

385L0397

24.8.85

EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI

N:o L 226/13

## NEUVOSTON DIREKTIIVI,

annettu 5 päivänä elokuuta 1985,

terveyttä ja eläinten terveyttä koskevista ongelmista yhteisön sisäisessä lämpökäsittelyn maidon kaupassa

(85/397/ETY)

EUROOPAN YHTEISÖJEN NEUVOSTO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamis-  
sopimuksen ja erityisesti sen 43 ja 100 artiklan,

ottaa huomioon komission ehdotuksen,

ottaa huomioon Euroopan parlamentin lausunnon<sup>(1)</sup>,ottaa huomioon talous- ja sosiaalikomitean lausunnon<sup>(2)</sup>,

sekä katsoo, että

yhteismarkkinoiden yhdenmukaisella toiminnalla ja erityisesti siihen liittyvällä markkinoiden yhteisellä järjestelyllä ei ole toivottua vaikutusta, niin kauan kuin maitoa koskevien jäsenvaltioiden terveysvaatimusten väliset erot ovat esteenä yhteisön sisäiselle kaupalle,

näiden erojen poistamiseksi on terveyttä koskevia jäsenvaltioiden säännöksiä lähennettävä,

maitotalousalan laajuuden ja ratkaistavien ongelmien moninaisuuden vuoksi ensimmäisessä vaiheessa toimena olisi rajoitettava vahvistamaan vaatimukset, joita sovelletaan lämpökäsittelyyn maitoon ja väliaikaisesti suljettava pois muut maidosta saatavat tuotteet, lukuun ottamatta säiliövaunussa toimitettavaa konsentroitua ja pastöroitua maitoa kyseisen tuotteen erityisen käytön vuoksi,

maidon on oltava peräisin karjasta, jossa ei ole ihmisten terveydelle vaarallisia tauteja; olisi kuitenkin otettava huomioon jäsenvaltioiden välillä vielä olevat erot niiden karjan terveydentilan suhteen,

tuotantotiloilla on oltava sellaiset välineet, että ne voivat varmistaa, että karjaa pidetään ja maito tuotetaan hygieenisesti tyydyttävissä oloissa; olisi säädettävä kyseiset olot määrittävän hygieniasäännösten laatimisesta,

<sup>(1)</sup> EYVL N:o C 36, 12.4.1972, s. 12<sup>(2)</sup> EYVL N:o C 4, 20.1.1972, s. 5

on tarpeen laatia hygieniasäännöt, jotka koskevat maidon keräilyä ja kuljettamista keräys- tai vakiointikeskuksiin tai maidonjalostamoihin ja varmistaa kyseiseen toimintaan osallistuvan henkilökunnan terveysvaatimukset,

kultakin tuotantotilalta tuleva raakamaito on säännöllisesti määritettävä tai testattava sen varmistamiseksi, että se täyttää vahvistetut vaatimukset; on myös oltava mahdollista suorittaa tiloilla maidontuotantohygienian ja lypsykarjan yleisen terveydentilan tarkastuksia; tarkastusten suorittamisen vaatimat järjestelyt on hyväksyttävä yhteisön tasolla,

olisi noudatettava periaatetta, jonka mukaan suoritetaan näytteenottotarkastuksia maidon terveellisyyteen haitallisesti vaikuttavista ainejäämistä,

määrämaiden olisi perustamissopimuksen yleisiä määräyksiä noudattaen pystyttävä suorittamaan ketään syrjimättä tarkastuksia ja tutkimuksia siitä, täyttävätkö lähetykset tässä direktiivissä olevat vaatimukset,

lämpökäsitteltyä maitoa on tuotettava, säilytettävä ja kuljetettava oloissa, jotka takaavat hygienian; keräys- ja vakiointikeskusten sekä maidonjalostamoiden rekisteröinti- tai hyväksymisvaatimus todennäköisesti helpottaa vaatimusten noudattamisen tarkastamista; on aiheellista ottaa käyttöön menettely, jolla ratkaistaan jäsenvaltioiden välillä mahdollisesti ilmenevät erimielisyydet maidonjalostamon tai keskuksen hyväksynnän perusteista,

on tarpeen järjestää yhteisön tarkastukset sen todentamiseksi, että asetettuja standardeja sovelletaan yhdenmukaisesti kaikissa jäsenvaltioissa; olisi säädettävä, että valvonnan suorittamistavasta tulee määrätä pysyvässä eläinlääkintäkomiteassa yhteisön menettelyä noudattaen,

yhteisön sisäisessä kaupassa lähettäjämään toimivaltaisen viranomaisen antama todistus on sopivin tapa antaa määräämään toimivaltaisille viranomaisille varmistus siitä, että lämpökäsittelty maitolähetys täyttää tässä direktiivissä esitetyt vaatimukset,

jäsenvaltion on voitava kieltää toisesta jäsenvaltiosta tulevan lämpökäsittelyn maidon saattaminen vapaasti liikkeeseen alueelleen, jos todetaan, että maito ei ole tämän direktiivin säännösten mukaista; kyseisenlaisen maidon palauttaminen olisi kuitenkin sallittava sillä edellytyksellä, että sille ei ole terveydellisiä esteitä ja lähettäjä tai tämän edustaja sitä pyytää; jotta asianosaiset lisäksi olisivat tietoisia kiellon tai rajoituksen perusteista, sen maahantuontiperusteet on ilmoitettava lähettäjälle tai tämän edustajalle ja tietyissä tapauksissa lähettäjään toimivaltaisille viranomaisille,

lähettäjällä olisi oltava mahdollisuus pyytää asiantuntijalausuntoa, jos hänen ja määräämään viranomaisten välillä on riita siitä, onko kieltö tai rajoitus perusteltu,

jäsenvaltioilla olisi oltava mahdollisuus kieltää maidon tuominen alueelleen jäsenvaltiosta, jossa on puhjennut epitoottinen eläintauti; taudin luonteesta ja ominaisuuksista riippuen kieltö voi koskea vain maitoa, joka on peräisin lähettäjään jostakin osasta, tai se voi koskea koko alueelta tulevaa maitoa; jos jonkin jäsenvaltion alueella puhkeaa tartuntatauti, on tarpeen toteuttaa riipeästi asianmukaiset taudin vastaiset toimenpiteet; kyseisenlaisten tautien vaarat ja niiden edellyttämät torjuntatoimenpiteet olisi arvioitava samalla tavoin koko yhteisössä; tätä varten edellä mainitussa pysyvässä eläinlääkintäkomiteassa olisi otettava käyttöön yhteisön kiireellinen menettely tarpeellisten toimenpiteiden toteuttamiseksi, ja

komission tehtäväksi olisi annettava toteuttaa tiettyjä toimenpiteitä tämän direktiivin täytäntöönpanemiseksi; tätä varten olisi säädettävä menettelystä tiiviin ja tehokkaan yhteistyön aikaansaamiseksi komission ja jäsenvaltioiden välillä pysyvässä eläinlääkintäkomiteassa,

## ON ANTANUT TÄMÄN DIREKTIIVIN:

### 1 artikla

Tässä direktiivissä säädetään terveyteen ja eläinten terveyteen liittyvistä vaatimuksista yhteisön sisäisessä lämpökäsittelyn maidon kaupassa.

Ennen asiaa koskevien yhteisön säännösten voimaantuloa ja ottaen huomioon perustamissopimuksen yleiset määräykset, tämä direktiivi ei vaikuta muilla maidosta saatavilla valmisteilla kuin lämpökäsittelyllä maidolla käytävään yhteisön sisäiseen kauppaan. Sen estämättä, mitä 2 artiklan määritelmässä säädetään, tämän direktiivin vaatimukset koskevat konsentroitua ja pastöroitua maitoa, joka tuodaan säiliövaunuilla jäsenvaltioon ja joka on tarkoitettu pidettäväksi kaupan siellä jatkokäsittelyn jälkeen tai käsittelemättömänä.

### 2 artikla

Tässä direktiivissä sovelletaan sikäli kuin on tarpeen, direktiivin 64/432/ETY<sup>(1)</sup>, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 85/320/ETY<sup>(2)</sup>, 2 artiklassa sekä asetuksen (ETY) N:o 1411/71<sup>(3)</sup> 3 artiklassa esitettyjä määritelmiä.

Lisäksi tarkoitetaan

- a) "raakamaidolla" maitoa siinä muodossa, jossa se erittyy yhden tai useamman lypsylehmän maitorauhasista,
- b) "tuotantotilalla" jäsenvaltion alueella sijaitsevaa yritystä, jossa pidetään yhtä tai useampaa maitoa tuottavaa lehmää,
- c) "lämpökäsittelyllä maidolla" ihmisravinnoksi sopivaa maitoa, joka on saatu suoraan ja yksinomaan a kohdassa määritellystä raakamaidosta lämpökäsittelyllä, ja joka on pastöroituna, iskukuumennettuna tai steriloituna maitona, sellaisina kuin ne on määritelty liitteessä A olevan VII luvun 2, 3, 4, 5 ja 6 kohdassa,
- d) "lähettäjämäällä" jäsenvaltiota, josta lämpökäsittelyä maitoa lähetetään toiseen jäsenvaltioon,
- e) "määrämaalla" jäsenvaltiota, johon lämpökäsittelyä maitoa lähetetään toisesta jäsenvaltiosta,
- f) "virallisella toimielimellä" eläinlääkinnällistä tai muuta vastaavaa toimielintä, jonka kyseinen jäsenvaltio on määrännyt valvomaan tämän direktiivin täytäntöönpanoa,
- g) "maidonjalostamolla" jäsenvaltion alueella sijaitsevaa laitosta, jossa maito lämpökäsitellään.

