

31992L0046

1992.9.14.

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA

L 268/1

A TANÁCS 92/46/EGK IRÁNYELVE

(1992. június 16.)

a nyerstej, a hőkezelt tej és a tej alapú termékek előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó egészségügyi előírások megállapításáról

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK TANÁCSA,

mivel ilyen előírások bevezetése elősegíti a közegészség magas fokú védelmének biztosítását;

tekintettel az Európai Gazdasági Közösséget létrehozó szerződésre és különösen annak 43. cikkére,

mivel a Közösségnek intézkedéseket kell tennie a belső piac 1992. december 31-ig történő fokozatos létrehozása céljából;

tekintettel a Bizottság javaslataira ⁽¹⁾,

mivel ki kell zárni az irányelv hatálya alól bizonyos – a termelő által közvetlenül a fogyasztónak eladott – termékeket;

tekintettel az Európai Parlament véleményeire ⁽²⁾,tekintettel a Gazdasági és Szociális Bizottság véleményeire ⁽³⁾,mivel a belső piac feltételeinek megteremtése érdekében a 89/662/EGK irányelvben ⁽⁴⁾ foglalt, az ellenőrzésekkel kapcsolatos elveket és előírásokat teljes körűen ki kell terjeszteni a tej alapú termékek előállítására;

mivel a nyerstej, az emberi fogyasztásra szánt, hőkezelt tej, a tej alapú termékek gyártásához felhasznált tej és a tej alapú termékek a Szerződés II. mellékletének terméklistáján szerepelnek; mivel az ilyen tej és tejtermékek gyártása és forgalomba hozatala fontos jövedelemforrást jelent az agrárnépesség számára;

mivel a Közösség piacára vitt, harmadik országból származó termékeknek az emberi egészség vonatkozásában ugyanolyan fokú védelmet kell biztosítaniuk; mivel ezért ezektől a termékektől is a közösségi eredetű termékek által biztosított garanciákkal egyenértékű garanciákat kell megkövetelni, és ezekre is alkalmazni kell a 90/675/EGK irányelvben megfogalmazott ellenőrzési elveket és előírásokat ⁽⁵⁾;

mivel e szektor ésszerű fejlődésének biztosítása érdekében közösségi szinten szükséges megállapítani a tej és a tej alapú termékek előállítását és forgalomba hozatalát szabályozó egészségügyi előírásokat;

mivel az egészségügyi előírásoknak vonatkozniuk kell az ezen irányelv által érintett termékek előállítására, csomagolására, tárolására és szállítására;

mivel ezt az elvet már figyelembe vették a hőkezelt tej Közösségen belüli kereskedelmét érintő köz- és állat-egészségügyi problémákról szóló 1985. augusztus 5-i 85/397/EGK tanácsi irányelvben ⁽⁶⁾;

⁽¹⁾ HL C 84., 1990.4.2., 112. és 130. o., HL C 306., 1991.11.26., 7. o., HL C 308., 1991.11.28., 14. o.

⁽²⁾ HL C 183., 1991. 7.15., 60. és 61. o.

⁽³⁾ HL C 332., 1990.12.31., 91. és 102. o.

⁽⁴⁾ HL L 226., 1985.8.24., 13. o. Legutóbb a 89/165/EGK bizottsági határozattal (HL L 61., 1989.3.4., 57. o.) módosított irányelv.

⁽⁵⁾ A Tanács 1989. december 11-i 89/662/EGK irányelve a belső piac megvalósításának céljával a Közösségen belüli kereskedelemben alkalmazható állat-egészségügyi ellenőrzésekről (HL L 395., 1989.12.30., 13. o.). Legutóbb a 91/496/EGK irányelvvel (HL L 268., 1991. 9.24., 56. o.) módosított irányelv.

⁽⁶⁾ A Tanács 1990. december 10-i 90/675/EGK irányelve a harmadik országokból a Közösségbe behozott termékek állat-egészségügyi ellenőrzésére irányadó elvek megállapításáról (HL L 373., 1990.12.31., 1. o.). Legutóbb a 91/496/EGK irányelvvel (HL L 268., 1991.9.24., 56. o.) módosított irányelv.

mivel a származási helyen végzett ellenőrzések egységessége érdekében rendelkezéseket kell hozni az ezen irányelvben megállapított egészségügyi feltételeknek megfelelő létesítmények engedélyezési eljárásáról, meg kell határozni a létesítmények által teljesítendő, a higiénikus termelési feltételekkel kapcsolatos követelményeket és az irányelv hatálya alá tartozó termékekkel szemben felállított kritériumokat;

mivel a kis kapacitású létesítményeket egyszerűsített szerkezeti és infrastrukturális követelmények alapján kell engedélyezni, miközben azoknak meg kell felelniük az ezen irányelvben meghatározott higiéniai előírásoknak;

mivel a rendeltetési hely illetékes hatóságai leginkább a tej alapú termékek állat-egészségügyi jelöléséből bizonyosodhatnak meg arról, hogy a szállítmány az ezen irányelvben leírt rendelkezéseknek megfelel;

mivel célszerű ezen irányelv követelményeinek betartásáért elsősorban a termelőt felelőssé tenni, az illetékes hatóságot pedig az önellenőrzés alkalmazásának ellenőrzésére kötelezni;

mivel ezen irányelv egységes alkalmazásának érdekében egy közösségi ellenőrzési eljárást kell létrehozni;

mivel időre van szükség ahhoz, hogy felállítsák a közösségi ellenőrzési rendszert, amely biztosítja, hogy a harmadik országok az ezen irányelv rendelkezéseinek megfelelő garanciákról gondoskodjanak, a harmadik országok tekintetében az ellenőrzésekre vonatkozó nemzeti előírásokat egy átmeneti időszakra fenn kell tartani;

mivel a 85/397/EGK irányelvben megállapított egészségügyi előírásoknak – a tapasztalatok fényében szükségessé vált kiigazítások alapján történő – kiterjesztése a tej alapú termékek teljes termelésére az említett irányelvet tárgyatlanná teszi;

mivel jelenleg az állattenyésztő gazdaságok, illetve a termelési és feldolgozási szervezetek egészségügyi feltételei különböznek az egyes tagállamokban;

mivel ezért rendelkezéseket kell hozni az irányelvben megfogalmazott szabványok fokozatos teljesítése érdekében, és átmenetileg különbséget kell tenni a kereskedelem és a nemzeti piac között;

mivel bizonyos tej alapú termékeket elő lehet állítani nyerstejből; mivel az ilyen termékek jellegéből adódóan szükség lehet az ezekre vonatkozó konkrét feltételek megállapítására és a megjelölésre alkalmas termékek listájának meghatározására;

mivel figyelembe kell venni egyes különleges sajtkészítési technikákat;

mivel alkalmazni kell a végső fogyasztók részére értékesítendő élelmiszerek címkézése, kiszerelese és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 1978.

december 18-i 79/112/EGK tanácsi irányelvet ⁽¹⁾, valamint az egyes árutételekhez tartozó élelmiszereket azonosító jelzésekről és jelölésekről szóló, 1989. június 14-i 89/396/EGK tanácsi irányelvet ⁽²⁾;

mivel az állati eredetű élelmiszerekben található állatgyógyászati készítmény-maradványok legmagasabb mértékének megállapítására szolgáló közösségi eljárás kialakításáról szóló, 1990. június 26-i 2377/90/EGK tanácsi rendeletet ⁽³⁾ és különösen annak I. és III. mellékletét a tejben található farmakológiai hatóanyag-maradványok legmagasabb értékére is alkalmazni kell;

mivel a Bizottságot meg kell bízni ezen irányelv végrehajtásával kapcsolatban bizonyos intézkedések megtételével; mivel e célból meg kell állapítani a Bizottság és a tagállamok közötti szoros és hatékony együttműködés létrehozására egy eljárást az Állat-egészségügyi Állandó Bizottság keretében;

mivel az irányelv által érintett termékekre vonatkozó különleges jogszabályok elfogadása nem érinti az élelmiszer-higiéniaival és -biztonsággal kapcsolatos általános előírások elfogadását, amelyről a Bizottság egy keretirányelv-javaslatot terjesztett elő;

mivel a nemzeti jogszabályokba való átültetés határideje, amelyet a 32. cikk 1992. január 1-jében állapít meg, nem eredményezi a határokon történő állat-egészségügyi ellenőrzések 1993. január 1-jétől való megszüntetését,

ELFOGADTA EZT AZ IRÁNYELVET:

ELSŐ FEJEZET

Általános rendelkezések

1. cikk

(1) Ezen irányelv az emberi fogyasztásra szánt nyerstej, az emberi fogyasztásra szánt, hőkezelt tej, a tej alapú termékek gyártásához felhasznált tej és a tej alapú termékek előállításával és forgalomba hozatalával kapcsolatos egészségügyi előírásokat határozza meg.

(2) Ezen irányelv nem érinti azokat a nemzeti jogszabályokat, amelyek egy hivatalosan tuberkulózismentes és hivatalosan brucellózismentes vagy brucellózismentes állománytól nyert nyerstej vagy az ilyen nyerstejből a termelő gazdaságában gyártott tej alapú termékek közvetlenül a fogyasztónak történő eladására vonatkoznak, feltéve hogy a gazdaság higiéniai feltételei megfelelnek az illetékes hatóság által meghatározott minimális egészségügyi előírásoknak.

⁽¹⁾ HL L 33., 1979.9.8., 1. o. Legutóbb a 91/72/EGK bizottsági irányelvvel (HL L 42., 1991.2.16., 27. o.) módosított irányelv.

⁽²⁾ HL L 186., 1989.6.30., 21. o. A 91/238/EGK irányelvvel (HL L 107., 1991.4.27., 50. o.) módosított irányelv.

⁽³⁾ HL L 224., 1990.8.18., 1. o. Legutóbb a 675/92/EGK bizottsági rendelettel (HL L 73., 1992.3.19., 8. o.) módosított rendelet.

(3) Ezen irányelv az egészségügyi előírások tekintetében az alábbiak sérelme nélkül érvényes:

- a Tanács 1968. június 27-i 804/68/EGK rendelete a tej- és tejtermékpiacon közös szervezéséről ⁽¹⁾,
- a Tanács 1975. december 18-i 76/118/EGK irányelve az emberi fogyasztásra szánt, részben vagy teljesen dehidratált tartós tejtermékekre vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről ⁽²⁾,
- a Tanács 1983. július 25-i 83/417/EGK irányelve az emberi fogyasztásra szánt egyes tejfehérjék (kazeinek és kazeinátok) vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről ⁽³⁾,
- a Tanács 1987. július 2-i 1898/87/EGK rendelete a tej és tejtermékek forgalmazása során használt megnevezések védelméről ⁽⁴⁾.

2. cikk

Ezen irányelv alkalmazásában:

1. **„nyerstej”**: egy vagy több tehén, juh, kecske vagy bivaly tejmirigyéből kiválasztott tej, amelyet nem melegítettek 40 °C fölé, és nem vetették alá semmilyen, ezzel egyenértékű kezelésnek;
2. **„tej alapú termékek gyártásához felhasznált tej”**: akár feldolgozásra szánt nyerstej, akár pedig a nyerstejből nyert folyékony vagy fagyasztott tej, függetlenül attól, hogy alávetették-e engedélyezett fizikai kezelésnek, mint például a hőkezelés vagy a termizálás, vagy hogy megváltoztatták-e az összetételét, feltéve hogy e változtatások a természetes tejösszetevők hozzáadására, illetve kivonására korlátozódnak;
3. **„emberi fogyasztásra szánt, hőkezelt tej”**: olyan, a végső fogyasztónak vagy intézményeknek eladásra szánt fogyasztói tej, amelyet hőkezelés után nyernek és a C. melléklet I. A. 4. a), b), c) és d) pontjában meghatározott állapotban kínálnak, vagy pedig a pasztörözött és egyes fogyasztók igénye szerint nagy tételben, ömlesztve eladásra kínált tej;
4. **„tej alapú termékek”**: olyan, kizárólag tejből nyert tejtermékek, amelyekhez adott esetben az előállításukhoz szükséges anyagokat hozzá lehet adni, feltéve hogy ezeket az anyagokat nem valamely tejösszetevő részleges vagy teljes helyettesítésére használják; valamint az összetett tejtermékek, vagyis olyan termékek, amelyeknek egy összetevője sem helyettesíti vagy hivatott helyettesíteni a tej bármely összetevőjét, és amelyekben a tej vagy egy tejtermék akár mennyiségileg, akár a termék jellege tekintetében lényeges részt képvisel;
5. **„hőkezelés”**: bármely, hevítést magában foglaló kezelés, amely – közvetlenül alkalmazása után – negatív foszfátáz-próba-reakciót eredményez;
6. **„termizálás”**: a nyerstej hevítése 57 °C és 68 °C közötti hőmérsékleten legalább 15 másodpercen keresztül oly módon, hogy a kezelés után a tej pozitív foszfátáz-próba-reakciót eredményez;
7. **„tejtermelő gazdaság”**: olyan létesítmény, ahol egy vagy több tejtermelő tehenet, juhot, kecskét vagy bivalyt tartanak;
8. **„tejgyűjtő központ”**: olyan létesítmény, ahol a nyerstejet összegyűjtik és lehetőleg hűtik és szűrik is;
9. **„standardizáló központ”**: olyan létesítmény, amely nincs tejgyűjtő központhoz vagy hőkezelő, illetve tejfeldolgozó létesítményhez kapcsolva, és ahol a nyerstejet le lehet főlőzni és a természetes összetevőket módosítani;
10. **„hőkezelő létesítmény”**: olyan létesítmény, ahol a tejet hőkezelik;
11. **„tejfeldolgozó létesítmény”**: olyan létesítmény vagy tejtermelő gazdaság, ahol a tejet, illetve a tej alapú termékeket kezelik, feldolgozzák és csomagolják;
12. **„illetékes hatóság”**: a tagállamban az állat-egészségügyi és közegészségügyi ellenőrzések végrehajtásáért felelős központi hatóság, illetve bármely hatóság, amelyre ezt a felelősséget átruházta;
13. **„burkolat”**: az 1. cikk (1) bekezdésében említett termékek védelme a termékekkel közvetlen kapcsolatba kerülő elsődleges csomagolóanyag vagy elsődleges tárolóedény alkalmazásával, valamint az elsődleges csomagolóanyag és az elsődleges tárolóedény maga;
14. **„csomagolás”**: az 1. cikk (1) bekezdésében említett, burkolt vagy burkolatlan termékből egynek vagy többnek az elhelyezése egy tárolóedénybe, valamint a tárolóedény maga;
15. **„légmentesen zárt tárolóedény”**: olyan légmentesen elzárt tárolóedény, amely lezárt állapotban arra hivatott, hogy megvédje a tartalmát a mikroorganizmusok bejutásától a hőkezelés alatt és után;
16. **„forgalomba hozatal”**: a Közösségen belüli, eladás szándékával történő tárolás, bemutatás és eladásra kínálás, eladás, szállítás vagy a továbbadásnak bármely más módja a kiskereskedelem kivételével, amely a kiskereskedelemre vonatkozó nemzeti szabályozásokban megállapított ellenőrzések hatálya alá tartozik;

⁽¹⁾ HL L 148., 1968.6.28., 13. o. Legutóbb az 1630/91/EGK rendelettel (HL L 150., 1991.6.15., 19. o.) módosított rendelet.

⁽²⁾ HL L 24., 1976.1.30., 49. o. Legutóbb a 83/635/EGK irányelvvel (HL L 357., 1983.12.21., 37. o.) módosított irányelv.

⁽³⁾ HL L 237., 1983.8.26., 25. o. Az 1985. évi Csatlakozási Okmánnyal módosított irányelv.

⁽⁴⁾ HL L 182., 1987.7.3., 36. o. A 222/88/EGK rendelettel (HL L 28., 1988.2.1., 1. o.) módosított rendelet.

17. „**kereskedelem**”: tagállamok közötti árukereskedelem a Szerződés 9. cikke (2) bekezdésének értelmében.

Ezenfelül szükség szerint kell alkalmazni még az alábbi felsorolásban található rendelkezések meghatározásait:

- a szarvasmarhafélék és a sertések Közösségen belüli kereskedelmét érintő állat-egészségügyi problémákról szóló, 1964. június 26-i 64/432/EGK tanácsi irányelv 2. cikke ⁽¹⁾,
- a juh- és kecskefélék Közösségen belüli kereskedelmére irányadó állat-egészségügyi feltételekről szóló, 1991. január 28-i 91/68/EGK tanácsi irányelv 2. cikke ⁽²⁾,
- a tej- és tejtermékpiac közös szervezésének a 4.1. vtsz. alá sorolt tejjel és tejtermékekre vonatkozó kiegészítő szabályairól szóló, 1971. június 29-i 1411/71/EGK tanácsi rendelet 3. cikke ⁽³⁾, valamint
- az 1898/87/EGK rendelet 2. cikke.

