk paigaldada ka pakile.
3. a) Tervisemärgil peavad ovaalikujuiselt olema järgmised andmed:
 - i) kas:
 - ülal: kaubasaatja riigi esitähed või -tähed trükitähtedega, s.t ühenduse puhul tähed B – DK – D – EL – E – F – IRL – I – L – NL – P – UK, ning seejärel ettevõtte loanumber,
 - all: üks järgmistest esitähed kombinatsioonist: CEE – EØF – EWG – EOK – EEC – EEG;
 - ii) või
 - ülal kaubasaatja riigi nimi trükitähtedega,
 - keskel ettevõtte loanumber,
 - all üks järgmistest esitähed kombinatsioonist: CEE – EØF – EWG – EOK – EEC – EEG;
- b) tervisemärgi võib teha tootele, pakendile, pakile tindipitseriga või põletusmärgiga või selle võib trükkida või kanda etiketile. Hermeetiliselt suletud mahutites olevate toodete korral peab märk olema kustumatult kantud mahuti kaanele või mahutile;
- c) tervisemärk võib olla ka püsivast materjalist eemaldamatul plaadil, mis vastab kõikidele hügieeninõuetele ja millel on lõikes a kindlaksmääratud teave.

B. Etikettimist reguleerivad tingimused

Ilma et see piiraks direktiivi 79/112/EMÜ sätete kohaldamist, peavad etiketil selgelt olema kontrolli eesmärgil järgmised andmed:

1. sõna “toorpiim” otseselt inимtoiduks mõeldud toorpiima korral;
2. sõnad “toorpiimast valmistatud” piimapõhiste toodete korral, mis on valmistatud toorpiimast ja mille tootmisprotsess ei hõlma kuumtöötlemist, sealhulgas termiseerimist;
3. teiste piimapõhiste toodete korral tootmisprotsessi lõpus mis tahes kasutatud kuumtöötlemise laad;
4. piimapõhiste toodete korral, milles võib esineda mikroorganismide kasvu, realiseerimise ja tarvitamise lõpptähtaeg või minimaalne säilivusaeg.

V PEATÜKK

Nõuded hoiustamisel ja vedamisel

1. Käesoleva direktiiviga hõlmatud tooteid, mida ei saa hoiustada välisõhu temperatuuril, tuleb nende säilimise tagamiseks hoiustada tootja kehtestatud temperatuuril. Eelkõige peab pastöriseeritud piima maksimaalne hoiustamistemperatuur olema 6 °C ettevõttest äraviimiseni ning veo ajal. Jahutustingimustes hoiustamise korral tuleb hoiustamistemperatuurid registreerida ja jahutamise määra peab olema selline, et toode saavutab nõutava temperatuuri nii kiiresti kui võimalik.
2. Tsisternid, piimanõud ja muud mahutid, mida kasutatakse pastöriseeritud piima veoks, peavad vastama kõigile hügieeninõuetele ning eelkõige järgmistele nõuetele:
 - nende sisepinnad ja muud osad, mis satuvad piimaga kontakti, peavad olema siledast materjalist, mida on kerge pesta, puhastada ja desinfitseerida, mis on korrosioonikindel ning ei eralda piima aineid määral, mis ohustaks inimeste tervist, ei muuda piima koostist ega kahjusta selle organoleptilisi omadusi,

- nad peavad olema ehitatud nii, et piim saaks täielikult välja voolata; kui neil on kraanid, peavad need olema kergesti eemaldatavad, lahtivõetavad, pestavad, puhastatavad ja desinfitseeritavad,
 - neid tuleb pesta, puhastada ja desinfitseerida pärast iga kasutamist ning vajaduse korral enne järgmist kasutamist; puhastamine ja desinfitseerimine peab toimuma vastavalt B lisa VI peatüki punktidele 2 ja 3,
 - nad peavad olema veekindla sulguri abil hermeetiliselt suletud enne vedamist ja veo ajal.
3. Pastöriseeritud piima veoks kasutatavad sõidukid ja mahutid peavad olema ehitatud ja varustatud nii, et kogu veo ajal oleks võimalik säilitada nõutavat temperatuuri.
4. Kuumtöödeldud joogipiima ja väikestes mahutites või piimanõudes piima veoks kasutatavad sõidukid peavad olema heas korras. Neid ei tohi kasutada selliste toodete või objektide veoks, mis võivad põhjustada piima riknemist. Nende sisepinnad peavad olema siledad, kergesti pestavad, puhastatavad ja desinfitseeritavad. Piima veoks mõeldud sõidukite sisemus peab vastama kõikidele hügieeninõuetele. Sõidukid, mida kasutatakse kuumtöödeldud piima veoks väikestes mahutites või piimanõudes, peavad olema ehitatud nii, et mahutid või piimanõud on nõuetekohaselt kaitstud igasuguse saastamise ja ilmastikumõjude eest, ning neid sõidukeid ei tohi kasutada loomade veoks.
5. Seetõttu peab pädev asutus korrapäraselt kontrollima, et transpordivahendid ja laadimistingimused vastaksid käesoleva peatüki hügieeninõuetele.
6. Käesoleva direktiiviga hõlmatud tooted peavad olema lähetatud nii, et nad on kaitstud kõige eest, mis võib neid saastada või põhjustada nende riknemise, arvestades veo kestust ja tingimusi ning kasutatavat transpordivahendit.
7. Tsisternides või väikestesse mahutitesse ja piimanõudesse pandud pastöriseeritud piima vedamise ajal ei tohi temperatuur ületada 6 °C. Pädev asutus võib siiski lubada erandeid sellest nõudest kodusesse müügi korral.
8. Komisjon võib käesoleva direktiivi artiklis 31 sätestatud korras kehtestada lisatingimusi teatavate piimapõhiste toodete hoiustamiseks ja veoks.