### 3 artikla

A Jäsenvaltioiden on varmistettava, että ainoastaan seuraavanlaista maitoa viedään toiseen jäsenvaltioon:

1 lämpökäsittelyä maitoa, joka täyttää seuraavat yleiset edellytykset:

- a) sen on oltava saatu 2 artiklan a alakohdassa tarkoitetusta raakamaidosta,
  - i) josta ei ole poistettu mitään ja johon ei ole lisätty mitään muutoin kuin rasvapitoisuuden vakioinnista luonnostaan johtuvaa,
  - ii) joka saadaan liitteessä A olevan VI luvun A jaksossa säädetyt edellytykset täyttävistä lehmistä,

<sup>(1)</sup> EYVL N:o 121, 29.7.1964, s. 2012/64

<sup>(2)</sup> EYVL N:o L 168, 28.6.1985, s. 86

<sup>(3)</sup> EYVL N:o L 148, 3.7.1971, s. 4

- iii) joka tulee liitteessä A olevan VI luvun B jaksossa säädettyjen yleisten hygieniavaatimusten mukaisilta tuotantotiloilta,
  - iv) jonka suhteen lypsyn, keräilyn, käsittelyn ja kuljetuksen aikana noudatetut ja noita tehtäviä suorittavaa henkilökuntaa koskevat hygieniastandardit täyttävät liitteessä A olevan VI luvun C jaksossa säädetty vaatimukset,
  - v) joka saadaan toimivaltaisten kansallisten viranomaisten säännöllisin väliajoin, erityisesti 11 artiklan 1 kohdan mukaisesti tarkastamista lehmistä ja tuotantotiloilta,
  - vi) joka on tarkastettu 11 artiklan 2 kohdan mukaisesti, ja joka täyttää liitteessä A olevan VI luvun D jaksossa säädetty standardit,
- b) sen on oltava peräisin maidonjalostamosta, joka täyttää liitteessä A olevassa I, II ja V luvussa vahvistetut vaatimukset; jos raakamaito kulkee maidonkeräyskeskuksen kautta, keräyskeskuksen on lisäksi täytettävä liitteessä A olevassa I, III ja V luvussa asetetut edellytykset; lisäksi, raakamaidon kulkiessa maidon vakiointikeskuksen kautta, vakiointikeskuksen on täytettävä liitteessä A olevassa I, IV ja V luvussa asetetut edellytykset,
- c) sen on oltava käsitelty siellä liitteessä A olevassa VII luvussa asetettujen vaatimusten mukaisesti,
- d) jos se on pakattu, sen on oltava pakattu liitteessä A olevan VIII luvun mukaisesti maidonjalostamossa, jossa maito on käsitelty,
- e) sen on oltava liitteessä A olevan IX luvun mukaisesti säilytetty,
- f) kun sitä kuljetetaan määrämaahan, sen mukana on oltava liitteessä A olevan X luvun mukaisesti liitteessä B olevan mallin mukainen terveystodistus,
- g) sitä on kuljetettava tyydyttävissä hygienioloissa liitteessä A olevan XI luvun mukaisesti;
- 2 pastöroitua maitoa, joka täyttää 1 kohdassa säädetty vaatimukset ja joka on läpikäynyt ainoastaan yhden pastörointiprosessin;
- 3 suoraan ihmisravinnoksi tarkoitettua lämpökäsiteltyä maitoa, jonka paino lisäksi on vähintään 1 030 g/l, mitattuna maidosta, jonka lämpötila on 15 °C tai mitattuna täysin rasvattomasta maidosta, jonka lämpötila on 20 °C ja jonka proteiinipitoisuus on vähintään 28 g/l ja rasvaton kuiva-ainepitoisuus vähintään 8,50 prosenttia, kun katsotaan, että sen lisäksi mitä maidon ja maitovalmisteiden markkinoiden yhteisen järjestelyn yhteydessä säädetään, teollisuudelle tarkoitettulle maidolle ei saa säätää tiukempia vaatimuksia.

B Jäsenvaltiot, jotka myöntävät alueellaan sijaitseville hyväksytyille laitoksille jonkin 4 artiklan 2 kohdassa ja liitteessä A olevan VII luvun 6 kohdassa säädettyistä poikkeuksista, eivät saa estää tai rajoittaa lämpökäsitellyn maidon tuontia alueelleen toisessa jäsenvaltiossa sijaitsevasta saman poikkeuksen alaan kuuluvasta maidonjalostamosta.

#### 4 artikla

1 Jäsenvaltioiden on huolehdittava, että:

- maitosäiliövaunuja käytetään yksinomaan maidon, maitovalmisteiden ja juomakelpoisen veden kuljetukseen,
- tiloja, laitteita ja työvälineitä ei käytetä muihin tarkoituksiin kuin maidon ja maitovalmisteiden keräilyyn, käsittelyyn ja varastointiin.

Jos laitos valmistaa tuotteita, jotka saadaan kokonaan tai osittain maidosta ja maitovalmisteista, kyseisten tuotteiden valmistuksessa käytettäviä elintarvikkeita on säilytettävä ja käsiteltävä erityisesti tähän tarkoitukseen varatuissa erillisissä tiloissa, jos niitä ei ole aiemmin lämpökäsitelty tai käsitelty muulla tavalla, joka ei vaikuta haitallisesti maitoon tai maitovalmisteisiin.

2 Jäsenvaltioiden, jotka, sen estämättä, mitä 1 kohdassa säädetään, sallivat säiliövaunujen ja työvälineiden käytön muina aikoina muiden nestemäisten elintarvikkeiden kuljetukseen ja valmistukseen, on varmistettava, että toteutetaan kaikki asianmukaiset toimenpiteet, joilla estetään tämän direktiivin alaan kuuluvien tuotteiden saastuminen tai pilaantuminen.

Jäsenvaltioiden on ilmoitettava komissiolle ja muille jäsenvaltioille myönnettyistä poikkeuksista ja toimitettava luettelo poikkeusten alaan kuuluvista laitoksista.

3 Neuvosto laatii komission ehdotuksesta luettelon edellä 2 kohdassa tarkoitetuista ihmisravinnoksi tarkoitettuja elintarvikkeista, joiden osalta voidaan tehdä kuljetusta koskeva poikkeus.

Vaatimukset, joita on noudatettava, kun säiliövaunuja käytetään maidonkuljetukseen ensimmäisessä alakohdassa tarkoitettujen elintarvikkeiden kuljetukseen käyttämisen jälkeen, määrätään saman menettelyn mukaisesti.

4 Jäsenvaltioiden on huolehdittava, että:

- a) edellä 2 kohdassa säädetyn poikkeuksen alaan kuuluvia säiliövaunuja ei käytetä kuljetettaessa lämpökäsiteltyä maitoa jäsenvaltioon, joka ei myönnä kyseisenlaista poikkeusta. Lähettäjään toimivaltainen viranomainen toimittaa määrämaana olevalle jäsenvaltiolle pyynnöstä luettelon säiliövaunuista, joita tämä poikkeus ei koske,
- b) terveystodistus sisältää selvän maininnan, jonka perusteella yksinomaan lämpökäsitellyn maidon kuljetukseen käytettävät säiliövaunut voidaan tunnistaa.

## 5 artikla

1 Kunkin jäsenvaltion on laadittava luettelo hyväksytyistä maidonjalostamoistaan ja jos ne liittyvät yhteisön sisäiseen lämpökäsittelyn maidon kauppaan, luettelo hyväksytyistä keräys- ja vakiointikeskuksista ja annettava kaikille kyseisensäjalostamoille tai keskuksille hyväksymisnumero. Jäsenvaltioiden on lähetettävä luettelot muille jäsenvaltioille ja komissiolle.

Jäsenvaltio ei saa hyväksyä jalostamoita tai keskusta, ellei varmisteta, että se on tämän direktiivin mukainen. Jäsenvaltion on peruutettava hyväksyntä, jos sen myöntämisen edellytykset eivät enää täyty. Hyväksynnän peruuttamisesta on ilmoitettava muille jäsenvaltioille ja komissiolle.

2 Virallisen toimielimen on suoritettava hyväksytyjen jalostamoiden ja keskusten säännöllisiä tarkastuksia. Virallinen toimielin vastaa jalostamoiden sekä keräys- ja vakiointikeskusten valvonnasta ja jatkuvasta tarkkailusta.

Virallisen toimielimen henkilökunta voi käyttää apunaan erityisesti tätä tarkoitusta varten koulutettua henkilökuntaa. Virallisen toimielimen henkilökunnalla on kaikkina aikoina oltava vapaa pääsy kaikkiin lämpökäsittelyn maidon tuotantoa harjoittavien jalostamoiden ja keskusten tiloihin tämän direktiivin noudattamisen varmistamiseksi.

3 Kun jäsenvaltio katsoo, etenkin 7 artiklan 1 ja 2 kohdassa säädetyn tarkastuksen tai selvityksen suoritettuaan, että toisessa jäsenvaltiossa sijaitseva jalostamo tai keskus ei täytä tai ei enää täytä hyväksyntää koskevia edellytyksiä, sen on ilmoitettava siitä vastaavasti kyseisen jäsenvaltion toimivaltaiselle keskusviranomaiselle. Kyseisen viranomaisen on toteutettava kaikki tarvittavat toimenpiteet, joihin voi sisältyä hyväksynnän peruuttaminen ja ilmoitettava ensin mainitun jäsenvaltion toimivaltaiselle keskusviranomaiselle tehdyistä päätöksistä ja näiden päätösten perusteista.

Jos ensin mainittu jäsenvaltio epäilee, että näitä toimenpiteitä ei toteuteta tai ne ovat riittämättömiä, näiden kahden jäsenvaltion on yhdessä pyrittävä löytämään keinot ja tavat tilanteen korjaamiseksi; tarvittaessa tähän voi liittyä käynti paikalla. Jos tämän direktiivin 10 artiklan alaan kuulumatomien säännösten soveltamisesta aiheutuu erimielisyys, ratkaisuun on pyrittävä hyväksytyjen vertailumenetelmien tai vertailustandardien perusteella, kun eläinlääkintäalan tiedekomitea on antanut lausuntonsa 14 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

Kyseisten jäsenvaltioiden on ilmoitettava komissiolle riidoista ja niissä saavutetuista ratkaisuista.