II. FEJEZET

A Közösségen belüli termelést szabályozó előírások

3. cikk

(1) A tagállamok biztosítják, hogy nyerstejet nem használnak fel tej alapú termékek vagy emberi fogyasztásra szánt, hőkezelt tej előállításához, kivéve ha az megfelel az alábbi követelményeknek:

- a) olyan állatoktól és gazdaságokból származik, amelyeket az illetékes hatóságok a 13. cikk (1) bekezdésének megfelelően rendszeresen ellenőriznek;
- b) a 10. cikk (2) bekezdésének, valamint a 14. és 15. cikknek megfelelően ellenőrzik, és az A. melléklet IV. fejezetében megállapított szabványoknak megfelel;
- c) megfelel az A. melléklet I. fejezetében megállapított feltételeknek;
- d) olyan gazdaságokból származik, amelyek megfelelnek az A. melléklet II. fejezetében megállapított feltételeknek;
- e) megfelel az A. melléklet III. fejezetében meghatározott higiéniai követelményeknek.

(2) A tagállamok biztosítják, hogy az A. melléklet I. (1) a) i. és b) i. alpontjának követelményeit nem teljesítő állományok egészséges állataitól származó tejet – hőkezelés után az illetékes hatóság felügyelete alatt – csak hőkezelt tej vagy tej alapú termékek gyártására használják fel.

A kereskedelmi forgalomra szánt juh- és kecsketej esetében a hőkezelés a helyszínen történik meg.

⁽¹⁾ HL L 121., 1964.7.29., 1977/64 o. Legutóbb a 91/499/EGK irányelvvel (HL L 268., 1991.9.24., 107. o.) módosított irányelv.

⁽²⁾ HL L 46., 1991.2.19., 19. o.

⁽³⁾ HL L 148., 1971.7.3., 4. o. Legutóbb a 222/88/EGK rendelettel (HL L 28., 1988.2.1., 1. o.) módosított rendelet.

4. cikk

A tagállamok biztosítják, hogy az emberi fogyasztásra szánt nyerstej forgalomba hozatalát az adott államban csak akkor engedélyezik, ha az ilyen tej megfelel az alábbi követelményeknek:

1. megfelel a 3. cikkben, az A. melléklet IV. fejezet A.3. pontjában és a C. melléklet II. fejezet B.1. pontjában foglalt rendelkezéseknek;
2. ahol nem adják el a fejs befejeztét követő két órán belül a fogyasztónak, ott lehűtik az A. melléklet III. fejezetének megfelelően;
3. eleget tesz a C. melléklet IV. fejezete követelményeinek;
4. megfelel a 31. cikkben meghatározott eljárással összhangban megállapított további követelményeknek. Egyidejűleg – a Szerződés általános rendelkezéseinek alárendelten – alkalmazni kell az e követelményekkel kapcsolatos nemzeti rendelkezéseket.

5. cikk

A tagállamok biztosítják, hogy emberi fogyasztásra szánt, hőkezelt tej csak akkor kerül forgalomba, ha megfelel az alábbi feltételeknek:

1. olyan nyerstejből készül, amelyet a B. melléklet V. e) pontjában előírt berendezéssel tisztítanak vagy szűrnek. E nyerstejnek:
 - i. meg kell felelnie a 3. cikknek;
 - ii. tehéntej esetében meg kell felelnie az 1411/71/EGK rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontjában és 6. cikke (3) bekezdésében meghatározott rendelkezéseknek;
 - iii. adott esetben át kell mennie egy, a B. melléklet I., II., III. és VI. fejezetében foglalt feltételeknek megfelelő tejgyűjtő központra, vagy higiénikus körülmények és jó elosztási feltételek mellett át kell engedni egyik tartályból a másikba;
 - iv. adott esetben át kell mennie egy, a B. melléklet I., II., IV. és VI. fejezetében megállapított feltételeknek megfelelő tejszandardizáló központra.

Adott esetben a sterilizált vagy ultrapasztörözött tej előállítására szánt tej – a 2. pontban megállapított feltételeknek megfelelő létesítményben – egy elsődleges hőkezelésen mehet keresztül. A Görög Köztársaság felhatalmazást kap arra, hogy a más tagállamból származó pasztörözött tejet a forgalomba hozatal előtt másodszorra is pasztörözzön;

2. olyan hőkezelő létesítményből kell érkeznie, amely megfelel a B. melléklet I., II., V. és VI. fejezetében foglalt feltételeknek, és amelyet a 10. cikk (2) bekezdésével és a 14. cikkel összhangban ellenőriztek;
 3. a C. melléklet I. A. pontjával összhangban kezelték;
 4. megfelel a C. melléklet II. B. pontjában foglalt szabványoknak;
 5. a C. melléklet IV. fejezetével összhangban kell címkézni, a C. melléklet III. fejezetével összhangban kell burkolni abban a hőkezelő létesítményben, ahol a tejet utoljára kezelték;
 6. a C. melléklet V. fejezetével összhangban kell tárolni;
 7. a C. melléklet V. fejezetével összhangban kielégítő higiéniai feltételek mellett kell szállítani;
 8. a szállítás során egy kereskedelmi kísérendokumentumot kell hozzá mellékelni:
 - amelynek a C. melléklet IV. fejezetében előírt adatokon kívül tartalmaznia kell olyan utalásokat, melyek segítségével azonosítani lehet a hőkezelés jellegét és a származási létesítményt felügyelő illetékes hatóságot, ha az egyértelműen nem derül ki az engedély számából,
 - amelyet a címzettnek legalább egy évig meg kell őriznie, hogy az illetékes hatóság kérésére azt bemutathassa,
 - amelyet a harmadik ország területén átmenő, Görögországba szánt hőkezelt tej esetében 1997. december 31-ig annál a határkirendeltségnél, ahol a tranzitformalitásokat intézik, az illetékes hatósággal engedélyeztetni kell annak igazolása céljából, hogy a szóban forgó hőkezelt tej eleget tesz ezen irányelv követelményeinek.
- Nem szükséges azonban a kísérendokumentum, ha a tejet a termelő közvetlenül a végső fogyasztóhoz szállítja;
9. tehéntej esetében annak fagyáspontja nem lehet magasabb – 0,520 °C-nál, a tömege pedig – 20 °C-os teljes tejre meghatározva – nem lehet alacsonyabb 1 028 gramm/liternél, vagy az ennek megfelelő, 20°C-os teljesen zsírmentes tejre meghatározott értéknél, valamint tartalmaznia kell literenként legalább 28 gramm fehérjét, amelyet úgy kapunk, hogy a tej százalékban kifejezett összes nitrogéntartalmát megszorozzuk 6,38-cal, a zsírméntesszárazanyag-tartalma pedig nem lehet kevesebb 8,50 %-nál.

Ha egy tagállamtól tudományos és statisztikai tanulmányokkal alátámasztott kérés érkezik, ezeket a követelményeket a szezonális megfontolások fényében legkésőbb 1994. január 1-jéig módosítás céljából ezen irányelv 31. cikkében meghatározott eljárással összhangban felülvizsgálják, elfogadva azt, hogy a fenti paraméterek közti összefüggést meg kell tartani.

6. cikk

A tagállamok biztosítják, hogy tej alapú termékeket csak:

1. vagy olyan nyerstejből állítanak elő, amely megfelel a 3. cikkben meghatározott követelményeknek és a C. melléklet I. fejezetében meghatározott szabványoknak és előírásoknak, valamint adott esetben a nyerstej egy, a B. melléklet I., II., III., IV. és VI. fejezetében foglalt feltételeknek megfelelő tejgyűjtő vagy standardizáló központon átmegy;
2. vagy tej alapú termékek gyártásához felhasznált tejből állították elő, amelyet olyan nyerstejből nyertek, amely megfelel az 1. pont követelményeinek, és
 - a) olyan hőkezelő létesítményből származik, amely megfelel a B. melléklet I., II., V. és VI. fejezete követelményeinek;
 - b) amelyet a C. melléklet V. fejezetével összhangban tároltak és szállítottak.

7. cikk

- A. A tej alapú termékeknek eleget kell tenniük az alábbi feltételeknek:
 1. a 6. cikk követelményeinek megfelelő tejből vagy e cikk követelményeinek megfelelő tejalapú termékből nyerik;
 2. olyan tejfeldolgozó létesítményben készülnek, amely a B. melléklet I., II., V. és VI. fejezetében foglalt szabványoknak és előírásoknak megfelel, és amelyet a 10. cikk (2) bekezdésével és a 14. cikkel összhangban ellenőriztek;
 3. megfelelnek a C. melléklet II. fejezetében meghatározott szabványoknak;
 4. a C. melléklet III. fejezetével – és amennyiben folyékony állapotúak és a végső fogyasztónak szánták őket, akkor az említett fejezet 3. pontjával – összhangban burkolják és csomagolják;
 5. a C. melléklet IV. fejezetével összhangban címkézik;
 6. a C. melléklet V. fejezetével összhangban tárolják és szállítják;
 7. a 14. cikkel és a C. melléklet VI. fejezetével összhangban ellenőrzik;
 8. adott esetben a tejen kívül csak olyan anyagokat tartalmazhatnak, amelyek emberi fogyasztásra alkalmasak;
 9. az előállítás során hőkezelésnek vetik alá vagy hőkezelt termékekből készítik, vagy az összes végtermékre vonatkozó higiéniai kritérium teljesítésének garantálásához elegendő, részletes egészségügyi előírások vonatkoznak rájuk.

Ezenfelül a tej alapú termékeknek meg kell felelniük az 5. cikk 8. pontjának kereskedelmi kísérődokumentumára vonatkozó követelményeknek.

- B. Az ionizációval kapcsolatos közösségi szabályozás esetleges megszületéséig tilos kereskedelmi forgalomba szánt tejet és tej alapú termékeket ionizációs sugárzásnak kitenni.

8. cikk

(1) A legalább 60 napos érlelési idejű sajtok előállításával kapcsolatban a tagállamok az alábbi egyedi vagy általános eltérési lehetőségeket biztosíthatják:

- a) a nyerstej jellemzőinek tekintetében az A. melléklet IV. fejezetének követelményei alól;
- b) a 7.A cikk 2. és 4. pontjában meghatározottak alól, feltéve hogy a végeredmény jellemzői megfelelnek a C. melléklet II. fejezet A. pontjában előírtaknak;
- c) a C. melléklet IV. fejezet B 2. pontja alól.

Az egyes termékek előállításánál alkalmazandó általános és különös követelmények, valamint szükség szerint az e terméktípusra vonatkozó különös szabványok a 31. cikkben meghatározott eljárással összhangban kerülnek elfogadásra.

(2) A 31. cikkben meghatározott eljárással összhangban a tagállamok – olyan mértékben, amennyire ezen irányelv követelményei valószínűsíthetően érintik a hagyományos jellegű tej alapú termékek előállítását – felhatalmazást nyerhetnek arra, hogy a 7. cikk A. szakasza (1)–(4) bekezdése vonatkozásában egyedi vagy általános eltérési lehetőségeket adjanak, feltéve hogy az ilyen termékek előállítása során felhasznált tej az A. melléklet I. fejezete követelményeinek megfelel.

A 32. cikkben megállapított időpont előtt legalább három hónappal a tagállamok közlik a Bizottsággal azon termékek listáját, amelyekkel kapcsolatban kéri az első albekezdés alkalmazását, továbbá a kért felmentések jellegét.

Amikor az első albekezdésben meghatározott döntés megszületik, – amennyiben ez szükséges – meghatározásra kerülnek a minden egyes termék előállításánál alkalmazandó általános és különös feltételek.

(3) A 31. cikkben meghatározott eljárással összhangban jegyzék készülhet a nyerstejből készült termékekről.

9. cikk

A tagállamok biztosítják, hogy – figyelemmel a nyerstej és a tej alapú termékek előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó meghatározott közösségi egészségügyi előírásokról

történő ideiglenes és korlátozott eltérések engedélyezésének feltételeiről szóló, 1992. június 16-i 92/47/EGK tanácsi irányelv⁽¹⁾:

- az olyan hőkezelő vagy tejfeldolgozó létesítményeket, amelyek az A. melléklet IV. fejezetében foglalt előírásoknak nem megfelelő nyerstejet kapnak, a 10. és 11. cikkel összhangban nem engedélyezik, és hogy az ilyen létesítményekből származó termékek nem viselhetik a C. melléklet IV. fejezet A. 3. pontjában foglalt állat-egészségügyi jelölést és nem kerülhetnek kereskedelmi forgalomba,
- az olyan termékek, amelyek nem felelnek meg a C. melléklet I. és II. fejezetében foglalt előírásoknak vagy a 8. cikk szerint megállapítandó előírásoknak, nem kerülnek kereskedelmi forgalomba, és nem importálnak ilyet harmadik országból.

10. cikk

(1) Minden tagállam elkészíti – a 11. cikkben említettek kivételével – az általa engedélyezett hőkezelő és tejfeldolgozó létesítmények, valamint az engedélyezett tejgyűjtő és standardizáló központok jegyzékét. Minden ilyen létesítmény kap egy engedélyszámot.

Az illetékes hatóság nem engedélyezi a kérdéses létesítményeket és központokat, amennyiben nincs meggyőződve arról, hogy azok ezen irányelv követelményeinek megfelelnek.

Amennyiben az illetékes hatóság az ezen irányelvben meghatározott egészségügyi előírások megsértését állapítja meg vagy a megfelelő ellenőrzés akadályoztatását észleli, felhatalmazást nyer arra, hogy:

- i. intézkedjen a felszerelés és az épületek használatát illetően, és megtegye valamennyi szükséges intézkedést, amely akár a termelés korlátozását vagy ideiglenes felfüggesztését is magában foglalhatja;
- ii. amennyiben az i. pontban vagy a 14. cikk (1) bekezdése második albekezdésének utolsó francia bekezdésében meghatározott intézkedések elégtelennek bizonyulnak, akkor ideiglenesen a kérdéses termelési módra kiadott engedélyt bevonja.

Amennyiben a létesítmény vagy a központ üzemeltetője vagy vezetője az észlelt hiányosságokat az illetékes hatóság által szabott határidőn belül nem orvosolja, ez utóbbi visszavonja az engedélyt.

Az illetékes hatóság köteles különösen a 14. cikkel összhangban végzett ellenőrzések eredményének megfelelően eljárni.

A többi tagállamot és a Bizottságot tájékoztatják az engedély felfüggesztéséről vagy visszavonásáról.

(2) A létesítmények vagy központok ellenőrzését és felügyeletét az illetékes hatóság a C. melléklet VI. fejezetével összhangban végzi.

⁽¹⁾ HL L 268/1., 1992.9.14., 33. o.

A létesítmény vagy a központ az illetékes hatóság állandó felügyelete alatt marad azzal a feltétellel, hogy az illetékes hatóságnak a létesítményben vagy a központban való, állandó vagy időszakos jelenlétének szükségessége a létesítmény vagy központ méretétől, az ott gyártott termék típusától, a kockázatelemzés rendszerétől és a 14. cikk (1) bekezdése második albekezdésének ötödik és hatodik francia bekezdésével összhangban nyújtott garanciáktól függ.

Az illetékes hatóságnak mindenkor szabad bejárást kell biztosítani a létesítmények vagy központok minden részébe, hogy meggyőződhessen ezen irányelv rendelkezéseinek betartásáról, és amennyiben kétség merül fel a tej vagy a tej alapú termékek származásával kapcsolatban, a számviteli bizonylatokhoz való hozzáférést is biztosítani kell, amely alapján a nyersanyag származási üzemének vagy létesítményének felkutatása lehetővé válik.

Az illetékes hatóság rendszeresen elemzi a 14. cikk (1) bekezdésében meghatározott ellenőrzések eredményeit. Ezen elemzések alapján a termelés minden szakaszát vagy a termékeket további vizsgálatoknak vetheti alá.

Az ellenőrzések jellege, gyakorisága, valamint a mintavétel és a mikrobiológiai vizsgálatok során alkalmazott módszerek a 31. cikkben meghatározott eljárással összhangban kerülnek megállapításra.

Az elemzés eredményeiről jelentés készül, amelynek következtetéseit és ajánlásait közlik a létesítmény vagy központ üzemeltetőjével vagy vezetőjével, aki a higiénia javítása céljából a megállapított hiányosságokat orvosolja.

(3) Amennyiben az előírások megsértésére ismételten sor kerül, az ellenőrzést fokozni kell, és adott esetben az állat-egészségügyi jelölést viselő címkéket és záratokat lefoglalják.

(4) E cikk végrehajtási szabályai a 31. cikkben megállapított eljárással összhangban kerülnek elfogadásra.

11. cikk

(1) A tagállamok az engedélyek kiadásakor eltérési lehetőséget adhatnak a 7. cikk A. pont 2. alpontja és a 14. cikk (2) bekezdése, valamint a B. melléklet I. és V. fejezetének rendelkezései alól a korlátozottan termelhető, tej alapú termékeket előállító létesítményeknek.