VI PEATÜKK

Tervishoiukontroll ja tootmise järelevalve

1. Ettevõtte on pädeva asutuse järelevalve all, mis tagab, et täidetakse käesoleva direktiivi nõudeid, ning eelkõige:
- a) kontrollib:
 - i) tööruumide puhtust ja personali hügieeni;
 - ii) vastavalt käesoleva direktiivi artiklile 14 ettevõtte poolt tehtud kontrollide efektiivsust, eelkõige kontrollides tulemusi ja võttes proove;
 - iii) piimapõhiste toodete mikrobioloogilisi ja hügieenitingimusi;
 - iv) piimapõhiste toodete ja kuumtöödeldud joogipiima töötlemise efektiivsust;
 - v) hermeetiliselt suletud mahuteid juhuvaliku meetodil;
 - vi) ettenähtud tervisemärkide paigaldamist piimapõhistele toodetele;
 - vii) hoiustamis- ja veotingimusi;
 - b) võtab laborikatsete jaoks vajalikke proove;
 - c) teeb muid kontrollimisi, mida ta peab vajalikuks, et tagada käesoleva direktiivi järgimine.
2. Pädeval asutusel peab igal ajal olema vaba juurdepääs külmhoonetele ja kõikidele tööruumidele, et kontrollida käesolevate sätete täpset täitmist.

D LISA

I PEATÜKK

Ühenduse tugilabor

Laboratoire central d'hygiène alimentaire
43 rue de Dantzig
75015 PARIS

II PEATÜKK

Ühenduse tugilabori kohustused ja ülesanded

1. Piima ja piimapõhiste toodete analüüsi ja katsete eest vastutava ühenduse tugilabori ülesanded on:

- riiklike tugilaborite varustamine analüüsimeetodite ja võrdluskatsete üksikasjadega,
- esimeses taandes osutatud meetodite riiklikes tugilaborites kasutamise kooskõlastamine, eelkõige võrdluskatsete korraldamise teel,
- uute analüüsimeetodite alaste teadusuuringute kooskõlastamine ja riiklike tugilaborite sellekohane eelnev teavitamine,
- esma- ja täiendkoolituskursuste läbiviimine riiklike tugilaborite töötajatele,
- teadusliku ja tehnilise abi osutamine komisjonile, sealhulgas Ühenduse Etalonainete Keskusele, eelkõige liikmesriikidevahelistes analüüsitulemusi käsitlevates vaidlusküsimustes.

2. Ühenduse tugilabor tagab, et selle töös on täidetud järgmised tingimused:

labori töötajatel peab olema vajalik väljaõpe piima ja piimapõhiste toodete analüüsil ja katsete tegemisel kohaldatavate tehnikate osas,

- laboril peavad olema lõikes 1 sätestatud ülesannete täitmiseks vajalikud seadmed ja ained,
 - laboril peab olema asjakohane halduse infrastruktuur,
 - labor peab tagama, et selle töötajad järgivad teatavate küsimuste, tulemuste või teabe konfidentsiaalsuse põhimõtet,
 - labori töötajatel peavad olema piisavad teadmised rahvusvaheliste standardite ja tavade kohta,
 - laboritel peab vajaduse korral olema Ühenduse Etalonainete Keskuse etalonainete ajakohastatud nimekiri ning kõnealuste ainete tootjate ja tarnijate ajakohastatud nimekiri.
-