4 Jos kyseiset jäsenvaltiot eivät pääse yksimielisyyteen, toisen niistä on kohtuullisen ajan kuluessa saatettava asia komission käsiteltäväksi, joka määrää yhden tai useamman asiantuntijan antamaan lausunnon.

Ennen lausunnon antamista lähettäjämäna olevan jäsenvaltion on kansanterveyteen liittyvin painavin perustein ja määrämäna olevan jäsenvaltion pyynnöstä tehostettava kyseisestä jalostamosta tulevan lämpökäsittelyn maidon tarkastuksia.

Määrämäna oleva jäsenvaltio voi osaltaan tehostaa kyseisestä jalostamosta tulevan lämpökäsittelyn maidon tarkastuksia ja, jos tarkastuksessa saadaan positiivinen tulos, toteuttaa 7 artiklan 4 kohdassa säädetty toimenpiteet.

Komissio määrää jommankumman jäsenvaltion pyynnöstä viipymättä asiantuntijan menemään riidan kohteena olevan lähetyksen varastointipaikkaan tai lähettäjän jalostamoon tehdäkseen ehdotukset aiheellisista väliaikaisista suojatoimenpiteistä.

Ensimmäisen alakohdan mukaisesti annetun lausunnon perusteella jäsenvaltioille voidaan 13 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen antaa lupa väliaikaisesti kieltää kyseisestä jalostamosta peräisin olevan lämpökäsittelyn maidon tuominen alueelleen.

Tämä lupa voidaan peruuttaa 13 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen, uuden, yhden tai useamman asiantuntijan antaman lausunnon perusteella.

Asiantuntijan on oltava muun jäsenvaltion kuin riidan osapuolina olevien jäsenvaltioiden kansalainen.

5 Yleiset säännökset tämän artiklan täytäntöönpanosta annetaan 14 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

## 6 artikla

1 Komission eläinlääkintäasiantuntijat voivat yhdessä jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten kanssa suorittaa tarkastuksia paikalla, jos se on tarpeen tämän direktiivin yhdenmukaisen noudattamisen varmistamiseksi; ne voivat varmistaa, täyttävätkö hyväksytyt jalostamot ja keskuksot tosiasiaassa tämän direktiivin, erityisesti liitteen A vaatimukset.

Jäsenvaltion, jonka alueella tarkastusta suoritetaan, on annettava kaikkea apua, jota asiantuntijat tarvitsevat suorittaessaan tehtäviään. Komission on ilmoitettava kyseiselle jäsenvaltiolle tarkastuksen tuloksista.

Kyseisen jäsenvaltion on toteutettava kaikki tarvittavat toimenpiteet tarkastuksen tulosten huomioon ottamiseksi. Jos jäsenvaltio ei toteuta kyseisiä toimenpiteitä, komissio voi pysyvän eläinlääkintäkomitean tarkasteltua tilannetta, soveltaa 5 artiklan 4 kohdan viidennen ja kuudennen alakohdan säännöksiä.

2 Ennen 1 kohdassa tarkoitettujen tarkastusten suorittamista, on 14 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen annettava yleiset säännökset tämän artiklan täytäntöönpanosta ja laadittava käsikirja, joka sisältää 1 kohdassa säädettyjen tarkastusten suorittamisessa noudatettavat säännöt.

3 Neuvosto tarkastelee tätä artiklaa uudelleen 1 päivään heinäkuuta 1990 mennessä komission kertomuksen perusteella, johon voi sisältyä myös ehdotuksia.

## 7 artikla

1 Määrämaa voi tarkastaa, että kaikkien 2 artiklassa määriteltyä lämpökäsiteltyä maitoa sisältävien lähetysten mukana on säädetty terveystodistus, sanotun kuitenkin rajoittamatta 5 ja 6 artiklan soveltamista.

2 Jos vakavasti epäillään, että säännöksiä ei noudateta, määrämaa voi suorittaa ketään syrjimättä tarkastuksia sen varmistamiseksi, onko tämän direktiivin vaatimuksia noudatettu.

3 Tarkastukset ja tutkimukset on pääsääntöisesti suoritettava tavaroiden määräpaikassa tai muussa sopivassa paikassa edellyttäen, että valittu paikka viimeksi mainitussa tapauksessa mahdollisimman vähän vaikuttaa tavaroiden kuljetukseen.

Edellä 1 ja 2 kohdassa tarkoitettut tarkastukset ja tutkimukset eivät saa kohtuuttomasti viivyttää tavaroiden kuljetusta ja niiden markkinoille saattamista tai aiheuttaa viivytyksiä, jotka voivat vaikuttaa haitallisesti maidon laatuun.

4 Jos 2 kohdan perusteella suoritettussa tarkastuksessa havaitaan, että maito ei ole tämän direktiivin mukaista, määrämään toimivaltainen viranomainen voi, jos se terveydellisten seikkojen perusteella on mahdollista, antaa lähettäjälle, vastaanottajalle tai niiden edustajille näiden kustannuksella mahdollisuuden valita, palautetaanko lähetys, käytetäänkö maito muihin tarkoituksiin, vai hävitetäänkö se tai, jos tämä ei terveydellisten seikkojen vuoksi ole mahdollista, määrätä maidon hävitettäväksi. Joka tapauksessa on ryhdyttävä varotoimenpiteisiin, joilla estetään kyseisenlaisen maidon asiaton käyttö ja todistuksessa on oltava selvä merkintä kyseisen maidon käytötarkoituksesta.

5 a) Tällaisista päätöksistä ja niiden perusteista on ilmoitettava lähettäjälle tai tämän edustajalle. Jos tämä pyytää, ne on toimitettava hänelle välittömästi kirjallisina samoin kuin tiedot voimassa olevan lainsäädännön mukaan hänen käytettävissään olevista muutoksenhakukeinoista sekä muodoista ja määräajoista muutoksenhauille.

b) Jos tällaisten päätösten perusteena on tarttuvan taudin tai tartuntataudin toteaminen taikka pilaantuminen, joka on vaaraksi ihmisten tai eläinten terveydelle taikka tämän direktiivin säännösten noudattamisen vakava laiminlyönti, niistä on välittömästi ilmoitettava tuottajana olevan jäsenvaltion toimivaltaiselle keskustason viranomaiselle ja komissiolle.

c) Tämän ilmoituksen perusteella voidaan toteuttaa aiheelliset toimenpiteet 13 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen erityisesti, jotta voidaan yhteensovittaa toimenpiteet, jotka muissa jäsenvaltioissa toteutetaan kyseisen maidon osalta.

6 Neuvosto tarkastelee tätä artiklaa 1 päivään heinäkuuta 1990 mennessä komission kertomuksen perusteella, johon voi myös sisältyä ehdotuksia.

## 8 artikla

1 Tämä direktiivi ei vaikuta jäsenvaltioissa voimassa olevan lainsäädännön mukaan käytettävissä oleviin muutoksenhakukeinoihin muutoksen saamiseksi tässä direktiivissä tarkoitettuihin toimivaltaisten viranomaisten päätöksiin.

2 Jäsenvaltioiden on annettava lähettäjälle, jonka maitoa ei 7 artiklan mukaisesti voida laskea liikkeelle niiden alueella, mahdollisuus saada eläinlääkintäasiantuntijan lausunto. Jäsenvaltioiden on huolehdittava siitä että, ennen kuin toimivaltaiset viranomaiset toteuttavat muita toimenpiteitä, kuten maidon hävittäminen, eläinlääkintäasiantuntijoilla on mahdollisuus tarkastaa 7 artiklan 4 kohdan edellytysten täyttyminen.

Asiantuntijan on oltava muun jäsenvaltion kuin lähettäjä- tai määrämään kansalainen.

Komissio laatii jäsenvaltioiden ehdotuksesta luettelon asiantuntijoista, joiden tehtäväksi voidaan antaa tällaisen lausunnon antaminen.

Yleiset, erityisesti lausuntojen antamista koskevat säännökset tämän artiklan täytäntöönpanosta annetaan 14 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

## 9 artikla

Neuvosto päättää määränemmistöllä komission ehdotuksesta tämän direktiivin liitteisiin tehtävistä muutoksista niiden mukauttamiseksi tekniikan kehitykseen.

## 10 artikla

1 Jäsenvaltioiden on, tämän kuitenkin rajoittamatta 3 artiklan A kohdan 3 alakohdassa säädettyjen lisävaatimusten soveltamista, varmistettava, että vain liitteessä A olevassa VI ja VII luvussa 1 vaihetta varten vahvistetut vaatimukset täyttävistä maidonjalostamoista tulevaa lämpökäsiteltyä maitoa voidaan viedä toiseen jäsenvaltioon.

Jäsenvaltio, joka 16 artiklassa säädetystä päivästä alkaen soveltaa kotimaan kulutukseen tarkoitettuun lämpökäsiteltyyn maitoon 2 vaihetta koskevia mikrobiologisia vaatimuksia, voi kuitenkin sen jälkeen, kun soveltaminen on todettu 14 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen, saattaa steriloidun ja iskukuumentetun maidon tuonnin alueelleen lopputuotetta varten tuossa vaiheessa säädettyjen vaatimusten alaiseksi, ja pastöroidun maidon tuonnin sekä raakamaitoa että pastöroitua maitoa varten säädettyjen vaatimusten alaiseksi.

Jäsenvaltioiden on varmistettava, että liitteessä A olevassa VI ja VII luvussa 2 vaihetta varten säädettyjä vaatimuksia sovelletaan yhteisön sisäiseen kauppaan 1 päivään tammikuuta 1993 mennessä, jollei neuvosto päättää määränemmistöllä komission kertomuksen ja mahdollisten siihen liittyvien ehdotusten perusteella lykätä määräpäivää korkeintaan kahdella vuodella.

Lisäksi 2 vaihetta koskevia vaatimuksia sovelletaan 1 päivästä huhtikuuta 1990 alkaen suoraan ihmisravinnoksi tarkoitettuun maitoon.