A tagállamok legkésőbb a 32. cikkben megállapított időpont előtt három hónappal közlik a Bizottsággal azokat a kritériumokat, amelyek alapján megítélik, hogy mely létesítmények vagy létesítménykategóriák kaphatják meg az első albekezdésben említett eltéréseket.

Amennyiben az elfogadott kritériumok megvizsgálása vagy a 17. cikkel összhangban végzett ellenőrzések után a Bizottság úgy látja, hogy e kritériumok az irányelv egységes alkalmazását veszélyeztethetik, akkor ezen kritériumok a 31. cikkben megállapított eljárással összhangban módosíthatók vagy kiegészíthetők. Ugyanezen eljárással összhangban állapítják meg azokat a feltételeket, amelyek szerint a tagállam illetékes hatósága ismételten osztályba sorolja az adott létesítményeket.

(2) E cikk alkalmazására – a Bizottság által az (1) bekezdés második albekezdésével összhangban gyűjtött információk alapján – 1997. január 1-jéig a 31. cikkben meghatározott eljárással összhangban egységes kritériumok kerülnek megállapításra.

12. cikk

A működő létesítmények legkésőbb a 32. cikkben megállapított időpont előtt három hónappal kérelemmel fordulnak az illetékes hatósághoz, hogy a 10. vagy a 11. cikk alapján történő besorolásukat indítványozzák.

Amíg a tagállam illetékes hatósága – legkésőbb 1997. december 31-ig – nem hoz döntést, a be nem sorolt létesítményből származó termékeket tilos a C. melléklet IV. fejezet A. pont 3. bekezdésében meghatározott állat-egészségügyi jelöléssel ellátni és csak a tagállamon belül lehet azokat forgalomba hozni.

13. cikk

(1) A tagállamok biztosítják, hogy:

– a tejtermelő gazdaságokban az állatok rendszeres állat-egészségügyi vizsgálatban részesülnek abból a célból, hogy azok az A. melléklet I. fejezete követelményeinek megfeleljenek.

E vizsgálatokat az egyéb közösségi rendelkezésekben előírt állatorvosi ellenőrzések során is elvégezhetik.

Amennyiben alapos gyanú merül fel, hogy az A. mellékletben foglalt állatorvosi követelmények nem teljesülnek, az illetékes hatóság megvizsgálja a tejtermelő állatállomány általános egészségi állapotát és szükség esetén további vizsgálatokat rendel el.

– a tejtermelő gazdaságokban rendszeresen ellenőrzik, hogy azok megfelelnek-e az egészségügyi előírásoknak.

Amennyiben az első albekezdésben említett vizsgálat vagy vizsgálatok azt mutatják, hogy az egészségügyi előírásokat nem tartják be, az illetékes hatóság meghozza a szükséges intézkedéseket.

(2) A tagállamok közlik a Bizottsággal azokat az intézkedéseket, amelyeket az (1) bekezdés első albekezdése második francia bekezdésében előírt ellenőrzések céljából szándékoznak meghozni. Az ellenőrzések gyakoriságánál figyelembe kell venni az adott tejtermelő gazdaság kockázatelemzésének eredményét.

Ezeket az intézkedéseket az irányelv egységes végrehajtásának biztosítása céljából a 31. cikkben meghatározott eljárással összhangban ki lehet egészíteni vagy módosítani lehet.

(3) A tejtermelő gazdaságok által betartandó általános egészségügyi előírások, különösen a létesítmény üzemeltetésére és a fejésre vonatkozó előírások a 31. cikkben megállapított eljárással összhangban kerülnek elfogadásra.

14. cikk

(1) A tagállamok gondoskodnak arról, hogy a hőkezelő, illetve a tejfeldolgozó létesítmény üzemeltetője vagy vezetője minden szükséges intézkedést meghozzon annak biztosítására, hogy a termelés valamennyi szakaszában ezen irányelv vonatkozó előírásait betartsák.

E célból a létesítmény üzemeltetője vagy vezetője folyamatosan önellenőrzéseket végez az alábbi elvek alapján:

- az alkalmazott eljárások alapján a kritikus pontok azonosítása a létesítményben,
- az ilyen kritikus pontok megfelelő módszerekkel történő figyelemmel kísérése és ellenőrzése,
- mintavétel, amelyet egy, az illetékes hatóság által elismert laboratóriumban elemeznek a tisztítási és fertőtlenítési módszerek, valamint az ezen irányelvben foglalt szabványoknak való megfelelés ellenőrzése céljából,
- írásos vagy regisztrált nyilvántartások megőrzése az előző ponttal összhangban előírt információkról abból a célból, hogy átadják azokat az illetékes hatóságnak. Az egyes ellenőrzések és tesztek eredményeit legalább két évig kell megőrizni, kivéve a szobahőmérsékleten nem tárolható tej alapú termékek esetét, e termékeknél a megőrzési időtartam a fogyaszthatósági vagy minimális eltarthatósági idő lejártá után két hónapra korlátozódik,
- jelentéstétel az illetékes hatóságnak, amennyiben a laboratóriumi elemzés vagy bármely más rendelkezésre álló információ komoly egészségügyi veszélyt fed fel,
- közvetlen közegészségügyi veszély esetén mindazon termékmennyiségnek a forgalomból történő visszavonása, amely technológiailag hasonló körülmények között készült, és ezért valószínűleg ugyanolyan kockázatot jelent. Ezt a visszavont mennyiséget az illetékes hatóság felügyeli és felelős érte mindaddig, amíg megsemmisítik vagy nem emberi fogyasztásra felhasználják vagy – az illetékes hatóságtól kapott felhatalmazás után – a biztonságról gondoskodva újra feldolgozzák.

Ezenkívül a létesítmény üzemeltetője vagy vezetője biztosítja az állat-egészségügyi jelölés helyes használatát.

A második albekezdés első és második francia bekezdésében, valamint a harmadik albekezdésben foglalt követelményeket közölni kell az illetékes hatósággal, amely rendszeresen figyelemmel kíséri azok teljesítését.

(2) A létesítmény üzemeltetője vagy vezetője képzést nyújt vagy szervez az alkalmazottak számára, hogy megfeleljenek a higiénikus termelés termelési struktúrába épített feltételeinek, kivéve ha a dolgozók már rendelkeznek ilyen, oklevéllel is igazolt képzettséggel. A létesítményért felelős, illetékes hatóság részt vesz a program tervezésében és végrehajtásában, vagy – ha ezen irányelv kihirdetésének időpontjában már folyamatban van ilyen program – a hatóságnak figyelemmel kell azt kísérnie.

(3) Amennyiben alapos gyanú áll fenn, hogy az irányelv követelményeit nem teljesítik, az illetékes hatóság elvégzi a szükséges ellenőrzéseket, és a gyanú beigazolásakor megteszi a szükséges intézkedéseket, amely magában foglalhatja az engedély felfüggesztését is.

(4) E cikk végrehajtási szabályai a 31. cikkben megállapított eljárással összhangban kerülnek elfogadásra.

15. cikk

(1) Legkésőbb 1993. június 30-ig a tagállamok – a szermaradványok jelenléte tekintetében az állatok és a friss hús vizsgálatáról szóló, 1986. szeptember 16-i 86/469/EGK tanácsi irányelvvel⁽¹⁾ összhangban – a Bizottság elé terjesztik azokat a bevezetendő nemzeti intézkedéseket, melyekkel kiterjesztik a nyerstej, a hőkezelt tej és a tej alapú termékek vizsgálatát:

- az említett irányelv I. A. mellékletében a III. csoportba tartozó szermaradványokra (antibiotikumok, szulfonamidok és hasonló antibakteriális anyagok),
- az említett irányelv I. B. mellékletében a II. csoportba tartozó szermaradványokra (egyéb szermaradványok).

(2) A tagállamok gondoskodnak arról, hogy a 14. cikkben meghatározott ellenőrzések során teszteket végezzenek az olyan anyagok szermaradványainak kimutatására, amelyek farmakológiai vagy hormonális hatásúak, továbbá az antibiotikumok, a peszticidek, a tisztítószeres és az olyan anyagok maradványainak kimutatására, amelyek károsak, vagy a tej, illetve a tej alapú termékek érzékszervi jellemzőit megváltoztatják, vagy az emberi egészségre veszélyessé vagy károsá teszik fogyasztásukat, amennyiben ezek a maradványok meghaladják a megengedett határértékeket.

Amennyiben a vizsgált tejben vagy tej alapú termékekben a megengedett szintet meghaladó szermaradvány-nyomokat mutatnak ki, azokat ki kell vonni az emberi fogyasztásból.

⁽¹⁾ HL L 275., 1986.9.26., 36. o. A 89/187/EGK határozattal (HL L 66., 1989.3.10., 37. o.) módosított irányelv.

A szermaradványok vizsgálatait tudományosan elismert, a gyakorlatban kipróbált módszerekkel kell elvégezni, különös tekintettel azokra, amelyeket közösségi vagy nemzetközi szinten határoztak meg.

(3) A (2) bekezdés követelményeinek teljesítését az illetékes hatóság szűrőpróbaszerűen ellenőrzi.

(4) A 31. cikkben megállapított eljárással összhangban meghatározásra kerülnek:

- a (3) bekezdésben előírt ellenőrzések részletes szabályai és gyakorisága,
- a (2) bekezdésben előírt határértékek és referenciamódszerek.

Ugyanezen eljárással összhangban döntés születik arról, hogy az (1) bekezdésben említetteken kívül más anyagokra is kiterjesztik a vizsgálatokat.

(5) E cikk végrehajtási szabályainak hatálybalépéséig a nemzeti rendelkezéseket kell alkalmazni, amennyiben a Szerződés általános rendelkezései másképp nem rendelkeznek.

16. cikk

(1) A tejtartályok, épületek, berendezések és munkafelszerelések más élelmiszerekhez is felhasználhatók, feltéve hogy minden megfelelő intézkedést meghoznak annak érdekében, hogy megakadályozzák a fogyasztói tej vagy a tej alapú termékek fertőződését vagy minőségromlását.

(2) A tejtartályokon egyértelmű jelzést kell alkalmazni arra vonatkozólag, hogy azok csak élelmiszerek szállítására használhatók.

(3) Amennyiben a létesítmények olyan élelmiszereket gyártanak, amelyek a tej és a tej alapú termékek mellett egyéb, hőkezelésnek vagy más, ugyanilyen hatású kezelésnek alá nem vetett összetevőket is tartalmaznak, ott – hogy egymás megfertőződését elkerüljék – az ilyen tejet, tej alapú termékeket és egyéb összetevőket külön kell tárolni, és arra alkalmas épületekben kell azokat kezelni és feldolgozni.

(4) E cikk végrehajtási szabályai, különösen az újrafelhasználás előtti mosás, tisztítás és fertőtlenítés, valamint a szállítás feltételei a 31. cikkben meghatározott eljárással összhangban kerülnek elfogadásra.

17. cikk

A Bizottság szakértői – amennyiben az ezen irányelv egységes alkalmazásának szempontjából szükséges – az illetékes hatóságokkal együttműködve helyszíni ellenőrzéseket tarthatnak. A létesítmények reprezentatív százalékának ellenőrzésével különösen azt igazolhatják, hogy az illetékes hatóságok gondoskodnak-e arról, hogy az engedélyezett létesítmények megfeleljenek ezen irányelv rendelkezéseinek. A Bizottság tájékoztatja a tagállamokat az elvégzett ellenőrzések eredményeiről.

Az a tagállam, amelynek területén ellenőrzést tartanak, a szakértőknek minden szükséges segítséget megad kötelességük teljesítéséhez.

E cikk végrehajtási szabályai a 31. cikkben meghatározott eljárással összhangban kerülnek elfogadásra.

18. cikk

A tagállamok biztosítják, hogy az ezen irányelv által érintett, olyan termékek előállítása, amelyeknél néhány tejösszetevőt nem tej alapú termékkel helyettesítenek, ezen irányelv egészségügyi előírásainak hatálya alá essen.

19. cikk

(1) A 89/662/EGK irányelv rendelkezései különösen érvényesek a rendeltetési tagállam által végzett ellenőrzések szervezése és az azt követő intézkedések, valamint a meghozandó óvintézkedések területén.

(2) Az irányelv különös rendelkezéseinek sérelme nélkül az illetékes hatóság bármilyen általa szükségesnek ítélt ellenőrzést elvégezhet, amennyiben az irányelv megsértésével vagy az 1. cikkben említett termékek fogyasztásra alkalmasságával kapcsolatban gyanú merül fel.

(3) A tagállamok meghozzák a megfelelő közigazgatási vagy büntetőjogi intézkedéseket az irányelv megsértésének szankcionálására, különösen akkor, ha megállapítják, hogy az elkészült igazolások és dokumentumok nem felelnek meg az 1. cikkben említett termékek valós állapotának, az említett termékeken feltüntetett jelölések nem felelnek meg az előírásoknak, a termékeket nem vetették alá az ezen irányelvben előírt ellenőrzéseknek, vagy nem az eredeti szándéknak megfelelő célra használták őket.

20. cikk

(1) A 31. cikkben meghatározott eljárással összhangban meg lehet állapítani:

- az olyan termékekre vonatkozó követelményeket, amelyek egy tagállamban forgalomba hozhatók, de amelyeknek összetételét vagy megjelenését illetően a különböző tagállamokban különböző értelmezések születhetnek,
- azokat az ellenőrzési módszereket, amelyek segítségével meg lehet bizonyosodni arról, hogy a légmentesen zárt tárolóedények áthatolhatatlanok,
- azokat a referenciamódszereket és – adott esetben – kritériumokat, amelyek azokat a rutinelemzési és -vizsgálati módszereket szabályozzák, amelyeket ezen irányelv követelményeinek való megfelelésének figyelemmel kísérésekor kell használni; valamint a mintavételi módszereket,

- azokat a határértékeket és módszereket, amelyek lehetővé teszik a C. melléklet I. fejezetében meghatározottak hatálya alá tartozó, különböző kategóriájú hőkezelt tejek megkülönböztetését,
- az A. melléklet IV. és a C. melléklet I. és II. fejezetében említett szabványokkal kapcsolatos elemzési módszereket.

Az első albekezdésben említett döntések megszületéséig minden nemzetközileg elfogadott elemzési és vizsgálati módszer referencia-módszerként kerül elismerésre.

(2) A 3. és 6. cikktől eltérve, a 31. cikkben meghatározott eljárással összhangban döntés született arról, hogy ezen irányelv egyes rendelkezései nem vonatkoznak az egyéb élelmiszer tartalmazó olyan tej alapú termékekre, ahol a tej vagy a tej alapú termék aránya a 2. cikk (4) bekezdése értelmében nem számottevő.

Az első albekezdésben említett eltérési lehetőség nem vonatkozhat:

- a) az A. melléklet I. fejezetében megállapított állat-egészségügyi követelményekre és a B. melléklet I. fejezetében megállapított, a létesítmények engedélyezésére vonatkozó feltételekre;
- b) a C. melléklet IV. fejezetében megállapított állat-egészségügyi jelölés követelményeire;
- c) a C. melléklet VI. fejezetében megállapított ellenőrzési követelményekre.

Az eltérések megadásakor figyelembe kell venni mind a termék jellegét, mind pedig az összetételét.

(3) A (2) bekezdés ellenére a tagállamok biztosítják, hogy minden forgalomba hozott tej alapú termék jó minőségű és ezen irányelv követelményeinek megfelelő tejből vagy tej alapú termékből készül.

21. cikk

A Tanács – szükség szerint – a Bizottság javaslata alapján, minősített többséggel módosítja a mellékleteket, különös tekintettel a tudományos és technológiai fejlődést követő változásokra.

III. FEJEZET

Harmadik országokból származó behozatal

22. cikk

A harmadik országokból származó, ezen irányelv hatálya alá tartozó nyerstej, hőkezelt tej és tej alapú termék behozatalára vonatkozó feltételeknek legalább egyenértékűnek kell lenniük a II. fejezetben meghatározott, közösségi termelésre vonatkozó feltételekkel.

23. cikk

(1) A 22. cikk alkalmazásának egységessége céljából a következő bekezdésekben foglalt rendelkezéseket kell alkalmazni.

(2) A Közösségbe történő behozatal csak abban az esetben megengedhető, ha a tej és a tej alapú termékek:

- a) olyan harmadik országból származnak, amely szerepel a (3) bekezdés a) pontjával összhangban összeállított jegyzéken;
- b) rendelkeznek a 31. cikkben meghatározott eljárással összhangban elkészítendő mintának megfelelő olyan egészségügyi igazolással, amelyet a kiviteli ország illetékes hatósága írt alá, és amely igazolja, hogy a tej vagy a tej alapú termékek megfelelnek a II. fejezet követelményeinek vagy bármely más további feltételnek, illetve a (3) bekezdésben leírtakkal egyenértékű garanciákat biztosítanak, és olyan létesítményekből származnak, amelyek a B. mellékletben előírt garanciákat biztosítják.