2 Määritys- ja testausmenetelmät, joita käytetään sen valvonnassa, onko 1 kohdassa tarkoitettut vaatimukset täytetty, vahvistetaan 14 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen 1 päivään tammikuuta 1989 mennessä.

Samaa menettelyä noudattaen määrätään eläinlääkintäalan tiedekomitean lausunnon jälkeen menettely, joka korvaa muunnetun Aschaffenburgin sameustestin ja mahdollistaa steriloidun ja iskukuumennetun maidon erottamisen.

Ennen kyseisiä päätöksiä jäsenvaltioiden on kuitenkin 1 vaiheen soveltamisaikana hyväksyttävä vertailumenetelmiksi kaikki kansainväliset määritys- ja testausmenetelmät.

#### 11 artikla

1 Jäsenvaltioiden on huolehdittava, että tuotantotilat tarkastetaan säännöllisesti sen varmistamiseksi, täyttävätkö ne hygieniavaatimukset.

Jos on aihetta epäillä, että liitteessä A olevassa VI luvussa säädettyjä eläinten terveyttä koskevia vaatimuksia ei noudateta, jäsenvaltioiden on lisäksi huolehdittava, että virkaeläinlääkäri tarkastaa lypsylehmien yleisen terveydentilan ja tarvittaessa suorittaa kyseisten eläinten utareiden kliinisen tutkimuksen.

Jos ensimmäisessä tai toisessa alakohdassa tarkoitettussa tarkastuksessa tai tarkoitetuissa tarkastuksissa osoittautuu, että kaikki hygieniavaatimukset eivät täyty, virallisen toimielimen on toteutettava aiheelliset toimenpiteet.

2 Jäsenvaltioiden on huolehdittava, että maidonjalostamot tarkastavat raakamaidon ja lämpökäsitellyn maidon virallisen toimielimen valvonnassa ja vastuulla, ja että virallinen toimielin suorittaa säännöllisiä tarkastuksia, joilla varmistetaan, että maito täyttää tässä direktiivissä olevat vaatimukset.

3 Jäsenvaltioiden on huolehdittava tarkastusten suorittamisesta sen toteamiseksi, onko maidossa jäämiä aineista, joilla on farmakologista tai hormonaalista vaikutusta tai antibiooteista, torjunta-aineista, puhdistusaineista tai muista aineista, jotka ovat vahingollisia tai jotka voisivat muuttaa maidon aistivaraisia ominaisuuksia tai tehdä sen kulutuksen ihmisten terveydelle vaaralliseksi tai vahingolliseksi, jos jäämät ylittävät sallitut poikkeamat, tai jos poikkeamista ei ole säädetty, määrä, joka on todettu vaarattomaksi tieteellisen tiedon perusteella, ja josta eläinlääkintäalan tiedekomitea on antanut lausuntonsa.

4 Jos tutkittu maito ei ole tämän direktiivin mukaista ja erityisesti, jos siinä on sallitut poikkeamat ylittäviä määriä jäämiä, lämpökäsitelty maito on suljettava pois yhteisön sisäisestä kaupasta.

Tällaiset jäämätutkimukset on suoritettava noudattaen tutkittuja ja tieteellisesti tunnustettuja menetelmiä, etenkin sellaisia, joista säädetään yhteisön direktiiveissä tai muissa kansainvälisissä määräyksissä.

On oltava mahdollista arvioida jäämätutkimusten tuloksia 10 artiklan mukaisesti vahvistettuja vertailumenetelmiä käyttäen.

Tuotantotilojen tarkastamista varten ja 14 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen vahvistetaan yleiset hygieniasäännöt, joissa määritetään yleiset hygieniaedellytykset, jotka tuotantotilan on täytettävä, erityisesti tilojen kunnossapittoa ja lypsytoimintaan liittyvät edellytykset. Komissio huolehtii säännösten julkaisemisesta.

5 Jos on perusteltua aihetta epäillä, että tämän direktiivin vaatimuksia ei noudateta, virallisen toimielimen on suoritettava tarvittavat tarkastukset, ja jos epäily osoittautuu aiheelliseksi, toteutettava aiheelliset toimenpiteet, erityisesti hyväksynnän keskeyttäminen.

6 Neuvosto antaa määränemistöllä komission ehdotuksesta kahden vuoden kuluessa tämän direktiivin tiedoksiannosta yksityiskohtaiset ohjeet 1 ja 2 kohdassa tarkoitettujen tarkastusten suorittamisesta ja niiden tiheydestä sekä vahvistaa 3 kohdassa säädetty sallitut poikkeamat.

Samaa menettelyä noudattaen voidaan päättää tutkimusten ulottamisesta muihin kuin 3 kohdassa tarkoitettuihin aineisiin.

7 Siihen asti, kunnes säännökset tämän artiklan täytäntöönpanosta tulevat voimaan, sovelletaan kansallisia sääntöjä, ottaen huomioon perustamissopimuksen yleiset määräykset.

#### 12 artikla

1 Jäsenvaltio voi toteuttaa seuraavat toimenpiteet ottaen perustamissopimuksen yleiset määräykset asianmukaisesti huomioon:

- a) jos toisessa jäsenvaltiossa puhkeaa suu- ja sorkkatauti, se voi väliaikaisesti kieltää pastöroidun maidon tuonnin alueelleen tai rajoittaa sitä, kun kyseinen maito on saatu hyväksytystä laitoksesta, joka kerää raakamaitoa direktiivin 64/432/ETY mukaisesti määritellyltä suoja-alueelta, tai joka sijaitsee tuolla alueella,
- b) jos kyseinen epitoottinen eläintauti leviää laajalle, tai jos puhkeaa muita vakavia eläinten tartuntatauteja, se voi väliaikaisesti kieltää pastöroidun ja iskukuumennetun maidon tuonnin alueelleen kyseisestä jäsenvaltiosta tai rajoittaa sitä.

2 Kunkin jäsenvaltion on välittömästi ilmoitettava muille jäsenvaltioille ja komissiolle kaikista sen alueella tapahtuvista 1 kohdan b alakohdan alaan kuuluvien ja direktiivin 82/894/ETY<sup>(1)</sup> soveltamisalan ulkopuolelle jäävien tautien puhkeamisista ja toimenpiteistä, jotka se on toteuttanut niiden torjumiseksi. Sen on myös viipymättä ilmoitettava taudin häviämisestä.

<sup>(1)</sup> EYVL N:o L 378, 31.12.1982, s. 58

3 Toimenpiteistä, jotka jäsenvaltiot toteuttavat 1 kohdan mukaisesti, ja näiden toimenpiteiden kumoamisesta on viipymättä ilmoitettava muille jäsenvaltioille ja komissiolle, ja samalla on ilmoitettava näiden toimenpiteiden perusteet.

Jäljempänä 13 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen voidaan päättää, että toimenpiteitä olisi muutettava erityisesti, jotta varmistetaan niiden yhteensovittaminen muiden jäsenvaltioiden toimenpiteiden kanssa tai, että ne tulisi kumota.

4 Jos syntyy 1 kohdassa tarkoitettu tilanne, ja myös muiden jäsenvaltioiden näyttäisi olevan tarpeen toteuttaa kyseisen kohdan mukaisia, mahdollisesti 3 kohdan mukaisesti muutettuja toimenpiteitä, aiheellisista toimenpiteistä päätetään 14 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

#### 13 artikla

1 Jos tässä artiklassa säädettyä menettelyä on noudatettava, asian saattaa 15 päivänä lokakuuta 1968 annetulla neuvoston päätöksellä perustetun pysyvän eläinlääkintäkomitean, jäljempänä 'komitea', käsiteltäväksi komitean puheenjohtaja omasta aloitteestaan tai jäsenvaltion pyynnöstä viipymättä.

2 Komiteaan kuuluvien jäsenvaltioiden äänet painotetaan perustamissopimuksen 148 artiklan 2 kohdassa määrätyllä tavalla. Puheenjohtaja ei osallistu äänestykseen.

3 Komission edustaja tekee komitealle ehdotuksen tarvittavista toimenpiteistä. Komitea antaa lausuntonsa toimenpiteistä kahden päivän kuluessa. Lausunnot annetaan 45 äänen enemmistöllä.

4 Komissio päättää toimenpiteistä ja panee ne välittömästi täytäntöön, jos ne ovat komitean lausunnon mukaiset. Jos ne eivät ole komitean lausunnon mukaisia tai lausuntoa ei ole annettu, komissio tekee viipymättä neuvostolle ehdotuksen tarvittavista toimenpiteistä. Neuvosto päättää toimenpiteistä määräenemmistöllä.

Jos neuvosto ei ole tehnyt päätöstä toimenpiteistä 15 päivän kuluessa siitä, kun asia tuli neuvostossa vireille, komissio tekee päätöksen ehdotetuista toimenpiteistä ja panee ne välittömästi täytäntöön, jollei neuvosto ole yksinkertaisella enemmistöllä hylännyt mainittuja toimenpiteitä.

#### 14 artikla

1 Jos tässä artiklassa säädettyä menettelyä on noudatettava, asian saattaa 15 päivänä lokakuuta 1968 annetulla neuvoston päätöksellä perustetun pysyvän eläinlääkintäkomitean, jäljempänä 'komitea', käsiteltäväksi komitean puheenjohtaja omasta aloitteestaan tai jäsenvaltion pyynnöstä viipymättä.

2 Komiteaan kuuluvien jäsenvaltioiden äänet painotetaan perustamissopimuksen 148 artiklan 2 kohdassa määrätyllä tavalla. Puheenjohtaja ei osallistu äänestykseen.

3 Komission edustaja tekee komitealle ehdotuksen tarvittavista toimenpiteistä. Komitea antaa lausuntonsa toimenpiteistä määräajassa, jonka puheenjohtaja voi vahvistaa asian kiireellisyyden mukaan. Lausunnot annetaan 45 äänen enemmistöllä.

4 Komissio päättää toimenpiteistä ja panee ne välittömästi täytäntöön, jos ne ovat komitean lausunnon mukaiset. Jos ne eivät ole komitean lausunnon mukaisia tai lausuntoa ei ole annettu, komissio tekee viipymättä neuvostolle ehdotuksen tarvittavista toimenpiteistä.

Neuvosto päättää toimenpiteistä määräenemmistöllä.

Jos neuvosto ei ole tehnyt päätöstä toimenpiteistä kolmen kuukauden kuluessa siitä, kun asia tuli neuvostossa vireille, komissio tekee päätöksen ehdotetuista toimenpiteistä ja panee ne välittömästi täytäntöön, jollei neuvosto ole yksinkertaisella enemmistöllä hylännyt mainittuja toimenpiteitä.

#### 15 artikla

Ennen kolmansista maista tapahtuvaa lämpökäsitellyn maidon tuontia säätelevän yhteisön järjestelmän käyttöönottoa, tällaiseen tuontiin sovellettavat kansallisen lain säännökset eivät saa olla suosivampia kuin yhteisön sisäistä kauppaa säätelevät säännökset.

#### 16 artikla

Jäsenvaltioiden on saatettava tämän direktiivin noudattamisen edellyttämät lait, asetukset ja hallinnolliset määräykset voimaan 1 päivään tammikuuta 1989 mennessä.

#### 17 artikla

Tämä direktiivi on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

Tehty Brysselissä 5 päivänä elokuuta 1985.

*Neuvoston puolesta*

*Puheenjohtaja*

J. F. POOS

## LIITE A

## I LUKU

## Yleiset hyväksyntää koskevat vaatimukset

Maidonjalostamoiden ja keräys- ja vakiointikeskusten on sijaittava sellaisissa tiloissa, että maidolla ei voi olla vahingollisia vaikutuksia ihmisten terveyteen ja että sen luonnolliset ominaisuudet eivät voi muuttua, ja joissa on oltava ainakin:

- 1 Tiloissa, joissa lämpökäsiteltyä maitoa käsitellään tai säilytetään:
  - a) lattia, joka on helppo puhdistaa ja desinfoida, ja joka on rakennettu siten, että nesteiden poisjuoksuttaminen on helppoa.
  - b) sileät, kestävä ja läpäisemättömät seinät, joilla on vaalea, pestävä pinnoite vähintään kahden metrin korkeuteen, ja jäädyttämöissä tai kylmätiloissa ja varastoissa vähintään varastointikorkeuteen, jollei maitoa säilytetä ilmatiiviisti suljetuissa säiliöissä; seinän ja lattian yhtymäkohdat on pyörästettävä tai vastaavasti viimeisteltävä lukuun ottamatta varastoja, jäädyttämöjä tai kylmätiloja,
  - c) ovet, jotka on valmistettu kestävästä ja syöpymättömästä materiaalista, ja jos ne ovat puusta, niiden molemmilla puolilla on oltava sileä ja läpäisemätön pinnoite,
  - d) lahoamattomat ja hajuttomat eristemateriaalit,
  - e) riittävä tuuletus ja tarvittaessa hyvä höyryn poisto,
  - f) riittävä luonnollinen tai keinotekoinen valaistus,
  - g) mahdollisimman lähellä työpisteitä riittävä määrä paikkoja, joissa voidaan puhdistaa ja desinfoida kädet sekä puhdistaa työkalut kuumalla vedellä; hanat eivät saa olla käsikäyttöisiä; käsien pesua varten näissä paikoissa on oltava kuuma ja kylmä juokseva vesi tai sopivaan lämpötilaan ennalta sekoitettu vesi, puhdistus- ja desinfiointiaineita sekä kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä.
- 2 Riittävä määrä pukuhuoneita, joissa on sileät, vedenpitävät ja pestävät seinät ja lattiat, pesualtaat, suihkut ja huuhdeltavat käymälät. Käymälät eivät saa avautua suoraan työtiloihin. Pesualtaissa on oltava kuuma ja kylmä juokseva vesi tai sopivaan lämpötilaan ennalta sekoitettu vesi, käsien puhdistus- ja desinfiointiaineita sekä kertakäyttöisiä käsipyyhkeitä; pesualtaan hanat eivät saa olla käsikäyttöisiä. Käymälöiden lähellä on oltava riittävä määrä kyseisenlaisia pesualtaita.
- 3 Erityinen paikka ja riittävät välineet astioiden ja säiliöiden puhdistusta ja desinfiointia varten. Kyseiset paikka ja välineet eivät kuitenkaan ole pakollisia, jos on olemassa säännöksiä, jotka edellyttävät, että astiat ja säiliöt puhdistetaan ja desinfioidaan maidonjalostamon läheisyydessä sijaitsevilla muilla keskuksilla.
- 4 Laitteisto, joka tekee mahdolliseksi yksinomaan direktiivissä 80/778/ETY<sup>(1)</sup> tarkoitetun juotavan veden saannin.  
Juomakelvotonta vettä voidaan kuitenkin poikkeuksellisesti käyttää höyryntuotantoon, tulensammutukseen ja jäädytyslaitteiston jäädytykseen edellyttäen, että tätä tarkoitusta varten asennetut putket estävät veden käytön muihin tarkoituksiin eivätkä aiheuta maidon saastumisriskiä. Höyry ja kyseinen vesi eivät saa joutua suoraan kosketuksiin maidon kanssa, eikä niitä tule käyttää maidon kanssa kosketuksiin tulevien astioiden, laitteiden tai välineiden puhdistukseen tai desinfiointiin. Juomakelvottoman veden putket on selvästi erotettava juotavan veden putkista.
- 5 Asianmukaiset laitteet hyönteisten ja jyräjien kaltaisilta tuhoeläimiltä suojautumista varten.
- 6 Laitteiden, putkien ja instrumenttien tai niiden pintojen, joiden on tarkoitus joutua kosketuksiin maidon kanssa, on oltava valmistettu sileästä materiaalista, joka on helppo pestä, puhdistaa ja desinfoida, ei syövy, eikä siirrä maitoon sellaisia määriä aineita, jotka voivat vaarantaa ihmisten terveyden, aiheuttaa maidon koostumuksen heikkenemistä tai vaikuttaa haitallisesti sen aistinvaraisiin ominaisuuksiin.

## II LUKU

## Maidonjalostamoita koskevat erityiset hyväksyntävaatimukset

Edellä I luvussa säädettyjen yleisten vaatimusten lisäksi maidonjalostamoissa on oltava ainakin:

- a) laitteet pakkausten mekaanista täyttöä ja asianmukaista automaattista sulkemista varten, kun näitä pakkauksia käytetään lämpökäsitellyn maidon pakkauksina täyttämisen jälkeen, lukuun ottamatta pystöjä ja säiliöitä, jos siellä suoritetaan kyseisenlaisia töitä,

- b) laitteet lämpökäsitellyn maidon sekä III ja IV luvussa ja VII luvun I kohdassa säädettyissä tapauksissa raakamaidon jäädytystä ja kylmävarastointia varten; kylmävarastojen on oltava varustetut lämpömittareilla.

<sup>(1)</sup> EYVL N:o L 229, 30.8.1980, s. 11



- c) — kun maito pakataan kertakäyttöpakkauksiin, tila kyseisenlaisten pakkausten ja niiden valmistukseen tarkoitettujen raaka-aineiden säilytystä varten,
- kun maito pakataan uudelleen käytettäviin pakkauksiin, erityinen tila niiden säilytystä ja niiden mekaaniseen puhdistukseen ja desinfiointiin tarkoitettuja laitteita varten,
- d) säiliöt raakamaidon säilytystä varten, vakiointilaitteet ja säiliöt vakioidun maidon säilytystä varten,
- e) sentrifugit tai muut hyväksytyt tai sallitut laitteet maidon puhdistusta varten,
- f) hyväksytyt tai virallisen toimielimen sallimat lämpökäsittelylaitteet, joissa on:
- automaattinen lämpötilan valvonta,
  - rekisteröivä lämpömittari,
  - riittämättömän kuumennuksen estävä automaattinen turvalaite,
  - riittävä turvajärjestelmä, joka estää pastöroidun tai steriloidun maidon sekoittumisen epätavallisesti kuumennettuun maitoon,
  - automaattinen rekisteröivä turvalaite, joka estää edellä mainitun sekoittumisen,
- g) maidonjalostamolla on oltava oma laboratorio tai sen on käytettävä välttämättömien maitoanalyysien ja testien suorittamisessa tarvittavilla välineillä varustetun laboratorion palveluja.

### III LUKU

#### Keräyskeskusten rekisteröintiä koskevat erityisvaatimukset

Edellä I luvussa määrättyjen yleisten vaatimusten lisäksi maidon keräyskeskuksissa on oltava ainakin:

- a) jäähdytyslaitteet tai sopivat välineet maidon jäähdytystä varten, ja jos maitoa säilytetään keräyskeskuksessa, paikka maidon kylmäsäilytystä varten,
- b) jos maito puhdistetaan maidon keräyskeskuksessa, puhdistus on suoritettava sentrifugeilla tai muulla virallisen toimielimen hyväksymällä tai sallimalla tavalla.

### IV LUKU

#### Vakiointikeskusten rekisteröintiä koskevat erityisvaatimukset

Edellä I luvussa määrättyjen yleisten vaatimusten lisäksi vakiointikeskuksissa on oltava ainakin:

- a) säiliöt raakamaidon kylmäsäilytystä varten, vakiointilaitteet ja astiat vakioidun maidon säilytystä varten,
- b) sentrifugit tai muut virallisen toimielimen hyväksymät tai sallimat laitteet maidon puhdistusta varten.