(3) A 31. cikkben meghatározott eljárással összhangban megállapításra kerül(nek):

- a) egy ideiglenes jegyzék az olyan harmadik országokról vagy azok országrészeiről, amelyek képesek a tagállamoknak és a Bizottságnak – a II. fejezetben meghatározott garanciákkal egyenértékű – garanciákat nyújtani, továbbá egy jegyzék az ezen garanciák nyújtására képes létesítményekről.

Ezt az ideiglenes jegyzéket az olyan létesítmények jegyzékéből állítják össze, amelyeket az illetékes hatóságok engedélyeztek és vizsgáltak, miután a Bizottság is meggyőződött arról, hogy a szóban forgó létesítmények megfelelnek az ezen irányelvben foglalt elveknek és általános rendelkezéseknek;

- b) e jegyzék naprakész változata a (4) bekezdésben előírt ellenőrzések értelmében;
- c) a harmadik országokra érvényes különös követelmények és egyenértékű garanciák, amelyek a II. fejezetben előírtaknál nem lehetnek kedvezőbbek;
- d) azok a hőkezeléstípusok, amelyeket egyes, állat-egészségügyi kockázatot jelentő harmadik országok részére előírnak.

(4) A Bizottság és a tagállamok szakértői helyszíni ellenőrzéseket tartanak annak igazolására, hogy a harmadik ország által a termelési és a forgalomba hozatali feltételek vonatkozásában nyújtott garanciákat egyenértékűnek lehet-e tekinteni a Közösségen belül alkalmazottakkal.

A tagállamoknak a fenti ellenőrzésekért felelős szakértőit a Bizottság nevezi ki a tagállamok javaslatai alapján.

Ezeket az ellenőrzéseket a Közösség nevében végzik, amely az ezzel kapcsolatos minden kiadást fedez. A vizsgálatok gyakoriságát és az ezekkel kapcsolatos eljárást – beleértve a (6) bekezdéssel összhangban hozott döntés nyomán indított vizsgálatokat is – a 31. cikkben meghatározott eljárással összhangban határozzák meg.

(5) Amíg a (4) bekezdésben említett vizsgálatokat megszervezik, továbbra is a nemzeti előírásokat kell alkalmazni a harmadik országokban végzett vizsgálatokkal kapcsolatban, azzal a kitételrel, hogy amennyiben e vizsgálatok során az egészségügyi előírások megsértését észlelik, azt jelzik az Állat-egészségügyi Állandó Bizottság részére.

(6) A Tanács a Bizottság javaslata nyomán minősített többséggel helyettesítheti egy harmadik ország vonatkozásában a hőkezelő vagy tejfeldolgozó létesítmények egyedi elismerését a létesítmények kölcsönös elismerésével, aminek feltétele ezen ország illetékes hatósága által végzett, hatékony és rendszeres ellenőrzés, amely révén a szóban forgó hatóság a (2) bekezdés b) pontja követelményeinek teljesítését garantálni képes.

24. cikk

A 90/675/EGK irányelv elveit és általános rendelkezéseit alkalmazni kell, különösen a tagállamok által végrehajtandó ellenőrzések és az azokat követő, valamint az óvintézkedések területén.

25. cikk

(1) A tagállamok biztosítják, hogy az ezen irányelv hatálya alá tartozó termékeket csak akkor hozzák be a Közösségbe, ha:

- azokat a harmadik ország illetékes hatósága által a rakodáskor kiállított bizonyítvány kíséri.

A bizonyítványminta a 31. cikkben meghatározott eljárással összhangban kerül kidolgozásra;

- azok kifogás nélkül megfelelnek a 90/675/EGK és a 91/496/EGK irányelvben előírt ellenőrzések követelményeinek ⁽¹⁾.

(2) Amíg ezen cikk végrehajtási szabályait megállapítják, a harmadik országokra vonatkozó nemzeti előírásokat – amelyekre vonatkozóan közösségi szinten nem fogadtak el követelményeket – továbbra is alkalmazni kell, feltéve hogy azok nem kedvezőbbek a II. fejezetben meghatározottaknál.

⁽¹⁾ A Tanács 1991. július 15-i, 91/496/EGK irányelve a harmadik országokból a Közösségbe behozott állatok állat-egészségügyi ellenőrzésére irányadó elvek megállapításáról, valamint a 89/662/EGK, 90/425/EGK és 90/675/EGK irányelvek módosításáról (HL L 268., 1991.9.24., 56. o.).

26. cikk

A 23. cikkben előírt jegyzékeken csak olyan harmadik országok vagy azok részei szerepelhetnek:

- ahonnan nem tiltják a behozatalt az A. mellékletben tárgyalt betegségek vagy bármely olyan betegség miatt, amely a Közösségben nem fordul elő, illetve a 72/462/EGK ⁽²⁾ irányelv 6., 7. és 14. cikke értelmében vett betegség miatt;
- amelyeket a törvényhozásuk, az illetékes hatóságok szervezeti felépítése és ellenőrzési szakszolgálatuk, azok jogosítványai és felügyeleti szerveik tekintetében – a 72/462/EGK irányelv 3. cikkének (2) bekezdésével összhangban – olyannak ismertek el, ahol a hatóságok képesek biztosítani a hatályos jogszabályok végrehajtását;
- amelyek állat-egészségügyi szolgálatai képesek biztosítani legalább a II. fejezetben megállapítottakkal egyenértékű egészségügyi követelmények teljesítését.

IV. FEJEZET

Záró rendelkezések

27. cikk

(1) Minden tagállam kijelöl egy vagy több nemzeti referencialaboratóriumot a tej és a tej alapú termékek elemzésére és vizsgálatára, és ezek jegyzékét továbbítja a Bizottságnak.

A laboratóriumok a következőkért tartoznak felelősséggel:

- koordinálják azon laboratóriumok tevékenységét, amelyeknek az a feladatuk, hogy a kémiai és bakteriológiai szabványok ellenőrzése céljából elemzéseket végezzenek, és elvégezzék azokat a vizsgálatokat, amelyeket ezen irányelv előír,
- segítik az illetékes hatóságot a tej és a tej alapú termékek ellenőrzésének megszervezése során,
- rendszeres időközönként összehasonlító vizsgálatokat szerveznek,
- továbbítják a Közösség 28. cikkben említett referencialaboratóriuma által adott információkat az illetékes hatóságoknak és a tej, illetve a tej alapú termékek elemzését és vizsgálatát végző laboratóriumoknak.

⁽²⁾ A Tanács 1972. december 12-i 72/462/EGK irányelve a szarvasmarhafélék, a sertések és a friss hús harmadik országból történő behozatalára vonatkozó egészségügyi és állat-egészségügyi vizsgálatok problémáiról (HL L 302., 1972.12.31., 28. o.). Legutóbb a 91/497/EGK irányelvvel (HL L 268., 1991.9.24., 69. o.) módosított irányelv.

(2) A Bizottság közzéteszi a nemzeti referencialaboratóriumok jegyzékét, illetve az ebben bekövetkező változásokat az *Európai Közösségek Hivatalos Lapjában*.

28. cikk

A Közösség referencialaboratóriumát a tej és a tej alapú termékek elemzése és vizsgálata vonatkozásában a D. melléklet I. fejezete határozza meg.

E laboratórium hatáskörét és feladatait – különösen a 27. cikkben említett nemzeti referencialaboratóriumok tevékenységének összehangolására tekintettel – az említett melléklet II. fejezete tartalmazza.

Az állat-egészségügyi kiadásokról szóló, 1990. június 26-i 90/424/EGK tanácsi határozat ⁽¹⁾ 28. cikkét kell alkalmazni.

29. cikk

(1) A 85/397/EGK irányelv 1994. január 1-jétől hatályát veszti.

(2) A nyerstejnek a 85/397/EGK irányelv A. mellékletében meghatározott fagyáspontja ellenőrzésének végrehajtására vonatkozó részletes eljárások létrehozásáról szóló, 1989. június 20-i 89/384/EGK tanácsi irányelvet ⁽²⁾; a tejtermelő gazdaságok általános higiéniai követelményeinek szabályozásáról szóló, 1989. május 26-i 89/362/EGK bizottsági irányelvet ⁽³⁾; a nyers- és hőkezelt tejre vonatkozó analitikai, valamint vizsgálati módszerek megállapításáról szóló, 1991. február 14-i 91/180/EGK bizottsági határozatot ⁽⁴⁾ ezen irányelv vonatkozásában továbbra is alkalmazni kell.

A 31. cikkben meghatározott eljárással összhangban a fenti jogszabályokat a célból módosítani lehet, hogy azok hatályát ezen irányelvhez vagy a tudomány és a technológia további fejlődéséhez igazítsák.

30. cikk

A 89/662/EGK irányelv az alábbiak szerint módosul:

1. az A. melléklet az alábbi francia bekezdéssel egészül ki:

„– a nyerstej, a hőkezelt tej és a tej alapú termékek előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó egészségügyi előírások megállapításáról szóló, 1992. június 16-i 92/46/EGK tanácsi irányelv (HL L 268., 1992.9.14., 1. o.);”

⁽¹⁾ HL L 224., 1990.8.18., 19. o. Legutóbb a 91/133/EGK határozattal (HL L 66., 1991.3.13., 18. o.) módosított határozat.

⁽²⁾ HL L 181., 1989.6.28., 50. o.

⁽³⁾ HL L 156., 1989.6.8., 30. o.

⁽⁴⁾ HL L 93., 1991.4.13., 1. o.

2. az A. mellékletből a következő francia bekezdést el kell hagyni:

„– a hőkezelt tej Közösségen belüli kereskedelmét érintő köz- és állat-egészségügyi problémákról szóló, 1985. augusztus 5-i 85/397/EGK tanácsi irányelv (HL L 226., 1985.8.24., 13. o.), legutóbb a 3768/85/EGK rendelettel (HL L 362., 1985.12.31., 8. o.) módosított rendelet.”;

3. a B. mellékletből a következő francia bekezdést el kell hagyni:

„– nyerstej és tej alapú termékek”.

31. cikk

(1) Amennyiben az e cikkben meghatározott eljárást kell követni, az ügyet a 68/361/EGK határozattal ⁽¹⁾ létrehozott Állat-egészségügyi Állandó Bizottság (a továbbiakban: „bizottság”) elnöke késedelem nélkül – saját kezdeményezéséből vagy egy tagállam képviselőjének kérésére – a bizottság elé terjeszti.

(2) A Bizottság képviselője – kémiai és technológiai ügyekkel kapcsolatban, a 804/68/EGK rendelettel megalapított Tej- és Tejtermékpiazi Irányítóbizottsággal folytatott konzultációt követően – tervezetet nyújt be a bizottság számára a meghozandó intézkedésekről. A bizottság, az elnöke által az ügy sürgősségére tekintettel megállapított határidőn belül, véleményt nyilvánít az adott tervezetről. A véleményt a Szerződés 148. cikke (2) bekezdésében a Tanácsnak a Bizottság javaslata alapján elfogadandó határozataira előírt többséggel kell meghozni. A bizottságban a tagállamok képviselőinek szavazatait az említett cikkben meghatározott módon kell súlyozni. Az elnök nem szavazhat.

(3) a) A Bizottság a tervezett intézkedéseket elfogadja, ha azok összhangban vannak a bizottság véleményével.

b) Ha a tervezett intézkedések nincsenek összhangban a bizottság véleményével vagy a bizottság nem nyilvánított véleményt, a Bizottság a meghozandó intézkedésekről haladéktalanul javaslatot terjeszt a Tanács elé. A Tanács minősített többséggel határoz.

Amennyiben az előterjesztés napjától számított három hónapon belül a Tanács nem határoz, a javaslatot a Bizottság fogadja el, kivéve ha a Tanács a szóban forgó intézkedéseket egyszerű többséggel elutasította.

32. cikk

(1) A tagállamok hatályba léptetik azokat a törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezéseket, amelyek szükségesek ahhoz, hogy ennek az irányelvnek 1994. január 1-je előtt megfeleljenek. Erről haladéktalanul tájékoztatják a Bizottságot.

⁽¹⁾ HL L 225., 1968.10.18., 23. o.

Amikor a tagállamok elfogadják ezeket az intézkedéseket, azokban hivatkozni kell erre az irányelvre vagy azokhoz hivatalos kihirdetésük alkalmával ilyen hivatkozást kell fűzni. A hivatkozás módját a tagállamok határozzák meg.

(2) A tagállamok közlik a Bizottsággal nemzeti joguknak azokat a főbb rendelkezéseit, amelyeket az ezen irányelv által szabályozott területen fogadnak el.

(3) Az 1994. január 1-jei, az ezen irányelvnek a nemzeti jogszabályokba történő átültetésével kapcsolatos határidő nem érinti a 89/662/EGK irányelvben meghatározott, a határokon történő állatorvosi ellenőrzések eltörlésére vonatkozó előírásokat.

33. cikk

Ennek az irányelvnek a tagállamok a címzettjei.

Kelt Luxemburgban, 1992. június 16-án.

a Tanács részéről

az elnök

Arlindo MARQUES CUNHA

A. MELLÉKLET

A NYERSTEJ HŐKEZELŐ, ILLETVE TEJFELDOLGOZÓ LÉTESÍTMÉNYEKNÉL TÖRTÉNŐ ÁTVÉTELÉRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK**I. FEJEZET****A nyerstejre vonatkozó állat-egészségügyi követelmények**

1. A nyerstejnek:

a) olyan tehenektől vagy bivalyoktól kell származnia:

- i. amelyek a 64/432/EGK irányelv A. melléklete (1) bekezdése értelmében olyan állományba tartoznak:
 - amely hivatalosan tuberkulózismentes,
 - amely brucellózismentes vagy hivatalosan brucellózismentes;
- ii. amelyekben nem figyelhetők meg olyan fertőző betegségek tünetei, amelyek a tejjel emberekre is áterjedhetnek;
- iii. amelyek nem adnak a tejnek abnormális érzékszervi tulajdonságokat;
- iv. amelyek általános egészségi állapotát láthatólag nem rontja semmilyen nyilvánvaló rendellenesség, és amelyek nem szenvednek a genitáliák fertőzés következtében fellépő, folyással járó gyulladásában, hasmenéssel és lázzal járó bélhurutban vagy felismerhető tőgygyulladásban;
- v. amelyek nem szenvednek olyan tőgysérüléstől, amely valószínűleg a teje is hatással lenne;
- vi. amelyek – a tehenek esetében – legalább napi két liter tejet adnak;
- vii. amelyeket nem kezeltek olyan, az emberi egészségre veszélyes vagy valószínűleg veszélyes anyagokkal, amelyek a tejbe juthatnak, kivéve ha a tejet a közösségi, vagy ennek hiányában a nemzeti jogszabályokban előírt hivatalos várakozási idő eltelte után nyerték;

b) olyan juhoktól és kecskéktől kell származnia:

- i. amelyek a 91/68/EGK irányelv 2. cikkének (4) és (5) bekezdése értelmében hivatalosan brucellózismentes vagy brucellózismentes („*Brucella melitensis*”) juh- vagy kecskegazdasághoz tartoznak;
- ii. amelyek – az i. és vi. alpontok kivételével – megfelelnek az a) pont követelményeinek.

2. Amikor különböző fajú állatokat tartanak együtt egy gazdaságban, minden egyes fajnak eleget kell tennie azoknak az egészségügyi követelményeknek, amelyeket akkor követelnének meg, ha az adott fajt egyedül tartanák.

3. Amennyiben kecskéket szarvasmarhákkal együtt tartanak, azoknak az ezen irányelv 31. cikkében meghatározott eljárással összhangban megállapítandó szabályoknak megfelelően tuberkulózisvizsgálatokon kell átesniük.

4. A nyerstejet ki kell vonni a feldolgozásból, a kereskedelemből és a fogyasztásból, ha az:

- a) olyan állatoktól származik, amelyeknek jogellenesen, a 81/602/EGK ⁽¹⁾ és a 88/146/EGK ⁽²⁾ irányelv hatálya alá tartozó anyagokat adtak;
- b) a megengedett határértéket túllépő, az irányelv 15. cikke hatálya alá tartozó anyagokat tartalmaz.

⁽¹⁾ A Tanács 1981. július 31-i 81/602/EGK irányelve egyes hormonhatású anyagok, valamint minden tireosztatikus hatású anyag betiltásáról (HL L 222., 1981.8.7., 32. o.). Legutóbb a 85/358/EGK irányelvvel (HL L 191., 1985. 7.23., 46. o.) módosított irányelv.

⁽²⁾ A Tanács 1988. március 7-i 88/146/EGK irányelve az állattenyésztés terén egyes hormonhatású anyagok használatának betiltásáról (HL L 70., 1988.3.16., 16. o.).