### V LUKU

#### Jalostamoiden tiloja, laitteita ja henkilökuntaa koskevat hygieniavaatimukset

- 1 Henkilökunnan on noudatettava ehdotonta puhtautta; tilojen, koneiden ja laitteiden on oltava ehdottomasti puhtaita:
  - a) Maidon parissa työskentelevän tai sitä käsittelevän henkilökunnan on erityisesti käytettävä puhtaita työvaatteita ja päähineitä; heillä on myös oltava puhtaat kädet. Tupakointi on kielletty tiloissa, joissa maitoa käsitellään tai varastoidaan.
  - b) Eläimiä ei saa päästää laitoksiin. Havaitut jyrssiät, hyönteiset ja muut tuhoeläimet on järjestelmällisesti hävitettävä.
  - c) Maidon käsittelyyn käytetyt laitteet ja koneet on pidettävä puhtaina ja hyvässä kunnossa.
    - i) Käsittelytilat on puhdistettava vähintään kerran kunakin työpäivänä.
    - ii) Laitteet, säiliöt ja koneet, jotka joutuvat kosketuksiin maidon, maitovalmisteiden tai muiden elintarvikkeiden kanssa, on pestävä, puhdistettava ja desinfioitava kunkin työjakson päätteeksi ja vähintään kerran kunakin työpäivänä.
- 2 Mahdollisimman pian kunkin keräilykierroksen jälkeen tai, jos purkamisen ja seuraavan lastauksen välillä on vain lyhyt aika, kunkin keräilykierrossarjan jälkeen, mutta aina vähintään kerran päivässä, astiat ja säiliöt, joita käytetään kuljetettaessa raakamaitoa maidon keruu- tai vakiointikeskuksiin tai maidonjalostamoon, on pestävä, puhdistettava ja desinfioitava ennen uudelleenkäyttöä.

- 3 Jos raakamaitoa ei siirretä putkissa maidon keräys- tai vakiointikeskuksesta maidonjalostamoon, sen kuljetukseen käytettävien säiliöiden on täytettävä 1 kohdan c alakohdassa säädetty vaatimukset.
- 4 Jos 1 kohdassa säädettyyn desinfiointiin käytetään kemikaaleja, niiden tulee olla virallisen toimielimen kyseiseen tarkoitukseen hyväksymiä.
- 5 Henkilöitä, jotka saattaisivat maidon kautta levittää tartuntatautia tai jotakin muuta tautia, on kiellettävä työskentelemästä maidon parissa sekä käsittelemästä ja kuljettamasta sitä.
- 6 Kaikkien henkilöiden, joiden työhön kuuluu maidon parissa työskentelyä tai sen käsittelyä, on lääkärintodistuksella osoitettava, että kyseisenlaiselle työlle ei ole estettä. Lääkärintodistus on uusittava joka vuosi, jollei jotakin muuta vastaavat takuut tarjoavaa henkilökunnan lääkärintarkastusjärjestelmää ole hyväksytty 14 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

## VII LUKU

### Maidonjalostamoon tuotavaa raakamaitoa koskevat vaatimukset

#### A. Alkuperäkarja

- 1 Raakamaidon on oltava peräisin lehmistä,
- joita kuuluvat virallisesti tuberkuloosista vapaaseen ja luomistaudista vapaaseen tai virallisesti luomistaudista vapaaseen nautakarjaan,
  - joissa ei ole oireita tartuntataudeista, jotka voisivat tarttua ihmisiin maidon välityksellä,
  - joiden yleinen terveydentila ei ole heikentynyt havaittavasti, ja jotka eivät saa kärsiä mistään sukuelinten alueella esiintyvistä merkivästä infektiosta, suolitulehduksesta, johon liittyy ripuli ja kuumetta, tai havaittavasta tulehduksesta, joka vaikuttaa utareisiin tai utareiden ihoon,
  - joilla ei ole utarehaavoja, jotka voisivat vaikuttaa maitoon,
  - joita tuottavat vähintään kaksi litraa maitoa päivässä,
  - joita ei ole hoidettu aineilla, jotka voivat siirtyä maitoon, ja jotka ovat vaarallisia tai todennäköisesti vaarallisia ihmisten terveydelle, ellei maitoon ole sovellettu virallista odotusaikaa; neuvosto tekee komission ehdotuksesta päätöksen virallisista odotusajoista.
- 2 Raakamaitoa ei saa käsitellä, jos se:
- on peräisin eläimistä, jotka eivät täytä direktiivissä 81/602/ETY<sup>(1)</sup> säädettyjä vaatimuksia,
  - sisältää tämän direktiivin 11 artiklan 3 kohdassa tarkoitettujen aineiden jäämiä.
- B. Tilan hygienia
- 1 Raakamaidon on oltava peräisin tuotantotiloilta, jotka on rekisteröity ja tarkastettu tämän direktiivin 11 artiklan mukaisesti. Tähän käytettyjen paikkojen suunnittelun, rakennustavan, kunnossapidon ja hoidon on oltava sellaiset, että varmistetaan:
- lehmien hyvät säilytys-, hygienia-, puhtaus- ja terveysolot,
  - lypsyn sekä maidon käsittelyn ja säilytyksen hyvät hygieniaolot.
- Erityistarkoituksiin käytettävien tilojen on täytettävä seuraavien kohtien edellytykset.
- 2 Tilojen, joissa lehmiä lypsetään tai joissa maitoa säilytetään, käsitellään tai jäädytetään, on oltava sijoitettu ja rakennettu siten, että vältetään maidon saastumisen vaara. Ne on oltava helppo pestä ja desinfioida, ja niissä on oltava vähintään:
- seinät ja lattiat, jotka ovat helposti puhdistettavissa alueilta, jotka voivat likaantua tai saada tartunnan,
  - lattia, joka on rakennettu siten, että nesteiden poisjuoksettaminen on helppoa, ja tyydyttävät jätteiden poistokeinot,
  - riittävä tuuletus ja valaistus,
  - riittävästi direktiivissä 80/778/ETY tarkoitettua juotavaa vettä lypsy-, puhdistus- ja jäädytystoimintoja varten,
  - riittävä eristys kaikista saastumislähteistä kuten käymälöistä ja lantakasoista,
  - koneet ja laitteet, jotka voidaan pestä, puhdistaa ja desinfioida helposti ja asianmukaisesti.
- Lisäksi maidon säilytystiloissa on oltava sopivat maidon jäädytyslaitteet, niiden on oltava sopivasti suojattu tuhoeläimiä vastaan ja riittävästi erotettu kaikista tiloista, joissa eläimiä pidetään.
- 3 Jos käytetään liikuteltavaa lypsykarsinaa, sen on täytettävä 2 kohdan d ja f alakohdan vaatimukset ja lisäksi karsinan tulee:
- sijaita puhtaalla alustalla, jolla ei ole ulosteiden tai muiden jätteiden kertymiä,
  - suojata maitoa aikana, jona sitä käytetään,
  - oltava rakennettu ja viimeistelty siten, että sisäpintojen puhtaanapito on mahdollista.
- 4 Lehmien säilytystiloista riittävästi erotettu lypsyhuone tai lypsytila on pakollinen, jos lehmiä säilytetään vapaina.
- 5 Johonkin A jakson 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettuun tautiin sairastuneiden tai sairastuneiksi epäiltyjen eläinten eristämisen tai A jakson 1 kohdan c alakohdassa tarkoitettujen eläinten erottamisen muusta karjasta on oltava sekä mahdollista että tehokasta.
- 6 Kaikkiin eläinlajeihin kuuluvat eläimet on pidettävä poissa tiloista ja paikoista, joissa maitoa säilytetään, käsitellään tai jäädytetään.

<sup>(1)</sup> EYVL N:o L 222, 1.8.1981, s. 32

C. Hygienia, joka liittyy lypsyy, raakamaidon keräilyyn ja sen kuljetukseen tuotantotilalta keräys- tai vakiointikeskukseen tai maidonjalostamoon – Henkilökunnan hygienia

- 1 Lypsäminen on suoritettava hygieenisesti ja oloissa, joista säädetään tämän direktiivin 11 artiklan 4 kohdassa tarkoitettussa hygieniasäännöstyössä.
- 2 Maito on pantava välittömästi lypsyn jälkeen puhtaaseen paikkaan, joka on varustettu siten, että vältytään maitoon kohdistuvilta haittavaikutuksilta. Jos maitoa ei kerätä kahden tunnin kuluessa lypsämisestä, se on, kun keräily suoritetaan päivittäin, jäädytettävä vähintään 8 °C:n lämpötilaan, tai jos keräilyä ei suoriteta päivittäin, 6 °C:n lämpötilaan; kun maitoa kuljetetaan maidonjalostamoon, sen lämpötila ei saa ylittää 10 °C:a.
- 3 Laitteiden ja instrumenttien tai niiden pintojen, joiden on tarkoitus joutua kosketuksiin maidon kanssa (lypsyy tai maidon keräilyyn ja kuljetukseen tarkoitettut työvälineet, astiat, säiliöt jne.), on oltava valmistettu sileistä materiaalista, joka on helppo pestä, puhdistaa ja desinfioida, ei syövy, eikä siitä siirry maitoon sellaisia määriä aineita, että voivat vaarantaa ihmisten terveyden, aiheuttaa maidon koostumuksen heikkenemistä tai vaikuttaa haitallisesti sen aistivaraisiin ominaisuuksiin.
- 4 Käytön jälkeen lypsyssä käytetyt välineet, mekaaniset lypsylaitteistot, ja astiat, jotka tulevat jollakin tavalla kosketuksiin maidon kanssa, on pestävä, puhdistettava ja desinfioitava. Kunkin keräilykierroksen jälkeen, tai jos purkamisen ja seuraavan lastauksen välillä on vain lyhyt aika, kunkin keräilykierrossarjan jälkeen, mutta vähintään kerran päivässä, astiat ja säiliöt, joita käytetään kuljettaessa raakamaitoa maidon keruu- tai vakiointikeskuksiin tai maidonjalostamoihin, on pestävä, puhdistettava ja desinfioitava ennen uudelleenkäyttöä.
- 5 Jos 4 kohdassa säädettyihin desinfiointitoimiin käytetään kemikaaleja, niiden tulee olla virallisen elimen kyseiseen tarkoitukseen hyväksymiä.
- 6 Maidon keräilyyn käytettäviä säiliöitä on käytettävä yksinomaan maidon, maitovalmisteiden ja juotavan veden kuljetukseen.

7 Henkilöitä, jotka saattaisivat maidon kautta levittää tartuntatautiä tai jotakin muuta tautia, on kielletävä lypsästä sekä käsittelemästä ja keräämästä sitä.

D. Vaatimukset, jotka on täytettävä vastaanotettaessa

Voidakseen tulla lämpökäsiteltyksi ja täyttyäkseen tämän direktiivin vaatimukset kultakin tilalta tulevan raakamaidon on täytettävä seuraavat vähimmäisstandardit.

Vaatimustenmukaisuus on varmistettava joko tilalla keräämisen aikana otettavien pistokoenäyttein taikka otettaessa raakamaito vastaan maidonjalostamoon tai maidon keruu- tai vakiointikeskukseen.

	Vaihe 1	Vaihe 2
Kokonaispesäkemäärä (PC 30 °C / ml)	≤ 300 000 <sup>(1)</sup>	≤ 100 000 <sup>(1)</sup>
Solupitoisuus / ml	≤ 500 000 <sup>(2)</sup>	≤ 400 000 <sup>(2)</sup>
Jäätymispiste °C	≤ — 0,520	≤ — 0,520
Antibiootit / ml		
— penisilliini	< 0,004 µg ei havaittavissa	< 0,004 µg ei havaittavissa
— muut		

<sup>(1)</sup> Kahden kuukauden keskiarvon mukaan, vähintään kaksi näytettä kuukaudessa.

<sup>(2)</sup> Kolmen kuukauden keskiarvon mukaan, vähintään yksi näyte kuukaudessa.

Lisäksi raakamaidolle on tehtävä palorypälehappotesti tai vastaavat tulokset antava testi, ja sen on tuossa testissä täytettävä vaatimukset, jotka vahvistetaan 1 päivään tammikuuta 1989 mennessä tämän direktiivin 14 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen ja eläinlääkintäalan tiedekomitean annettua lausuntoa. Siihen asti, kunnes kyseinen päätös annetaan, sovelletaan 10 artiklan 2 kohdan kolmatta alakohtaa.

Maidonjalostamon on ilmoitettava virkaeläinlääkärille heti, kun solupitoisuuden enimmäistasot on saavutettu. Virkaeläinlääkärin tulee toteuttaa aiheelliset toimenpiteet.

Jos kyseiseltä tilalta tuleva maito ei kuukauden kuluessa täytä säädettyjä vaatimuksia, se on käsiteltävä eri aikana kuin yhteisön sisäiseen kauppaan tarkoitettu maito ja suljettava pois tuosta kaupasta.

## VII LUKU

### Lämpökäsittelyyn liittyvät vaatimukset

- 1 Maidonjalostamoon tuotaessa raakamaito on, jollei sitä käsitellä neljän tunnin kuluessa sen saapumisesta, jäädytettävä korkeintaan +5 °C:n lämpötilaan ja pidettävä tuossa lämpötilassa lämpökäsittelyyn asti.

Jos raakamaitoa ei käsitellä 36 tunnin kuluessa sen saapumisesta, se on testattava uudelleen ennen lämpökäsittelyä. Jos suoralla tai epäsuoralla menetelmällä todetaan, että tuon maidon

kokonaispesäkemäärä 30 °C:ssa ylittää 600 000/ml vaiheessa 1 ja 200 000 vaiheessa 2, kyseinen raakamaito on käsiteltävä eri aikana kuin yhteisön sisäiseen kauppaan tarkoitettu maito.

- 2 Pastöroitu maito on saatava käsittelyllä, johon kuuluu lyhytaikainen korkean lämpötilan käyttö (vähintään 71,7 °C 15 sekunnin ajan tai jokin vastaava yhdistelmä).

Maidonjalostamossa suoritetuissa pistokokeissa pastöroidun maidon on myös täytettävä seuraavat vaatimukset:

	Vaihe 1	Vaihe 2
Patogeenit	ei	ei
Koliformit/ml	< 5	< 1
Kokonaispesäke- määrä (PC 30 °C/ml)	≤ 50 000	≤ 30 000
<i>Inkubaation jälkeen</i> <i>6 °C/5 vrk:</i>		
Kokonaispesäke- määrä (PC 21 °C/ml)	≤ 250 000	≤ 100 000
Fosfaasi	—	—
Peroksidaasi	+	+
Antibiootit/ml	havaitsematon	havaitsematon
Jäätymispiste °C	≤ 0,520	≤ 0,520

Lisäksi pastöroidulle maidolle on tehtävä palorypälehappotesti tai vastaavat tulokset antava testi, ja sen on tuossa testissä täytettävä vaatimukset, joista säädetään 1 päivään tammikuuta 1989 mennessä tämän direktiivin 14 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen ja eläinlääkintäalan tiedekomitean annettua lausuntonsa.

### 3 Iskukuumennetun maidon on täytettävä seuraavat edellytykset:

- se on saatava käyttämällä jatkuvaa lämpövirtaa keskeytymättömästi jaksossa, johon sisältyy korkean lämpötilan lyhytaikainen käyttö (vähintään +135 °C vähintään yhden sekunnin ajan), ja sen pakkauksessa on käytettävä aseptisiä läpinäkymättömiä säiliöitä,
- sen säilyvyyden on oltava sellainen, että pistokoenäytteissä ei voida todeta huononemista, kun se on ollut 15 vuorokautta suljetussa pakkauksessa +30 °C:n lämpötilassa; tarvittaessa voidaan myös säätää seitsemän päivän jaksosta suljetussa pakkauksessa +55 °C:n lämpötilassa,
- sen on reagoitava positiivisesti muunnettuun Aschaffenburgin sameustestiin tai johonkin muuhun testiin, joka kehitetään ennen tämän direktiivin voimaantuloa 14 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen eläinlääkintäalan tiedekomitean annettua lausuntonsa,
- sen jäätymispisteen alenemisluvun on oltava korkeintaan -0,520 °C. Maitoon, joka on käsitelty höyrystysuikutusprosessilla, sovelletaan kuitenkin kahden vuoden ajan lukua -0,515 °C.

Kun maidon iskukuumennusprosessissa käytetään maidon ja höyryn suoraa kosketusta, höyry on saatava juotavasta vedestä, ja se ei saa jättää maitoon vieraita aineita tai vaikuttaa siihen haitallisesti. Tämän prosessin käytön ei myöskään tule aiheuttaa käsitellyn maidon vesipitoisuuden muutosta.

### 4 Steriloitu maito:

- on oltava kuumennettu ja steriloitu ilmatiiviisti suljetuissa pakkauksissa tai astioissa, joiden sulkimen on pysyttävä ehjänä,
- sen säilyvyyden on oltava sellainen, että pistokoenäytteissä ei voida todeta huononemista, kun se on ollut 15 vuorokautta suljetussa astiassa +30 °C:n lämpötilassa; tarvittaessa voidaan myös säätää seitsemän päivän jaksosta suljetussa astiassa +55 °C:n lämpötilassa,
- sen on reagoitava negatiivisesti muunnettuun Aschaffenburgin sameustestiin tai johonkin muuhun testiin, joka kehitetään ennen tämän direktiivin voimaantuloa 14 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen eläinlääkintäalan tiedekomitean annettua lausuntonsa,
- sen jäätymispisteen aleneman on oltava korkeintaan -0,520 °C.

### 5 Maidonjalostamossa suoritetuissa pistokokeissa steriloidun ja iskukuumennetun maidon on täytettävä seuraavat standardit:

	Vaihe 1	Vaihe 2
<i>Inkubaation jälkeen,</i> <i>15 vrk/30 °C</i>		
(a) Kokonaispesäke- määrä (PC 30 °C/0,1 ml)	≤ 10	≤ 10
(b) Aistinvarainen arviointi	normaali	normaali
Antibiootit/ml	havaitsematon	havaitsematon

Lisäksi maidolle on tehtävä LPS-testi tai vastaavat tulokset antava testi, ja sen on tuossa testissä täytettävä vaatimukset, joista säädetään 1 päivään tammikuuta 1989 mennessä tämän direktiivin 14 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen ja eläinlääkintäalan tiedekomitean annettua lausuntonsa.

- 6 Pastöroitua, iskukuumennettua ja steriloitua maitoa voidaan valmistaa raakamaidosta, joka on toisessa laitoksessa läpikäynyt alustavan lämpökäsittelyn, jonka "aika-lämpötila" -suhteen on oltava alempi kuin pastörointiin käytetyn, ja jonka fosfaasin on sen vuoksi oltava positiivinen. Tämän poikkeuksen käytöstä on ilmoitettava toimivaltaisille viranomaisille. Alustava lämpökäsittely on mainittava todistuksessa.
- 7 Kuumennusprosessien sekä pastöroidun, steriloidun ja iskukuumennetun maidon kuumennuslämpötilojen ja -aikojen, lämpökäsittelylaitetyyppien, virtaaman ohjausventtiilin ja lämpötilan valvonta- ja rekisteröintilaitteiden tulee olla jäsenvaltioiden toimivaltaisten keskusviranomaisten hyväksymiä tai sallimia.
- 8 Pastöroinnin jälkeen maito on välittömästi jäähdytettävä, jotta siitä tulee mahdollisimman pian IX ja XI luvussa säädettyjen lämpötilojen mukaista.
- 9 Rekisteröivien lämpömittareiden tuottamat käyrät on päivättävä ja säilytettävä kahden vuoden ajan, jotta ne voidaan pyynnöstä esittää viranomaisille, jotka virallinen elin on nimennyt tarkastamaan laitoksen.