II. FEJEZET

A gazdaság higiénája

1. A nyerstejnek a 13. cikk (1) bekezdésével összhangban regisztrált és ellenőrzött gazdaságból kell származnia. Amennyiben a bivalyokat, juhokat és kecskéket nem a szabadban tartják, az e célra használt gazdasági épületeket oly módon kell tervezni, felépíteni, fenntartani és működtetni, hogy azok biztosítsák:
 - a) az állatok tartásának, higiénájának, tisztaságának és egészségének jó feltételeit; valamint
 - b) a fejés, a tejkezelés, a hűtés és a tárolás kielégítő higiéniai feltételeit.
2. Azokat az épületeket, ahol a fejés történik vagy ahol a tejet tárolják, kezelik vagy hűtik, úgy kell elhelyezni és felépíteni, hogy a tej fertőződésének bármilyen kockázatát elkerüljék. Könnyen tisztíthatónak és fertőtleníthetőnek kell lenniük, és rendelkezniük kell legalább:
 - a) olyan falakkal és padlózattal, amelyek a szennyeződés vagy a fertőződés helyén könnyen tisztíthatók;
 - b) olyan módon kialakított padozattal, amely megkönnyíti a folyadékok elvezetését és a hulladék megfelelő eltávolítását;
 - c) megfelelő szellőzéssel és világítással;
 - d) a 80/778/EGK irányelv⁽¹⁾ D. és E. mellékletében előírt paramétereknek megfelelő és elegendő ivóvízellátással a fejésnél és az e melléklet III. fejezet B 2. pontjában említett felszerelések és eszközök tisztításánál történő felhasználás céljából;
 - e) minden szennyező forrástól – mint például a mosdók és trágyadombok – történő megfelelő elkülönítéssel;
 - f) könnyen mosható, tisztítható és fertőtleníthető szerelvényekkel és felszerelésekkel.

Ezenkívül a tejtároló épületekben megfelelő tejhűtő-felszerelésnek kell lennie, amely a kártevőktől védett és az olyan épületektől kellőképpen elkülönített, ahol állatokat tartanak.
3. Amennyiben mobil fejőgépet használnak, teljesíteni kell a 2. d) és f) pontok követelményeit, továbbá a fejőgépnek:
 - a) olyan tiszta talajon kell elhelyezést biztosítani, ahol nincs felhalmozódott trágya vagy egyéb hulladék;
 - b) védelmet kell nyújtania a tejnek a gép egész használata során;
 - c) olyan kialakításúnak és kivitelűnek kell lennie, hogy a belső felületeket is tisztán lehessen tartani.
4. Ahol a tejtermelő állatokat kötetlenül a szabadban tartják, ott a gazdaságnak rendelkeznie kell egy, a tartási területtől kellőképpen elkülönített fejőházzal vagy fejőtérrel.
5. Lehetővé kell tenni az I. fejezet 1. pontjában említett bármely betegséggel fertőzött vagy fertőzésre gyanús állat hatékony elkülönítését, valamint az I. fejezet 3. pontjában említett állatok elválasztását az állomány többi részétől.
6. Minden fajú állatot távol kell tartani az olyan épületektől és helyektől, ahol tejet tárolnak, kezelnek vagy hűtenek.

III. FEJEZET

A fejésre és a nyerstejnek a tejtermelő gazdaságból a tejgyűjtő, illetve a standardizáló központba vagy a hőkezelő, illetve a tejfeldolgozó létesítménybe történő begyűjtésére és szállítására vonatkozó higiénia – Személyi higiénia

A. A fejésre vonatkozó higiénia

1. A fejést higiénikusan, a 89/362/EGK irányelvben foglalt feltételeknek megfelelően kell végezni.

⁽¹⁾ Az 1980. július 15-i 80/778/EGK, az emberi fogyasztásra szánt víz minőségéről szóló tanácsi irányelv (HL L 229., 1980.8.30., 11. o.). Legutóbbi módosítása: 90/656/EGK irányelv (HL L 353., 1990.12.17., 59. o.).

2. A tejet közvetlenül a fejés után olyan tiszta helyre kell vinni, amelyet úgy alakítottak ki, hogy megvédje a tejet a káros hatásoktól.

Amennyiben a tejet a fejestől számított két órán belül nem veszik át, naponta történő átvétel esetében legfeljebb 8 °C-ra, ha nem veszik át naponta, akkor legfeljebb 6 °C-ra kell lehűteni. A tejnek a hőkezelő vagy tejfeldolgozó létesítménybe történő szállítása során hőmérséklete nem haladhatja meg a 10 °C-ot.

B. Az épületekre, felszerelésekre és eszközökre vonatkozó egészségügyi előírások

1. Az olyan felszereléseket és eszközöket, vagy azok olyan felületeit, amelyek rendeltetésükből adódóan érintkeznek a tejjel (a fejéssel, az átvételnél vagy a szállításhoz használt edények, tárolóedények, tartályok stb.), olyan sima anyagból kell készíteni, amely könnyen tisztítható és fertőtleníthető, ellenáll a korróziónak, és nem juttat semmilyen anyagból olyan mennyiséget a tejbe, amely az emberi egészségre káros lehet vagy rontaná a tej összetételét vagy károsan hatna érzékszervi tulajdonságaira.
2. Használat után a fejéshez használt edényeket, a gépi fejőberendezéseket és a tejjel érintkezésbe került tárolóedényeket tisztítani és fertőtleníteni kell. Minden használat után, vagy – ha csak nagyon rövid idő telik el a kiürítés és a következő megtöltés között – minden használati sorozat után, de mindenképpen legalább naponta egyszer, az ismételt használat előtt tisztítani és fertőtleníteni kell azokat a tárolóedényeket és tartályokat, amelyeket a nyers-tejnek a tejgyűjtő, illetve a standardizáló központba, a hőkezelő, illetve a tejfeldolgozó létesítménybe történő szállítása során használnak.

C. Személyi higiénia

1. A személyzettől teljes tisztaságot kell megkövetelni. Különösen:
 - a) azoknak a személyeknek kell megfelelő tiszta munkaruhát viselniük, akik a fejest és a további tejkezelést végzik;
 - b) közvetlenül a fejés előtt kell a fejőknek kezét mosniuk, és lehetőség szerint a kezüket tisztán kell tartaniuk a fejés teljes időtartama alatt.

E célból szükséges a fejés helyéhez közel megfelelő kéz- és karmosási lehetőséget biztosítani a fejest vagy tejkezelést végző személyek számára.
2. A munkáltató minden szükséges intézkedést meghoz annak megakadályozására, hogy olyan személyek kezelhessék a nyerstejet, akik azt megfertőzhetik, mindaddig, míg meg nem győződött arról, hogy a tejet fertőzés nélkül képesek kezelni.

Valamennyi fejest vagy tejkezelést végző személytől meg kell követelni annak bizonyítását, hogy az ilyen foglalkoztatásának nincs orvosi akadálya. E személyek orvosi felügyeletét az adott tagállam hatályos nemzeti jogszabályai vagy – harmadik országok esetében – ezen irányelv 31. cikkében meghatározott eljárás alkalmazásával megállapítandó különös biztosítékok szabályozzák.

D. A termelésre vonatkozó higiénia

1. Az illetékes hatóság felügyelete alatt felállítanak egy ellenőrző rendszert annak megakadályozására, hogy a nyerstejhez vizet adjanak. E rendszer – az alábbi eljárással összhangban – különösen a fagyáspont-ellenőrzéseket foglalja magában minden termelő létesítményből származó tej vonatkozásában:
 - a) minden gazdaságból származó nyerstejet véletlenszerű mintavételekkel rendszeresen ellenőrizni kell. Amennyiben egy önálló gazdaság tejét közvetlenül a hőkezelő vagy tejfeldolgozó létesítménybe szállítják, ott ezeket a mintákat vagy a tejtermelő gazdaságból történő begyűjtéskor kell venni – feltéve, hogy óvintézkedéseket hoztak a szállítás során történő csálás megelőzésére – vagy a hőkezelő vagy tejfeldolgozó létesítményben a kirakodás előtt, ha a tejet maga a tulajdonos szállítja oda.

Amennyiben az ellenőrzések eredményei azt a gyanút keltik az illetékes hatóságban, hogy a tejet vizezik, akkor hiteles mintát vesznek a gazdaságban. A hiteles minta olyan minta, amely reprezentál egy teljesen ellenőrzött reggeli vagy esti fejest, amelyre az előző fejés után legalább tizenegy, de nem több mint tizenhárom órával kerül sor.

Amennyiben a tejet különböző gazdaságokból szállítják, mintát csak akkor lehet venni, amikor a nyerstej beérkezik a hőkezelő vagy tejfeldolgozó létesítménybe vagy a tejgyűjtő, illetve a standardizáló központba, feltéve azonban, hogy véletlenszerű mintavételezésre a gazdaságokban is sor kerül.

Amennyiben az ellenőrzés eredménye azt a gyanút kelti, hogy a tejet vizezik, akkor az összes olyan gazdaságban mintát vesznek, amelyek részt vettek a kérdéses nyerstej begyűjtésében.

Szükség esetén, az illetékes hatóság hiteles mintavételt végez a fenti második albekezdés értelmében;

- b) amennyiben az ellenőrzés eredményei cáfolják a vizezés gyanúját, a nyerstej felhasználható emberi fogyasztásra szánt, hőkezelt tej, hőkezelt tej vagy tej alapú termékek előállításához felhasznált tej gyártására.
2. A hőkezelt, illetve tejfeldolgozó létesítmények tájékoztatják az illetékes hatóságot, ha elérték a csíraszámra és a szomatikus sejtszámra megállapított legmagasabb értékeket. Az illetékes hatóság meghozza a megfelelő intézkedéseket.
3. Amennyiben az 1. a) pontban említett vizsgálatok eredményéről történő értesítéstől és a IV. fejezet D. pontjában előírt vizsgálatoktól számított 3 hónapon belül, és azt követően, hogy a IV. fejezet szabványértékeit túllépték, az adott gazdaságból származó tej nem felel meg ezen előírásoknak, akkor a gazdaság nem szállíthat nyerstejet mindaddig, amíg a nyerstej nem felel meg az említett szabványoknak.

Tilos olyan tejet emberi fogyasztásra felhasználni, amely olyan mennyiségben tartalmaz farmakológiaihatóanyagmaradványokat, hogy az a 2377/90/EGK rendelet ⁽¹⁾ I. és III. mellékletében említett bármely anyag vonatkozásában meghaladja az engedélyezett határértéket; valamennyi anyagmaradvány összesített mennyisége nem haladhatja meg az irányelv 31. cikkében meghatározott eljárással összhangban megállapítandó értéket.

IV. FEJEZET

A nyerstejnek a tejtermelő gazdaságból történő begyűjtésére vagy a hőkezelt vagy tejfeldolgozó létesítményben történő átvételére vonatkozó higiénia

A. Nyers tehéntej

A 2377/90/EGK rendelet I. és III. mellékletében megállapított határértékek sérelme nélkül:

1. az emberi fogyasztásra szánt, hőkezelt tej, savanyított tej, aludttej, tejszélé vagy ízesített tej és tejszín előállításához felhasznált nyers tehéntejnek az alábbi szabványoknak kell megfelelnie:

Csíraszám 30 °C-on (1 ml-ben)	≤100 000 ^(a)
Szomatikus sejtszám (1 ml-ben)	≤400 000 ^(b)

^(a) Két hónapos időszak mértani átlaga, legalább havi két mintavétellel.

^(b) Három hónapos időszak mértani átlaga, legalább havi egy mintavétellel, vagy ahol a termelési értékek szezonális változása jelentős, az eredmény kiszámítási módszerét az irányelv 31. cikkében meghatározott eljárással összhangban kell szabályozni.

2. az 1. pontban fel nem sorolt tej alapú termékek előállításához használt nyers tehéntejnek az alábbi szabványoknak kell megfelelnie:

	1994.1.1.-jétől	1998.1.1.-jétől
Csíraszám 30 °C-on (1 ml-ben)	≤400 000 ^(a)	≤100 000 ^(a)
Szomatikus sejtszám (1 ml-ben)	≤500 000 ^(b)	≤400 000 ^(b)

^(a) Két hónapos időszak mértani átlaga, legalább havi két mintavétellel.

^(b) Három hónapos időszak mértani átlaga, legalább havi egy mintavétellel, vagy ahol a termelési értékek szezonális változása jelentős, az eredmény kiszámítási módszerét az irányelv 31. cikkében meghatározott eljárással összhangban kell szabályozni.

⁽¹⁾ A Tanács 1990. június 26-i 2377/90/EGK rendelete az állati eredetű élelmiszerekben található állatgyógyászati készítmény-maradványok legmagasabb mértékének megállapítására szolgáló közösségi eljárás kialakításáról (HL L 224., 1990.8.18., 1. o.). Legutóbb a 675/92/EGK bizottsági rendelettel (HL L 73., 1992.3.19., 8. o.) módosított rendelet.

3. a közvetlenül emberi fogyasztásra szánt nyers tehéntejnek, valamint az olyan nyers tehéntejnek, amelyet olyan „nyerestéjből készült” termékek előállítására szántak, amelyek gyártási folyamata nem tartalmaz hőkezelést:

- a) meg kell felelnie az 1. pont szabványainak;
b) ezenkívül meg kell felelnie az alábbi szabványoknak ⁽¹⁾:

Staphylococcus aureus (ml-ben):

$$n = 5$$

$$m = 500$$

$$M = 2\,000$$

$$c = 2.$$

B. Nyers bivalytej

A 2377/90/EGK rendelet I. és III. mellékletében meghatározott határértékek sérelme nélkül:

1. a tej alapú termékek előállításához használt nyers bivalytejnek az alábbi szabványoknak kell megfelelnie:

	1994.1.1-jétől
Csíraszám 30 °C-on (1 ml-ben)	$\leq 1\,000\,000$ ^(a)
Szomatikus sejtszám (1 ml-ben)	$\leq 500\,000$ ^(b)

^(a) Két hónapos időszak mértani átlaga, legalább havi két mintavétellel.

^(b) Három hónapos időszak mértani átlaga, legalább havi egy mintavétellel.

Az 1998. január 1-jétől alkalmazandó, 30 °C-on vizsgált csíraszámra és szomatikus sejtszámra vonatkozó szabványok az irányelv 21. cikkével összhangban kerülnek meghatározásra.

2. az olyan nyers bivalytejnek, amelyet olyan nyerestéjből készült termékek előállítására szántak, amelyek gyártási folyamata nem tartalmaz hőkezelést, az alábbi követelményeknek kell megfelelnie:

csíraszám 30 °C-on (1 ml-ben): $\leq 500\,000$

szomatikus sejtszám (1 ml-ben): $\leq 400\,000$

Staphylococcus aureus: mint a tehéntejnél.

C. Nyers kecske- és juhtej

A 2377/90/EGK rendelet I. és III. mellékletében meghatározott határértékek sérelme nélkül:

1. az emberi fogyasztásra szánt, hőkezelt kecske- vagy juhtejnek vagy a hőkezelt kecske- és juhtejalapú termékek előállítására szánt nyers kecske- vagy juhtejnek az alábbi szabványoknak kell megfelelniük:

	1994.1.1-jétől
Csíraszám 30 °C-on (1 ml-ben)	$\leq \text{NaN}$ ^(a)

^(a) Két hónapos időszak mértani átlaga, legalább havi két mintavétellel.

Az 1998. január 1-jétől alkalmazandó csíraszámra és szomatikus sejtszámra vonatkozó szabványok az irányelv 21. cikkével összhangban kerülnek meghatározásra.

⁽¹⁾ Ahol

n = a mintát alkotó mintaegységek száma;

m = a baktériumszám küszöbértéke; az eredményt akkor tekintik megfelelőnek, ha a baktériumok száma egyetlen mintaegységben sem haladja meg „m” értékét;

M = a baktériumszám legmagasabb értéke; az eredményt akkor tekintik nem megfelelőnek, ha a baktériumok száma egy vagy több mintaegységben eléri vagy meghaladja „M” értékét;

c = azoknak a mintaegységeknek a száma, ahol a baktériumszám „m” és „M” között lehet, a minta akkor elfogadható, ha a többi mintaegység baktériumszáma legfeljebb „m” értékét éri el.

2. az olyan nyers kecske- vagy juhtejnek, amelyet olyan nyerstejből készült termékek előállítására szántak, amelyek gyártási folyamata nem tartalmaz hőkezelést, az alábbi szabványoknak kell megfelelniük:

Csíraszám 30 °C-on (1 ml-ben)	≤ 500 000 ⁽⁴⁾
Staphylococcus aureus (1 ml-ben)	mint a tehéntejnél

⁽⁴⁾ Két hónapos időszak mértani átlaga, legalább havi két mintavétellel.

- D. Amennyiben az A., B. és C. szakaszban meghatározott legmagasabb szabványértékeket meghaladják és az ezt követő vizsgálat lehetséges egészségügyi veszélyt jelez, az illetékes hatóság meghozza a szükséges intézkedéseket.
- E. Az A., B. és C. szakasz szabványainak betartását véletlenszerű mintavételekkel kell ellenőrizni vagy a tejtermelő gazdaságban történő begyűjtéskor, vagy a nyerstejnek a hőkezelő vagy tejfeldolgozó létesítményben történő átvételkor.