## VIII LUKU

**Lämpökäsitellyn maidon pakkaaminen maidonjalostamossa kuluttajille suoraan myytäväksi tarkoitettuihin pakkauksiin**

- 1 Suoraan kuluttajille myytäväksi tarkoitettujen pakkausten on täytettävä kaikki hygieniamääräykset. Etenkään niistä ei saa siirtyä maitoon sellaisia määriä aineita, jotka voivat vaarantaa ihmisten terveyden, aiheuttaa maidon koostumuksen heikkenemistä tai vaikuttaa haitallisesti sen aistivaraisiin ominaisuuksiin, ottaen huomioon vaatimukset, joista säädetään yhteisön säännöksissä tai, jos niitä ei ole, tämän direktiivin tiedoksiantopäivänä voimassa olevissa kansallisissa säännöksissä. Uudelleen käytettävien pakkausten on oltava suunniteltu siten, että ne on helppo pestä, puhdistaa ja desinfioida.  
Pesu, puhdistus ja desinfiointi on suoritettava XI luvun 1 kohdan 3 luetelmakohdan mukaisesti.
  - 2 Pullotuksen, täytön, pakkausten sulkemisen ja pakkaamisen on tapahduttava automaattisesti.
  - 3 Sulkemisen on tapahduttava lämpökäsittelyn suorittaneessa maidonjalostamossa välittömästi täyttämisen jälkeen
- sulkemislaitteella, jolla varmistetaan, että maito on suojattu kaikilta sen ominaisuuksiin vaikuttavilta ulkoisilta haitatekijöiltä, ja että suljinta ei voida käyttää uudelleen avaamisen jälkeen.
- 4 Tuottajan on valvontatarkoituksia varten varmistettava, että direktiivissä 79/112/ETY<sup>(1)</sup> vaadittujen tietojen lisäksi seuraavat tiedot on merkitty selvästi ja luettavalla tavalla tuotteen pakkauksessa:
    - a) maidon lämpökäsittelyn luonne,
    - b) tiedot lämpökäsittelyn suorittamispäivästä ja pastöroidun maidon tapauksessa lämpötila, jossa tuotetta on säilytettävä,
    - c) maidonjalostamon hyväksyntänumero ja jokin seuraavista kirjainsarjoista: CEE – EEG – EWG – EØF – EEC – EOK.

## IX LUKU

**Pastöroidun maidon säilyttäminen maidonjalostamossa**

Jäähdytyksen jälkeen pastöroidun maidon enimmäislämpötilan tulee olla +6 °C, kunnes se siirretään pois maidonjalostamosta.

Varastotilojen säilytyslämpötila on kirjattava.

## X LUKU

**Terveystodistus**

Alkuperäisen terveystodistuksen, jonka on oltava lämpökäsitellyn maidon mukana, kun sitä kuljetetaan määrärahaan, on oltava virkaeläinlääkäarin tai toimivaltaisen keskusviranomaisen nimeämän muun vastaavan tasoisien toimivaltaisen viranomaisen lastausajankohtana antama.

Terveystodistuksen on muodoltaan ja sisällöltään oltava liitteessä B olevan mallin mukainen. Se on laadittava vähintään määrärahaan virallisella kielellä tai virallisilla kielillä ja sen on sisällettävä liitteessä B olevassa mallissa säädetty tiedot.

## XI LUKU

**Lämpökäsitellyn maidon kuljetus**

- 1 Pastöroidun maidon kuljetukseen käytettyjen säiliöiden, pystöjen ja muiden pakkausten on täytettävä kaikki hygieniamääräykset ja erityisesti seuraavat:
  - niiden on oltava suunniteltu siten, että maito voi valua täysin pois; jos ne on varustettu hanoilla, hanat on voitava helposti poistaa, purkaa, pestä, puhdistaa ja desinfioida,
  - niiden sisäpintojen ja kaikkien muiden osien, jotka voivat joutua kosketuksiin maidon kanssa, on oltava valmistettu sileästä materiaalista, joka on helppo pestä, puhdistaa ja desinfioida, ei syövy, eikä siitä siirry maitoon sellaisia määriä aineita, jotka voivat vaarantaa ihmisten terveyden, aiheuttaa maidon koostumuksen heikkenemistä tai vaikuttaa haitallisesti sen aistivaraisiin ominaisuuksiin,
  - ne on pestävä, puhdistettava ja desinfiotava välittömästi kunkin käytön jälkeen ja tarvittaessa ennen seuraavaa käyttöä; puhdistus ja desinfiointi on suoritettava V luvun 1 kohdan c alakohdan mukaisesti,

<sup>(1)</sup> EYVL N:o L 33, 8.2.1979, s. 1

- niiden on oltava suljettu ilmatiiviisti ennen kuljetusta ja sen aikana vesitiiviillä sulkimella.
- 2 Pastöroidun maidon kuljetukseen käytettävien kulkuneuvojen ja säiliöiden on oltava suunniteltu ja varustettu siten, että 5 kohdassa säädettyjä lämpötiloja voidaan ylläpitää koko kuljetuksen ajan.
  - 3 Lämpökäsitellyn maidon ja pienissä säiliöissä tai pystöissä olevan maidon kuljetukseen käytettävien kulkuneuvojen on oltava hyväkuntoisia. Niitä ei saa käyttää kuljettaessa muita tuotteita tai esineitä, jotka voivat aiheuttaa maidon huononemista. Niiden sisäpintojen on oltava sileät ja helpot pestä, puhdistaa ja desinfioida. Kuljetukseen tarkoitettujen kulkuneuvojen sisustan on täytettävä kaikki hygieniamääräykset. Pienissä säiliöissä tai pystöissä olevan lämpökäsitellyn maidon kuljetukseen tarkoitettujen kulkuneuvojen on oltava suunniteltu siten, että säiliöt tai pystöt on riittävästi suojattu kaikelta saastumiselta ja ilman vaikutuksilta, eikä niitä saa käyttää eläinten kuljetukseen.
  - 4 a) Kaikkien yhteisön sisäiseen kauppaan tarkoitettun pastöroidun maidon kuljetukseen käytettyjen säiliöiden on oltava virallisen toimielimen hyväksymiä, ja niiden on oltava kuljetuksen aikana varustettu lyijysulkimella, joka kiinnitetään, kun toimivaltainen viranomaisen allekirjoittaa todistuksen.  
b) Tätä varten toimivaltaisen viranomaisen on ennen lähetystä varmistettava, että kuljetusväline ja kuormausolot täyttävät tämän luvun hygieniavaatimukset.
  - 5 Kuljetuksen aikana tankeissa kuljetetun tai pieniin säiliöihin ja pystöihin pakatun pastöroidun maidon lämpötila ei saa ylittää 6 °C.

## LIITE B

TOISEEN JÄSENVALTIOON TARKOITETUN LÄMPÖKÄSITELLYN MAIDON  
TERVEYSTODISTUSN:o .....  
(valinnainen)

Lähettilämaa: .....

Ministeriö: .....

Toimielin: .....

Viite: .....

(valinnainen)

**I Tuotteen tunnistetiedot**

Tuotteen laji: .....

Tuote on / tuotetta ei ole<sup>(1)</sup> valmistettu raakamaidosta, joka on toisessa laitoksessa läpikäynyt alustavan lämpökäsittelyn, jonka aika-lämpötila -suhde on ollut alempi kuin pastörointiin käytetty; tämän maidon fosfataasi on sen vuoksi positiivinen.

Lämpökäsittelyn päivä ja luonne: .....(lämpötila/aika)

Iskukuumennuskäsittely on / iskukuumennuskäsittelyä ei ole suoritettu<sup>(1)</sup> maidon ja höyrin suoraa kosketusta käyttäen.

Pakkauksen laji: .....

Säiliöiden määrä: .....

Tuotteen määrä tilavuuden tai painon mukaan: .....

Lähetysnumero: .....

**II Tuotteen alkuperä**

Maidonjalostamon osoite ja hyväksyntänumero: .....

.....

**III Tuotteen määräpaikka**

Tuote lähetettiin: .....

(lähetyspaikka)

Lähettiläjän nimi ja osoite: .....

.....

minne .....

(määrämaa ja määräpaikka)

Vastaanottajan nimi ja osoite: .....

.....

seuraavalla kuljetustavalla<sup>(2)</sup>: .....Tässä todistuksessa tarkoitettuun kuljetukseen käytettyä maitosäiliövaunua käytetään/ei käytetä<sup>(1)</sup> yksinomaan lämpökäsittelyn maidon kuljetukseen.<sup>(1)</sup> Tarpeeton viivataan yli.<sup>(2)</sup> Rautatievaunujen ja kuorma-autojen osalta on ilmoitettava rekisterinumero, ilma-alusten osalta lennon numero ja laivojen osalta nimi.

**IV Vakuutus**

Minä allekirjoittanut todistan, että edellä tarkoitettu maito on tuotettu terveyttä ja eläinten terveyttä koskevista ongelmista yhteisön sisäisessä lämpökäsittelyn maidon kaupassa 5 päivänä elokuuta 1985 annetussa neuvoston direktiivissä 85/397/ETY säädetyissä tuotanto-oloissa ja että se on tarkastettu siinä säädetyllä tavalla.

Todistan lisäksi, että edellä tarkoitettu maito täyttää:

- mikrobiologiset vaatimukset, joista edellä mainitussa direktiivissä säädetään 2 vaihetta varten<sup>(1)</sup>(<sup>2</sup>),
- suoraan ihmisravinnoksi tarkoitettun maidon osalta<sup>(3)</sup> 2 vaiheen vaatimukset.

Leima

Tehty .....

(paikka)

(päiväys)

.....  
(allekirjoitus)

.....  
(nimi suuraakkosin)

(1) Todistus, joka myönnetään sellaiseen jäsenvaltioon tarkoitettusta maidosta, joka edellyttää alueelleen tuotavalta lämpökäsitellyltä maidolta tämän ehdon täyttämistä.

(2) Tarpeeton viivataan yli.

(3) Ajaksi 1.4.1990–1.1.1993.