B. MELLÉKLET

I. FEJEZET

A hőkezelő és a tejfeldolgozó létesítmények engedélyezésének általános feltételei

A hőkezelő és a tejfeldolgozó létesítményeknek rendelkezniük kell legalább:

1. elegendő méretű munkaterülettel ahhoz, hogy az egyes munkafolyamatokat megfelelő higiéniai körülmények között lehessen végezni. E munkaterületek tervezése és elrendezése olyan, hogy megakadályozzák az ezen irányelv hatálya alá tartozó nyersanyagok és termékek fertőződését.

A – más, az ezen irányelv hatálya alá tartozó termékek fertőződésének veszélyét magukban hordozó – hőkezelt tej vagy tej alapú termékek előállítását világosan elkülönített munkaterületen kell végezni;

2. az olyan területeken, ahol a nyersanyagokat kezelik, azokat előkészítik, feldolgozzák és az ezen irányelv hatálya alá tartozó termékeket előállítják:

- a) olyan szilárd, vízálló padozattal, amelyet könnyű tisztítani és fertőtleníteni, és amely olyan kialakítású, hogy a vízelvezetést megkönnyítse, és a víztávoltatást megkönnyítő berendezéssel látták el;
- b) olyan falakkal, amelyeknek sima és könnyen tisztítható felületei vannak, amelyek tartósak, vízhatlanok és világos színűre vannak festve;
- c) azokban az épületekben, ahol csomagolatlan, könnyen fertőződő nyersanyagokat vagy termékeket kezelnek, előkészítenek és feldolgoznak, könnyen tisztítható mennyezettel vagy tetőborítással;
- d) nem rozsdásodó anyagú és könnyen tisztítható ajtókkal;
- e) megfelelő szellőzéssel és adott esetben megfelelő gőz- és páraelszívó berendezésekkel;
- f) megfelelő természetes vagy mesterséges világítással;
- g) megfelelő számú hideg- és melegvízcappal vagy kézmosáshoz és -fertőtlenítéshez megfelelő hőmérsékletűre előkevert vízzel. A munkaépületekben és a mosdókban a csapok nem lehetnek kézi működtetésűek. A kézmosási lehetőséghez gondoskodni kell tisztító- és fertőtlenítőszerekről és a kézszárítás higiénikus módjáról;
- h) eszköz-, felszerelés- és berendezéstisztítási lehetőséggel.

3. az olyan helyiségekben, ahol az ezen irányelv hatálya alá tartozó nyersanyagokat és a termékeket tárolják, ugyanazok a feltételek érvényesülnek, mint a 2. pontban, kivéve:

- a hűtő és hűtvetároló helyiségeket, amelyek elegendő olyan padlózattal rendelkeznek, amelyet könnyű tisztítani és fertőtleníteni, és oly vannak kialakítva, hogy az a vízelvezetést megkönnyítse,
- fagyasztó és mélyfagyasztó helyiségeket, amelyek elegendő könnyen tisztítható vízálló és nem korhadó padozattal rendelkeznek.

Az ilyen esetekben rendelkezésre kell állnia egy olyan nagy teljesítményű hűtőberendezésnek, amelyben a nyersanyagokat és termékeket az ezen irányelvben előírt hőmérsékleten lehet tartani.

A fából készült falak használata az első albekezdés második francia bekezdésében említett helyiségek esetében nem nyújt kellő alapot az engedély visszavonására, amennyiben a falak 1993. január 1-je előtt épültek.

A tárolóhelyiségek befogadóképességének elegendőnek kell lennie a felhasznált nyersanyagok és az ezen irányelv hatálya alá tartozó termékek tárolására;

4. a be- és kitároláskor a nem csomagolt vagy burkolt nyersanyagok és végtermékek higiénikus kezelésére és védelmére szolgáló berendezéssel;
5. a kártevők elleni védelemre szolgáló, megfelelő berendezéssel;
6. olyan, a nyersanyagokkal és termékekkel rendeltetésszerűen közvetlenül érintkező berendezésekkel és munkafelszereléssel, amelyek a rozsdával szemben ellenállnak, könnyen tisztíthatóak és fertőtleníthetőek;

7. különleges vízhatlan és rozsdamentes tárolóedényekkel, amelyekbe a nem emberi fogyasztásra szánt nyersanyagokat és termékeket teszik. Amennyiben az ilyen nyersanyagokat vagy termékeket csővezetéken keresztül távolítják el, ezeket úgy kell megépíteni és felszerelni, hogy a többi nyersanyag és termék fertőződésének minden kockázatát elkerüljék;
8. a felszerelések és eszközök tisztításához és fertőtlenítéséhez megfelelő berendezéssel;
9. a higiéniai követelményeknek megfelelő szennyvízelvezető rendszerrel;
10. egy, a 80/778/EGK irányelv hatálya alá tartozó, csak ivóvízellátásra szolgáló berendezéssel. Kivételes esetekben engedélyezett nem ivóvíz használata gőzfejlesztésre, tűzoltásra és a hűtőberendezéshez, feltéve hogy az ilyen célra felszerelt vezetékek kizárják az ilyen víz más célokra történő használatát, és nem jelentenek közvetlen vagy közvetett fertőzési veszélyt a termékekre nézve. A nem ivóvízellátásra szolgáló vezetékeket világosan meg kell különböztetni az ivóvízellátásra szolgáló vezetékektől;
11. megfelelő számú sima, vízhatlan, lemosható falú és padlójú, mosdókagylókkal és vízöblítéses mosdóval ellátott öltözővel. A mosdók nem nyílhatnak közvetlenül a munkahelyiségekbe. A mosdókagylókat fel kell szerelni a kézmosáshoz szükséges eszközökkel, és gondoskodni kell a higiénikus kézszárítás módjáról; a mosdócsapok nem lehetnek kézi működtetésűek;
12. amennyiben a kezelt termékek mennyisége rendszeres vagy állandó jelenlétet kíván meg, az illetékes hatóság kizárólagos használatára szolgáló megfelelően felszerelt, zárható helyiséggel;
13. a tisztító-, fertőtlenítőszeres és hasonló anyagok tárolásához egy megfelelő helyiséggel vagy biztonságos hellyel;
14. a tisztító és karbantartó eszközök tárolására szolgáló helyiséggel vagy szekrénnel;
15. a tej és a folyékony vagy por alakú tej alapú termékek szállítására használt tartályok tisztításához és fertőtlenítéséhez megfelelő berendezéssel. Ilyen berendezést azonban nem kötelező biztosítani, amennyiben olyan előírás van érvényben, amely szerint a szállítóeszközök tisztítását és fertőtlenítését az illetékes hatóság által hivatalosan engedélyezett objektumokban kell elvégezni.

II. FEJEZET

Általános higiéniai feltételek a hőkezelő és a tejfeldolgozó létesítményekben

A. Az épületekre, felszerelésekre és eszközökre vonatkozó általános higiéniai feltételek

1. A nyersanyagokkal és termékekkel végzett munkában használt felszereléseket és eszközöket, továbbá padozatokat, mennyezeteket vagy tetőborításokat, falakat és válaszfalakat kielégítő tisztasági állapotban és megfelelően karban kell tartani, hogy azok ne fertőzzék a nyersanyagokat vagy termékeket.
2. Semmilyen állat nem juthat be olyan helyiségbe, ahol tejet és tej alapú termékeket gyártanak és tárolnak. A rágcsálókat, rovarokat és egyéb kártevőket szisztematikusan irtani kell az építményekben és berendezésekben. A patkány- és rovarirtókat, fertőtlenítőszereseket és az egyéb, lehetséges mérgezőanyagokat zárható helyiségekben vagy szekrényekben kell tárolni; használatuk nem fertőzheti a termékeket.
3. A munkaterületeket, eszközöket és felszereléseket csak olyan termékeken végzett munkára szabad használni, amelyre azokat engedélyezték. Az illetékes hatóságtól kapott engedélyt követően azonban – egyidejűleg vagy más alkalmakkor – egyéb, emberi fogyasztásra szánt élelmiszerek gyártásának munkafolyamataiban lehet ezeket használni.
4. Valamennyi célra csak a 80/778/EGK irányelv hatálya alá tartozó ivóvizet szabad használni. Kivételes esetekben engedélyezett nem ivóvíz használata a berendezések hűtésére, gőzfejlesztésre és tűzoltásra, feltéve hogy az ilyen célra felszerelt vezetékek kizárják az ilyen víz más célokra történő használatát, és nem jelentenek fertőzési veszélyt az ezen irányelv hatálya alá tartozó termékekre nézve.

5. A fertőtlenítőszereket és a hasonló anyagokat az illetékes hatóságnak kell engedélyeznie, és oly módon kell használni, hogy az ne legyen káros hatással az ezen irányelv hatálya alá tartozó gépekre, berendezésekre, nyersanyagokra és termékekre.

Tárolóedényeiknek könnyen azonosíthatóknak kell lenniük, és fel kell tüntetni rajtuk a használatukra vonatkozó feliratokat.

Használatukat követően a velük kezelt eszközöket és munkafelszereléseket ivóvízzel alaposan le kell öblíteni.

B. A személyzetre vonatkozó általános higiéniai feltételek

1. A személyzettől teljes tisztaságot kell megkövetelni. Ez különösen azokra a személyekre vonatkozik, akik csomagoltan, könnyen fertőződő, az ezen irányelv hatálya alá tartozó nyersanyagokkal és termékekkel foglalkoznak. Különösen:
 - a) a személyzetnek megfelelő, tiszta munkaruhát és olyan tiszta fejfedőt kell viselnie, amely teljesen elfedi a haját;
 - b) az ezen irányelv hatálya alá tartozó nyersanyagok és termékek kezelésével és elkészítésével megbízott személyzetnek legalább minden munkakezdéskor, vagy ha fertőzés történt, kezet kell mosnia; a bőr sérüléseit vízálló kötéssel kell letakarni;
 - c) azokban a helyiségekben, ahol az ezen irányelv hatálya alá tartozó nyersanyagokon és termékeken dolgoznak vagy azokat tárolják, tilos dohányozni, köpködni, enni és inni.
2. A munkáltató minden szükséges intézkedést meghoz annak megakadályozására, hogy olyan személyek kezelhessék az ezen irányelv hatálya alá tartozó termékeket, akik azokat fertőzhetik, mindaddig, amíg nem győződött meg arról, hogy ezt a fertőzés veszélye nélkül képesek megtenni.

Felvételkor valamennyi, az ezen irányelv hatálya alá tartozó termékkel dolgozó vagy azt kezelő személynek – orvosi igazolással – bizonyítania kell, hogy foglalkoztatásának orvosi akadályja nincs. E személyek orvosi felügyeletét az adott tagállam hatályos nemzeti jogszabályai vagy – harmadik országok esetében – az irányelv 31. cikkében meghatározott eljárás alkalmazásával megállapítandó különös biztosítékok szabályozzák.

III. FEJEZET

A tejgyűjtő központok nyilvántartására vonatkozó különleges követelmények

Az I. fejezetben megállapított általános követelményeken túl a tejgyűjtő központoknak rendelkezniük kell legalább:

- a) hűtőberendezéssel vagy megfelelő eszközzel a tej hűtésére, továbbá ha a tejet a tejgyűjtő központban tárolják, hűtőtároló felszereléssel;
- b) amennyiben a nyerstejet a tejgyűjtő központban tisztítják, centrifugákkal vagy bármilyen egyéb felszereléssel, amely a tej fizikai tisztítására alkalmas.

IV. FEJEZET

A standardizáló központok regisztrálására vonatkozó különleges követelmények

Az I. fejezetben megállapított általános követelményeken túl a standardizáló központoknak rendelkezniük kell legalább:

- a) a nyerstej hűtött tárolására szolgáló tartályokkal, a szabványosított tej tárolására szolgáló szabványosító berendezéssel és tárolótartályokkal;
- b) centrifugákkal vagy bármilyen egyéb felszereléssel, amely a tej fizikai tisztítására alkalmas.

V. FEJEZET

A hőkezelő és a tejfeldolgozó létesítmények engedélyezésére vonatkozó különleges követelmények

Az I. fejezetben megállapított általános követelményeken túl a hőkezelő és a tejfeldolgozó létesítményeknek rendelkezniük kell legalább:

- a) az olyan tárolóedények szakszerű, automatikus töltéséhez és lezárásához szükséges berendezéssel, amelyet – a kannák és tartályok kivételével – a töltés után az emberi fogyasztásra szánt, hőkezelt tej burkolatához használnak, amennyiben a létesítményben ilyen műveleteket végeznek;
- b) a hőkezelt tej, a folyékony tej alapú termékek és – az A. melléklet III. és IV. fejezetében meghatározott esetekben – a nyerstej hűtéséhez és hűtött tárolásához szükséges felszereléssel, amennyiben a létesítményben ilyen műveleteket végeznek. A hűtőtároló berendezéseket helyesen kalibrált hőmérsékletmérő műszerrel kell ellátni;
- c) – amennyiben burkolatként eldobható tárolóedény szolgál, akkor külön területtel azok, valamint az előállításukhoz szükséges nyersanyagok tárolására,
– amennyiben burkolatként újra felhasználható tárolóedényeket használnak, akkor külön területtel azok tárolására, valamint a mechanikus tisztításukra és fertőtlenítésükre szolgáló berendezéssel;
- d) nyerstej tárolására szolgáló tárolóedényekkel, valamint szabványosított berendezéssel és a szabványosított tej tárolására szolgáló tárolóedényekkel;
- e) adott esetben centrifugákkal vagy a tej fizikai tisztítására alkalmas, bármely más felszereléssel;
- f) az illetékes hatóság által jóváhagyott vagy engedélyezett hőkezelő berendezéssel, amelyet felszereltek:
 - automata hőmérséklet-szabályozóval,
 - adatrögzítő hőmérővel,
 - automatikus biztonsági berendezéssel, amely megakadályozza az elégtelen hevítést,
 - megfelelő biztonsági rendszerrel, amely megakadályozza a pasztörözött vagy sterilizált tej keveredését a nem megfelelően hevített tejjel,
 - az előző francia bekezdésben említett biztonsági rendszerhez kapcsolódó automata adatrögzítő készülékkel;
- g) a fagyasztott tej alapú termékek hűtéséhez, burkolatához és tárolásához szükséges felszereléssel, amennyiben a létesítményben ilyen műveleteket végeznek;
- h) a porított tej alapú termékek szárításához és burkolatához szükséges felszereléssel, amennyiben a létesítményben ilyen műveleteket végeznek.

VI. FEJEZET

A hőkezelő és a tejfeldolgozó létesítmények épületeire, felszereléseire és személyzetére vonatkozó higiéniai követelmények

A II. fejezetben megállapított általános követelményeken túl a létesítményeknek meg kell felelniük az alábbi feltételeknek:

1. A műveletek közötti – a felszerelések, a szellőzés vagy a személyzet által okozott – fertőzést el kell kerülni. Szükség esetén ezen irányelv 14. cikkében említett kockázatelemzés alapján, a termelő folyamatokra használt helyiségeket nedves és száraz területekre kell osztani, amelyek közül mindkettő rendelkezik saját működési feltételekkel.
2. Minden használat után vagy – ha csak nagyon rövid idő telik el a kiürítés és a következő megtöltés között – minden használati sorozat után a lehető leghamarabb, de mindenképpen legalább egyszer minden munkanapon tisztítani és fertőtleníteni kell az ismételt használat előtt azokat a tárolóedényeket és tartálykocsikat, amelyeket a nyerstejnek a teiggyűjtő vagy a standardizáló központba, illetve a hőkezelő vagy a tejfeldolgozó létesítménybe történő szállítása során használnak.
3. Az olyan felszereléseket, tárolóedényeket és berendezéseket, amelyek a termelés során tejjel, tej alapú termékekkel vagy egyéb romlandó nyersanyaggal érintkeznek, minden munkafázis után, de legalább minden munkanapon egyszer tisztítani és fertőtleníteni kell.
4. A hőkezelő létesítmény épületeit alapvetően legalább minden munkanapon egyszer ki kell takarítani.
5. A létesítmény üzemeltetője vagy vezetője tisztítási programot készít az irányelv 14. cikkében említett kockázatelemzés alapján az egyéb, mikrobiológiailag stabil tej alapú termékekkel érintkező felszerelésekre, tárolóedényekre és berendezésekre, valamint az olyan helyiségekre vonatkozóan, amelyekben ilyen anyagokat tartanak. E programnak meg kell felelnie az e fejezet 1. pontjában foglalt követelményeknek, és azt is biztosítani kell, hogy az elégtelen tisztítási módszerek miatt nem keletkezik egészségügyi veszély az ezen irányelv hatálya alá tartozó termékek vonatkozásában.

C. MELLÉKLET

I. FEJEZET

A hőkezelt tej és a tej alapú termékek előállításának követelményei**A. Az emberi fogyasztásra szánt, hőkezelt tej gyártásának követelményei**

1. Az emberi fogyasztásra szánt, hőkezelt tejet olyan nyerstejből kell nyerni, amely megfelel az A. melléklet IV. fejezetében foglalt szabványoknak.
2. A hőkezelő létesítményben történő átvételekor a tejet, hacsak az átvételtől számított négy órán belül nem hőkezelik, legfeljebb + 6 °C-os hőmérsékletre kell hűteni, és a hőkezelésig ezen a hőmérsékleten kell tartani.

Amennyiben a nyerstejet az átvételtől számított 36 órán belül nem hőkezelik, a hőkezelés előtt újabb vizsgálatot kell végezni. Amennyiben közvetlen vagy közvetett módszer segítségével megállapítják, hogy a tej csíraszama 30 °C-os hőmérsékleten több mint 300 000 milliliterenként, az adott tejet tilos emberi fogyasztásra szánt, hőkezelt tej előállítására felhasználni.

3. Az emberi fogyasztásra szánt, hőkezelt tej előállításakor minden szükséges intézkedést végre kell hajtani, különösen a véletlenszerű mintaelőrzéseket az alábbiak vonatkozásában:

a) csíraszám, biztosítandó, hogy:

- a nyerstej – amennyiben azt nem hőkezelik az átvételtől számított 36 órán belül – közvetlenül a hőkezelés előtt nem haladja meg 30 °C-on legfeljebb a 300 000 csíraszámot milliliterenként,
- az előzőleg pasztörözött tej közvetlenül a második hőkezelés előtt nem haladja meg 30 °C-on legfeljebb a 100 000 csíraszámot milliliterenként;

b) idegen víz jelenléte a tejben.

Az emberi fogyasztásra szánt, hőkezelt tejet rendszeresen ellenőrizni kell idegen víz jelenléte szempontjából, különösen a fagyáspont ellenőrzésével. E célból egy ellenőrző rendszert hoznak létre az illetékes hatóság felügyelete alatt. Amennyiben idegen vizet mutatnak ki, az illetékes hatóság megteszi a szükséges intézkedéseket.

Az ellenőrző rendszer létrehozásakor az illetékes hatóság figyelembe veszi:

- az A. melléklet III. fejezet D. 1. pontjában említett ellenőrzések eredményeit, különösen azok átlagait és az átlagtól való eltéréseit,
- a tej tárolásának és feldolgozásának fagyáspontra kifejtett hatását a Helyes Termelési Gyakorlat (HTGY) szerint.

A tagállamok 1994. január 1-je előtt részletesen tájékoztatják a Bizottságot az általuk alkalmazott ellenőrző rendszerről és annak indokairól.

Az emberi fogyasztásra szánt, hőkezelt tejen bármely olyan vizsgálatot el lehet végezni, amely jelzi a tej – hőkezelés előtti – mikrobiológiai állapotát. Az ilyen vizsgálatok végrehajtási szabályait és az e tekintetben teljesítendő kritériumokat az ezen irányelv 31. cikkében meghatározott eljárással összhangban állapítják meg.

4. a) A pasztörözött tejnek:

- i. olyan módszerrel kell készülnie, amelynek része a pillanathevízés (legalább 71,7 °C-on 15 másodpercig vagy bármely egyenértékű kombinációnak megfelelően) vagy eltérő idő- és hőmérséklet-kombinációt alkalmazó, egyenértékű hatású pasztörözés;
- ii. negatív reakciót kell mutatnia a foszfátázpróbára és pozitívát a peroxidázpróbára. A peroxidázpróbára negatív reakciót mutató tej gyártása is engedélyezett, amennyiben a tejet „magas hőmérsékleten pasztörözött”-ként vagy ahhoz hasonlóként határozzák meg;
- iii. közvetlenül a pasztörözés után a lehető leggyorsabban 6 °C-ot meg nem haladó hőmérsékletre kell hűteni.

b) Az ultrapasztörözött tejnek:

- olyan módon kell készülnie, hogy a nyerstejet folyamatos hőhatásnak teszik ki, mely rövid ideig tartó magas hőmérséklettel jár (legalább 135 °C-on legalább 1 másodpercig) – a cél az, hogy elpusztítsanak minden, romlást előidéző mikroorganizmus-maradványt és spóráikat – aszeptikus, átlátszatlan vagy a csomagolással átlátszatlan tét burkolat alkalmazásával, de úgy, hogy a kémiai, fizikai és érzékszervi változások csak minimálisak legyenek,
- olyan eltarthatóságúnak kell lennie, hogy a tej 15 napos, 30 °C-os hőmérsékleten, zárt tárolóban végzett tárolását követő véletlenszerű mintavétel eredményeként ne lehessen romlást találni; szükség esetén rendelkezést hozhatnak egy 7 napos, 55 °C-os hőmérsékletű zárt tárolási időszakról is.

Amennyiben az ultrapasztörözési folyamat során a tej közvetlenül érintkezik gőzzel, a gőznek ivóvízből kell származnia, és nem hagyhat idegenanyag-lerakódást a tejben vagy nem lehet rá kedvezőtlen hatással. Továbbá nem okozhat ez az eljárás változást a hőkezelt tej víztartalmában.

c) A sterilizált tejnek eleget kell tennie az alábbi követelményeknek:

- légmentesen zárt, sértetlen burkolatban vagy tárolóedényben hőkezelték és sterilizálták,
- olyan eltarthatóságú, hogy véletlenszerű mintavétellel sem figyelhető meg romlás 15 napos, zárt tárolóedényben, 30 °C -os hőmérsékleten történt tárolás után; szükség esetén rendelkezhetnek egy 7 napos időszakról, zárt tárolóedényben, 55 °C -os hőmérsékleten.

d) A magas hőmérsékletű pasztörözésen átesett pasztörözött tejet, az ultrapasztörözött tejet és a sterilizált tejet elő lehet állítani olyan nyerstejből, amely egy másik létesítményben termizáláson vagy előzetes hőkezelésen ment át. Ebben az esetben az idő/hőmérséklet jellemzőknek a pasztörözésnél alacsonyabbnak vagy azzal egyenlőnek kell lennie, és a tejnek a második hőkezelés előtt pozitív reakciót kell mutatnia a peroxidázpróbára. E gyakorlat alkalmazására fel kell hívni az illetékes hatóság figyelmét. Az első hőkezelést az ezen irányelv 5. cikkének (8) bekezdésében meghatározott dokumentumban rögzíteni kell.

e) A hevítő eljárásokat, a pasztörözött, az ultrapasztörözött és a sterilizált teje vonatkozó hevítési hőmérsékleteket és időtartamokat, a hevítő berendezések típusait, a visszaváltó szelepeket, a hőmérséklet-szabályozó és -regisztráló készülékek típusát a tagállam illetékes hatósága hagyja jóvá vagy engedélyezi a közösségi vagy nemzetközi szabványokkal összhangban.

f) A termográfok által szolgáltatott adatokat dátummal kell ellátni és két évre visszamenőleg meg kell őrizni, hogy azokat az illetékes hatóság által a létesítmény ellenőrzésével megbízott tisztviselők kérésére be lehessen mutatni, kivéve a mikrobiológiailag romlandó termékek esetét, amikor is ezen időtartam csökkenthető a felhasználhatósági vagy eltarthatósági határidőtől számított két hónapra.

5. Az emberi fogyasztásra szánt, hőkezelt tejnek:

- a) meg kell felelnie a II. fejezetben meghatározott mikrobiológiai szabványoknak;
- b) nem tartalmazhat a 2377/90/EGK rendelet I. és III. mellékletében meghatározott határértékeket meghaladó mennyiségben farmakológiai hatóanyagokat; valamennyi antibiotikus maradékanyag összmenyisége nem haladhatja meg a 2377/90/EGK rendeletben meghatározott eljárással összhangban megállapított értéket.

B. A tej alapú termékek gyártásához felhasznált teje vonatkozó követelmények

1. A tejfeldolgozó létesítmény üzemeltetőjének vagy vezetőjének minden szükséges intézkedést meg kell tennie annak biztosítására, hogy a nyerstejet – amennyiben legfeljebb 6 °C-on tárolják – az átvételtől számított 36 órán belül, illetve – amennyiben legfeljebb 4 °C-on tárolják – az átvételtől számított 48 órán belül kezeljék vagy – a nyerstejből készült termékek esetében – felhasználják.

2. A tej alapú termékek gyártásához felhasznált hőkezelt tejnek olyan nyerstejből kell származnia, amely az A. melléklet IV. fejezetében meghatározott szabványoknak megfelel.

3. A hőkezelt tejnek meg kell felelnie az alábbi követelményeknek:

a) a termizált tejnek:

- i. olyan nyerstejből kell készülnie, amelynek – ha a létesítménynél történő átvételtől számított 36 órán belül nem hőkezelik – csírszáma 30 °C-os hőmérsékleten termizálás előtt nem több mint 300 000 milliliterenként;
- ii. az ezen irányelv 2. cikke (6) bekezdésében meghatározott kezeléssel kell készülnie;
- iii. amennyiben azt pasztörözött, ultrapasztörözött vagy sterilizált tej előállítására használják, a hőkezelés előtt csírszáma 30 °C-os hőmérsékleten milliliterenként 100 000 vagy kevesebb;

b) a pasztörözött tejnek:

- i. olyan kezeléssel kell készülnie, amelynek része a rövid ideig tartó magas hőmérsékletű hevítés (legalább 71,7 °C-on 15 másodpercig vagy bármilyen egyenértékű kombináció) vagy eltérő idő- és hőmérséklet-kombinációkat alkalmazó, egyenértékű hatású pasztörözés;
- ii. a foszfátázpróbára negatív, a peroxidázpróbára pozitív reakciót kell mutatnia. A peroxidázpróbára negatív reakciót mutató tej gyártása is engedélyezett, amennyiben a tejet „magas hőmérsékleten pasztörözött”-ként vagy ahhoz hasonlóként határozzák meg;

- c) Az ultrapasztőrözött tejnek úgy kell készülnie, hogy a nyerstejet folyamatos hőhatásnak teszik ki, amely rövid ideig tartó magas hőmérséklettel jár (legalább 135 °C-on legalább 1 másodpercig). A cél az, hogy elpusztítsanak minden, romlást előidéző mikroorganizmust és spórákat oly módon, hogy a kémiai, fizikai és érzékszervi változások minimálisak.

II. FEJEZET

A tej alapú termékekre és az emberi fogyasztásra szánt tejre vonatkozó mikrobiológiai követelmények

A. Egyes tej alapú termékekre vonatkozó mikrobiológiai követelmények a tejfeldolgozó létesítményből történő kiszállítás során

1. Kötelező kritériumok: kórokozó mikroorganizmusok

A mikroorganizmus típusa	Termék	Szabvány (ml, g) ^(a)
– <i>Listeria monocytogenes</i>	– Sajt, kivéve a kemény sajt	25 g-ban negatív ^(c) n = 5, c = 0
	– Egyéb termékek ^(b)	1 g-ban negatív
– <i>Salmonella</i> spp.	– Minden, kivéve a tejpor	25 g-ban negatív ^(c) n = 5, c = 0
	– Tejpor	25 g-ban negatív ^(c) n = 10, c = 0

Ezenkívül a kórokozó mikroorganizmusok és toxinjaik nem fordulhatnak elő a fogyasztó egészségére káros mennyiségben.

^(a) Ahol

n = a mintát alkotó mintaegységek száma;

m = a baktériumszám küszöbértéke; az eredményt akkor tekintik megfelelőnek, ha a baktériumok száma egyetlen mintaegységben sem haladja meg "m" értékét;

M = a baktériumszám legmagasabb értéke; az eredményt akkor tekintik nem megfelelőnek, ha a baktériumok száma egy vagy több mintaegységben eléri vagy meghaladja "M" értékét;

c = azoknak a mintaegységeknek a száma, ahol a baktériumszám "m" és "M" között lehet; a minta akkor elfogadható, ha a többi mintaegység baktériumszáma legfeljebb "m" értékét éri el.

^(b) A vizsgálat nem kötelező az olyan sterilizált tej és tejalapú termékek esetében, melyeknél a hőkezelést a burkolás vagy a csomagolás után alkalmazták.

^(c) A 25 grammos mintának 5 db 5 grammos vizsgálati mintából kell állnia, amelyeket ugyanazon termék különböző részeiből vettek.

A szabványértékek túllépése esetén az élelmiszereket – ezen irányelv 14. cikke (1) bekezdésének ötödik és hatodik francia bekezdésével összhangban – ki kell zárni az emberi fogyasztásból és ki kell vonni azokat a forgalomból.

A mintavételi programokat a termékek jellegére és a kockázatelemzésre figyelemmel állapítják meg.

2. Analitikai kritériumok: rossz higiénia jelző organizmusok

A mikroorganizmus típusa	Termék	Szabvány (ml, g) (a)
– <i>Staphylococcus aureus</i>	Nyerstejből és termizált tejből készült sajt	m = 1 000 M = 10 000 n = 5 c = 2
	Lágsajt (hőkezelt tejből készült)	m = 100 M = 1 000 n = n 5 = 2
	Friss sajt Tejpor Fagyasztott tej alapú termékek (beleértve a jégkrémet)	} m = 10 M = 100 n = 5 c = 2

A mikroorganizmus típusa	Termék	Szabvány (ml, g) (a)
– <i>Escherichia coli</i>	Nyerstejből és termizált tejből készült sajt	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Lágsajt (hőkezelt tejből készült)	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2

Minden olyan esetben, ahol az előírt értékeket túllépték, meg kell vizsgálni a tejfeldolgozó létesítményben az ezen irányelv 14. cikke értelmében a kritikus pontok figyelemmel kísérésére és ellenőrzésére szolgáló módszerek végrehajtását. Az illetékes hatóságot tájékoztatni kell a termelésmegfigyelő rendszerben – az esemény megismétlődésének megakadályozása céljából – végrehajtott korrekciós eljárásokról.

Ezen felül az „M” szabványértéknek a nyerstejből és termizált tejből készült sajt vagy a lágsajt esetében előfordult valamennyi túllépésekor vizsgálatot kell végezni egy, az ezen irányelv 31. cikkében meghatározott eljárással összhangban meghatározandó módszer alkalmazásával az ilyen termékekben esetleg jelen levő toxinok kimutatása céljából.

Amennyiben enterotoxinogén *Staphylococcus aureus* törzseket vagy feltételes kórokozónak tekintett *Escherichia coli* törzseket azonosítanak, minden érintett tételt ki kell vonni a forgalomból. Ebben az esetben az illetékes hatóságot az ezen irányelv 14. cikke (1) bekezdésének ötödik francia bekezdése értelmében értesíteni kell az eredményekről, valamint az érintett tételek visszavonására hozott intézkedésekről és a termelésmegfigyelő rendszerrel bevezetett korrekciós eljárásokról.

3. Indikátor organizmusok: iránymutatások

A mikroorganizmus típusa	Termék	Szabvány (ml, g) (a)
– Coliformok, 30 °C	Folyékony tej alapú termékek	m = 0 M = 5 n = 5 c = 2
	Pasztörözött tejből vagy tejszínből készült vaj	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	Lágsajt (hőkezelt tejből készült)	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Por alakú tej alapú termékek	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	Fagyasztott tej alapú termékek (beleértve a jégkrémet)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
– Csíraszám	Folyékony hőkezelt, nem savanyított tej alapú termékek ^(a)	m = 50 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Fagyasztott tej alapú termékek (beleértve a jégkrémet) ^(b)	m = 100 000 M = 500 000 n = 5 c = 2

^(a) Ötnapos, 6 °C-os inkubáció után (csíraszám 21 °C-on).

^(b) Csíraszám 30 °C-on.

Ezek az iránymutatások segítséget nyújtanak a termelőknek létesítményük megfelelő működtetéséhez és a termékük önellenőrzéséhez szükséges rendszer és eljárás bevezetéséhez.

4. Ezenfelül a hőkezelt tej alapú termékeknek az alábbi előírásoknak kell megfelelniük 15 napig tartó 30 °C-os inkubáció után:

- a) csíraszám 30 °C-on (0,1 ml-ben): ≤ 10 ;
b) érzékszervi vizsgálat: normális.

B. Az emberi fogyasztásra szánt tejre vonatkozó mikrobiológiai kritériumok

1. Az emberi fogyasztásra szánt nyers tehéntejnek ilyen állapotában a következő szabványoknak kell megfelelnie burkolás után:

Csíraszám 30 °C-on (1 ml-ben): $\leq 50\,000$ ^(*)

- *Staphylococcus aureus* (1 ml-ben)
 $m = 100$, $M = 500$, $n = 5$, $c = 2$
- Salmonella: 25 grammban negatív
 $n = 5$, $c = 0$

Ezenfelül kórokozó mikroorganizmusok és toxinjaik nem fordulhatnak elő a fogyasztó egészségére káros mennyiségben.

2. A hőkezelt létesítményben végzett véletlenszerű mintavizsgálatok során a pasztörözött tejnek az alábbi mikrobiológiai előírásoknak ^(†) kell megfelelnie:

Kórokozó mikroorganizmusok:	25 grammban negatív
	$n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$
Coliformok (1 ml-ben)	$n = 5$, $c = 1$, $m = 0$, $M = 5$
Ötnapos, 6 °C-os inkubáció után	
Csíraszám 21 °C-on (1 ml-ben):	$n = 5$, $c = 1$, $m = 5 \times 10^4$, $M = 5 \times 10^5$.

3. A hőkezelt létesítményben végzett véletlenszerű mintavizsgálatok során a sterilizált tejnek és az ultraszűrt tejnek az alábbi mikrobiológiai előírásoknak kell megfelelnie 15 napos 30 °C-os inkubáció után:

– csíraszám (30 °C):	10 (0,1 ml-ben)
– érzékszervi vizsgálat:	normális
– farmakológiai hatóanyagok:	nem haladják meg a 2377/90/EGK rendelet I. és III. mellékletében meghatározott határértékeket.

Valamennyi maradékanyag összmenyisége nem haladhatja meg a 2377/90/EGK rendeletben meghatározott eljárással összhangban megállapított értéket.

4. Amennyiben a legmagasabb szabványértékeket és kötelező kritériumokat túllépik, és amennyiben az ezt követő vizsgálat lehetséges egészségügyi veszélyt mutat, az illetékes hatóság meghozza a szükséges intézkedéseket.

C. Amennyiben szükséges, az ezen irányelv 31. cikkében meghatározott eljárással összhangban részletes szabályokat lehet megállapítani e fejezet végrehajtására, különösen pedig:

- az A és B szakasz hatálya alá nem tartozó emberi fogyasztásra szánt tejjel és tej alapú termékekkel kapcsolatos kritériumokat,
- az eltarthatósági időre alkalmazható mikrobiológiai kritériumokat a létesítmény üzemeltetője vagy vezetője által irányított és ellenőrzött feltételek mellett.

^(*) Két hónapos időszak mértani átlaga, legalább havi két mintavétellel.

^(†) Ahol

n = a mintát alkotó mintaegységek száma;
 m = a baktériumszám küszöbértéke; az eredményt akkor tekintik megfelelőnek, ha a baktériumok száma egyetlen mintaegységben sem haladja meg „ m ” értékét;
 M = a baktériumszám legmagasabb értéke; az eredményt akkor tekintik nem megfelelőnek, ha a baktériumok száma egy vagy több mintaegységben eléri vagy meghaladja „ M ” értékét;
 c = azoknak a mintaegységeknek a száma, ahol a baktériumszám „ m ” és „ M ” között lehet, a minta akkor elfogadható, ha a többi mintaegység baktériumszáma legfeljebb „ m ” értékét éri el.

III. FEJEZET

Burkolás és csomagolás

1. A burkolásnak és a csomagolásnak megfelelő higiéniai körülmények között, az e célra kialakított helyiségekben kell történnie.
2. A 89/109/EGK⁽¹⁾ irányelv sérelme nélkül a burkolásnak és a csomagolásnak meg kell felelnie valamennyi higiéniai előírásnak, továbbá elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy hatékonyan megvédje az ezen irányelv hatálya alá tartozó termékeket.
3. A palackozást, a tárolóedények hőkezelt tejjel vagy folyékony tej alapú termékekkel történő megtöltését, valamint azok lezárását automatizáltan kell végezni.
4. A burkolást és a csomagolást nem lehet újrafelhasználni – az alaposan tisztítható és fertőtleníthető, újrafelhasználható csomagolóeszközök kivételével – az ezen irányelv hatálya alá tartozó termékeknek.

A lezárást abban a létesítményben kell végezni, ahol a hőkezelés történt, közvetlenül a töltés után olyan zárószerkezet segítségével, amely biztosítja a tej tulajdonságait érintő, minden káros külső eredetű hatással szembeni védelmét. A záró rendszert úgy kell megtervezni, hogy ha a csomagolóeszközt kinyitják, annak nyoma nyilvánvaló és könnyen ellenőrizhető legyen.

5. A létesítmény üzemeltetőjének vagy vezetőjének biztosítania kell, hogy ellenőrzés céljából a IV. fejezetben előírt információkon kívül az alábbi információkat is jól láthatóan és olvashatóan feltüntessék a hőkezelt tej és a tej alapú termékek burkolatán:
 - azon hőkezelés jellege, amelyen a nyerstej átesett,
 - olyan információ, amelyből a hőkezelés időpontja megállapítható, valamint – pasztörözött tej esetében – az előírt tárolási hőmérsékletre vonatkozó információ.
6. Az 1. pontban foglaltak ellenére a termék előállítás és csomagolási műveletei ugyanabban a helyiségben is folyhatnak, amennyiben a csomagolás megfelel a 2. pontban leírtaknak és az alábbi feltételeknek:
 - a) a helyiségnek megfelelően nagy és oly módon berendezettnek kell lennie, hogy a műveletek higiéniaja biztosított legyen;
 - b) a burkolat és a csomagolás anyagát olyan védőborítóban kell a hőkezelő vagy tejfeldolgozó létesítménybe szállítani, amelybe azt közvetlenül a gyártás után helyezték, és amely megvédi minden károsodástól a létesítménybe történő szállítás során, a létesítményben pedig egy e célra kialakított helyiségben tárolják higiénikus körülmények között;
 - c) a csomagolóanyag tárolására szolgáló helyiségnek por- és kártevőmentesnek, valamint az olyan anyagokat tartalmazó helyiségektől elkülönítettnek kell lennie, amelyek fertőzhetik a termékeket. A csomagolóanyagot tilos közvetlenül a padlóra helyezni;
 - d) a csomagolást higiénikus körülmények között kell összeállítani, mielőtt a helyiségbe vinnék. Eltérés engedélyezhető e követelmény alól a csomagolás automatikus összeállítása esetében, feltéve hogy nem áll fenn a termékek fertőződések veszélye;
 - e) a csomagolást higiénikus körülmények között kell a helyiségbe vinni és késedelem nélkül felhasználni. Nem kezelheti a csomagolást olyan dolgozó, aki burkolatlan termékekkel foglalkozik;
 - f) a termékeket közvetlenül a csomagolás után egy e célra kialakított tárolóhelyiségben kell elhelyezni.

IV. FEJEZET

Az állat-egészségügyi jelölésre és a címkézésre vonatkozó feltételek

A. Az állat-egészségügyi jelölésre vonatkozó feltételek

1. Az ezen irányelv hatálya alá tartozó termékeket állat-egészségügyi jelöléssel kell ellátni. A jelöléssel a terméket jól látható helyen a gyártás során vagy közvetlenül azután, a létesítményben kell ellátni. A jelölés legyen olvasható, letörölhetetlen és a betűi legyenek könnyen megkülönböztethetők. Az állat-egészségügyi jelölést a terméken vagy – ha a termék egyedi burkolatú – annak burkolatán is fel lehet tüntetni, továbbá a burkolatra rögzített címkén. Amennyiben a termék egyenként burkolt és csomagolt, elegendő az állat-egészségügyi jelölést csak a csomagoláson feltüntetni.

⁽¹⁾ A Tanács 1988. december 21-i 89/109/EGK irányelve az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokra és tárgyakra vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről (HL L 40., 1989.2.11., 38. o.).

2. Amennyiben az 1. ponttal összhangban megjelölt terméket ezt követően csomagolják, az állat-egészségügyi jelölést a csomagoláson is fel kell tüntetni.
3. a) Az állat-egészségügyi jelölésnek az alábbi adatokat kell tartalmaznia ovális alapon:
 - i. vagy:
 - felül: a feladó ország nevének rövidítése nyomtatott nagybetűkkel, pl. a Közösségen belül: B — D — DK — E — EL — F — IRL — I — L — NL — P — UK, ezt követi a létesítmény engedélyszáma,
 - lent: az alábbi rövidítések egyike: CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG;
 - ii. vagy:
 - fent, a feladó ország neve nyomtatott nagybetűkkel,
 - középen, a létesítmény engedélyszáma,
 - lent, az alábbi rövidítések egyike: CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG;
- b) az állat-egészségügyi jelölést a terméken, a burkolaton vagy a csomagoláson lehet feltüntetni tintabélyegzővel vagy beégetéssel, vagy a címkére lehet nyomtatni vagy azon feltüntetni. A hermetikusan zárt tárolóedények esetében a jelölést vagy a fedélen vagy a tárolóedényen kell letörölhetetlenül feltüntetni;
- c) az állat-egészségügyi jelölés lehet egy olyan ellenálló anyagból készült eltávolíthatatlan lemez is, amely megfelel a higiéniai előírásoknak és az a) pontban részletezett információkat tartalmazza.

B. A címkézésre vonatkozó feltételek

A 79/112/EGK irányelv rendelkezéseinek sérelme nélkül a címkének ellenőrzés céljából világosan tartalmaznia kell:

1. a közvetlen emberi fogyasztásra szánt nyerstejnél a „nyerstej” szót;
2. az olyan, nyerstej felhasználásával készült tej alapú termékeknél, amelyek gyártási folyamata nem tartalmaz semmilyen hőkezelést – ideértve a termizálást – a „nyerstejből készült” szavakat;
3. más tej alapú termékeknél a gyártási folyamat végén alkalmazott hőkezelés természetét;
4. az olyan tej alapú termékeknél, amelyekben bekövetkezhet a mikroorganizmusok szaporodása, a felhasználási vagy a minimális eltarthatósági dátumot.

V. FEJEZET

Tárolási és szállítási követelmények

1. Az ezen irányelv hatálya alá tartozó olyan termékeket, amelyeket nem lehet szobahőmérsékleten tárolni, az eltarthatóság biztosítása érdekében a gyártó által megállapított hőmérsékleten kell tárolni. Különösen a pasztörözött tej maximális tárolási hőmérséklete a létesítményből való elszállításig és a szállítás közben legfeljebb 6 °C lehet. A hűtve tárolás alatt a hűtési hőmérsékletet regisztrálni kell, és olyan lehűtési sebességet kell biztosítani, hogy a termék a lehető leghamarabb elérje az előírt hőmérsékletet.
2. A pasztörözött tej szállítására használt tartályoknak és egyéb tárolóedényeknek meg kell felelniük valamennyi higiéniai előírásnak, különösen pedig a következőknek:
 - azok belső felületeit vagy bármely más olyan részeit, amelyek érintkezhetnek a tejjel, olyan sima anyagból kell készíteni, amely könnyen mosható, tisztítható és fertőtleníthető, ellenáll a korróziónak, és nem juttat a tejsébe semmilyen anyagból olyan mennyiséget, amely az emberi egészségre veszélyes lehet, vagy rontja a tej összetételét, vagy károsan hat érzékszervi tulajdonságaira,

- úgy kell azokat megtervezni, hogy a tej teljesen elvezethető legyen; amennyiben csapokkal vannak ellátva, ezek legyenek könnyen eltávolíthatók, leszerelhetők, moshatók, tisztíthatók és fertőtleníthetők,
 - azonnal ki kell azokat mosni, tisztítani és fertőtleníteni minden egyes használat után és – amennyiben szükséges – az ismételt használat előtt; a tisztítást és a fertőtlenítést a B. melléklet IV. fejezet 2. és 3. pontjával összhangban kell elvégezni,
 - szállítás előtt vízhatlan zárószerkezettel légmentesen le kell azokat zárni és a szállítás során zárva kell tartani.
3. Az ezen irányelv hatálya alá tartozó könnyen romlandó termékek szállítására használt járműveket és tárolóedényeket úgy kell megtervezni és felszerelni, hogy a megkívánt hőmérsékletet a szállítás teljes ideje alatt tartani lehessen.
4. A hőkezelt tej és a kis egységű tárolóedényekben vagy kannákban lévő tej szállítására használt járműveknek jó állapotban kell lenniük. Nem használhatók semmilyen más olyan termék vagy tárgy szállítására, amelytől a tej minősége feltételezhetően romlana. Belső felületüknek egyenletesen és könnyen moshatónak, tisztíthatónak és fertőtleníthetőnek kell lennie. A tej szállítására szánt járművek belsejének meg kell felelniük minden higiéniai előírásnak. A hőkezelt tej kis egységű tárolóedényekben vagy kannában történő szállítására használt járműveket úgy kell megtervezni, hogy megfelelő védelmet biztosítsanak minden szennyeződéssel és légköri hatással szemben, továbbá nem lehet azokat állatok szállítására használni.
5. E célból az illetékes hatóságok rendszeresen ellenőrzik, hogy a szállítóeszközök és a rakodási feltételek megfelelnek az e fejezet higiéniai követelményeinek.
6. Az ezen irányelv hatálya alá tartozó termékeket úgy kell szállítani, hogy azok – a szállítás időtartamára és feltételeire, valamint a szállítás módjára tekintettel – védve legyenek mindentől, ami fertőzheti azokat vagy minőségüket rontja.
7. Szállítás közben a tartályokban, kis egységű tárolóedényekben és kannákban kiszerveletlen szállított pasztörizált tej hőmérséklete nem haladhatja meg a 6 °C-ot. Az illetékes hatóságok azonban a házhőszállításnál eltérést engedélyezhetnek e követelmény alól.
8. A Bizottság további feltételeket állapíthat meg az ezen irányelv 31. cikkében meghatározott eljárással összhangban az egyes tej alapú termékek tárolásának és szállításának vonatkozásában.

VI. FEJEZET

Egészségügyi ellenőrzések és a termelés felügyelete

1. A létesítmények az illetékes hatóság felügyelete alá tartoznak, amely biztosítja, hogy ezen irányelv követelményei érvényesüljenek, különösen:
- a) ellenőrzi:
 - i. az épületek és a berendezések tisztaságát és a személyi higiéniát;
 - ii. a létesítmény által az ezen irányelv 14. cikkével összhangban végzett ellenőrzések hatékonyságát úgy, hogy megvizsgálja az eredményeket és mintákat vesz;
 - iii. a tej alapú termékek mikrobiológiai és higiéniai állapotát;
 - iv. a tej alapú termékek és az emberi fogyasztásra szánt, hőkezelt tej hőkezelésének hatásosságát;
 - v. a légmentesen zárt tárolóedényeket véletlenszerű mintavétellel;
 - vi. a tej alapú termékek megfelelő állat-egészségügyi jelölését;
 - vii. a tárolási és szállítási feltételeket;
 - b) mintákat vesz laboratóriumi vizsgálatok céljából;
 - c) bármilyen egyéb, az ezen irányelvben előírtak betartásának biztosításához szükségesnek ítélt ellenőrzést végez.
2. Az illetékes hatóságnak mindig szabad bejárást kell biztosítani a hűtőraktárakba és valamennyi munkavégzésre használt épületbe, hogy ellenőrizze, szigorúan betartják-e e rendelkezéseket.

*D. MELLÉKLET***I. FEJEZET****Közösségi referencialaboratórium**

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

II. FEJEZET**A közösségi referencialaboratórium hatásköre és feladatai**

1. A tej és a tej alapú termékek elemzésében és vizsgálatában illetékes közösségi referencialaboratórium:
 - tájékoztatja a nemzeti referencialaboratóriumokat az analitikai módszerek és összehasonlító vizsgálatok részleteiről,
 - összehangolja a fenti francia bekezdésben említett módszereknek a nemzeti referencialaboratóriumok által – különösen összehasonlító vizsgálatok megszervezésével – történő alkalmazását,
 - összehangolja az új analitikai módszerekre vonatkozó kutatásokat és tájékoztatja a nemzeti referencialaboratóriumokat az e területen elért fejlődésről,
 - oktatási és továbbképzési kurzusokat tart a nemzeti referencialaboratóriumok munkatársai számára,
 - tudományos és technikai segítséget nyújt a Bizottságnak, ideértve a Közösségi Referenciairodát, különösen azokban az esetekben, amikor az elemzések eredményeit a tagállamok vitatják.
2. A közösségi referencialaboratórium biztosítja az alábbi működési feltételeket:

rendelkeznie kell megfelelően képzett személyzettel, akik felkészültek a tej és a tej alapú termékek elemzése és vizsgálata során alkalmazott technológiákkal kapcsolatban,

 - rendelkeznie kell az 1. pontban meghatározott feladatok elvégzéséhez szükséges felszereléssel és anyagokkal,
 - rendelkeznie kell megfelelő közigazgatási infrastruktúrával,
 - biztosítani kell, hogy személyzete bizalmasan kezeljen bizonyos témákat, eredményeket vagy közléseket,
 - elegendő tudással kell rendelkeznie a nemzetközi szabványok és gyakorlat terén,
 - adott esetben rendelkeznie kell a Közösségi Referenciairoda által elfogadott referenciaanyagok naprakész jegyzékével, valamint ezen anyagok gyártóinak és forgalmazóinak naprakész jegyzékével.