

31994L0071

L 368/33

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA

1994.12.31.

A TANÁCS 94/71/EK IRÁNYELVE

(1994. december 13.)

a nyers tej, a hőkezelt tej és a tejalapú termékek előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó egészségügyi előírások megállapításáról szóló 92/46/EGK irányelv módosításáról

AZ EURÓPAI UNIÓ TANÁCSA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a nyers tej, a hőkezelt tej és a tejalapú termékek előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó egészségügyi előírások megállapításáról szóló, 1992. június 16-i 92/46/EGK tanácsi irányelvre ⁽¹⁾; és különösen annak 21. cikkére,

tekintettel a Bizottság javaslatára,

mivel a 92/46/EGK irányelv bizonyos rendelkezéseinek részletes tanulmányozását követően szükségesnek látszik bizonyos technikai kiigazítások végrehajtása a jobb alkalmazás biztosítása érdekében; mivel e módosítások különösen a nyers tej begyűjtési hőmérsékletét, a hőkezelt és a tejfeldolgozó létesítményekben található berendezésekre vonatkozó szabályokat, valamint az emberi fogyasztásra szánt, hőkezelt tej és a tejalapú termékek előállítását érintik,

ELFOGADTA EZT AZ IRÁNYELVET:

1. cikk

A 92/46/EGK irányelv az alábbiak szerint módosul:

1. az A melléklet I. fejezet 1. pontjában:

i. a b) i. alpont a következő tagmonddal egészül ki:

„kivéve azokat az eseteket, amikor a tejet olyan sajt előállítására kívánják felhasználni, amelynek érlelési ideje legalább két hónap”;

ii. a rendelkezés a következő albekezdéssel egészül ki:

„A tej és a tejalapú termék nem származhat a 85/511/EKG (*) irányelv szerinti elkülönített megfigyelési körzetből, kivéve azt az esetet, ha a tejet az illetékes hatóság ellenőrzése mellett – 71,7 °C-on 15 másodpercen keresztül – előzetes pasztörözésnek vetették alá, amelyet az alábbi beavatkozások követtek:

- egy második hőkezelés, amely következtében a peroxidázpróba negatív eredményt ad; vagy
- egy hevítéssel egybekötött szárítási eljárás, amely az a) pontban előírt hőkezeléssel egyenértékű hatással rendelkezik; vagy
- egy második kezelés, amely csökkenti és legalább egy órán keresztül 6-os érték alatt tartja a pH-értéket.

(*) A Tanács 1985. november 18-i 85/511/EKG irányelve a száj- és körömfájás elleni védekezésre irányuló közösségi intézkedések bevezetéséről (HL L 315., 1985.11.26., 11. o.). Legutóbb a 92/380/EGK bizottsági határozattal (HL L 198., 1992.7.17., 54. o.) módosított irányelv.”;

2. az A melléklet III. fejezete A 2. pontjának helyébe a következő rendelkezés lép:

„2. A tejet közvetlenül a fejtés után olyan felszereléssel ellátott tiszta helyen kell tárolni, amely megakadályozza a tej minőségére kedvezőtlenül ható folyamatok kialakulását. Amennyiben a tejet a fejtéstől számított két órán belül nem veszik át, naponta történő átvétel esetén legfeljebb 8 °C-os hőmérsékletre, ezt meghaladó átvételi időköz esetén 6 °C-ra kell hűteni. A hűtött tej hőmérséklete a hőkezelt, illetve a tejfeldolgozó létesítménybe történő szállítás ideje alatt nem haladhatja meg a 10 °C-ot, kivéve, ha a tejet a fejtés követő két órán belül gyűjtötték be és szállították el.

Egyes tejalapú termékek gyártásával kapcsolatos technológiai okok miatt az illetékes hatóságok eltérést engedélyezhetnek az első albekezdésben szabályozott hőmérsékleti határok alól, feltéve, hogy a végtermék megfelel a C melléklet II. fejezetében előírt szabványoknak.”;

3. az A melléklet IV. fejezetében:

a) a cím helyébe a következő szöveg lép:

„A nyerstej tejtermelő gazdaságból történő begyűjtésére vonatkozó szabványok, tekintettel a hőkezelt vagy tejfeldolgozó létesítményben történő átvételre”;

(¹) HL L 268., 1992.9.14., 1. o. Legutóbb a 94/330/EK bizottsági határozattal (HL L 146., 1994.6.11., 23. o.) módosított irányelv.

- b) az A szakasz előtt a fejezet a következő bevezető mondatdal egészül ki:

„E szabványok betartásának ellenőrzésére a begyűjtött nyerstejet valamennyi tejtermelő gazdaság tekintetében reprezentatív minta alapján külön meg kell vizsgálni.”;

- c) az A 1. és A 2. pontban a b) lábjegyzet helyébe a következő rendelkezés lép:

„b) Három hónapos időszak mértani átlaga, legalább havi egy mintavétellel. Amennyiben a termelési értékek szezonális változása jelentős, a tagállamok ezen irányelv 31. cikke értelmében felhatalmazhatók arra, hogy az alacsony tejtermelésű időszakban más módszert alkalmazzanak az eredmények kiszámítására”;

4. az A melléklet IV. fejezetének C szakasza helyébe a következő rendelkezés lép:

„C. A nyers kecske-, juh- és bivalytejnek az alábbi követelményeknek kell megfelelnie:

1. amennyiben emberi fogyasztásra szánt, hőkezelt tej vagy hőkezelt tejalapú termékek gyártására kívánják felhasználni:

	1995. január 1-jétől	1999. február 1-jétől
Csírászám 30 °C-on (1 ml-ben)	≤ 3 000 000	< 1 500 000 ⁽¹⁾

⁽¹⁾ a 21. cikkel összhangban végzett ismételt vizsgálat eredményének sérelme nélkül.

2. amennyiben olyan, nyerstej-alapú termékek gyártására kívánják felhasználni, amelyek gyártási eljárása nem tartalmaz hőkezelést:

	1995. január 1-jétől	1999. január 1-jétől
Csírászám 30 °C-on (1 ml-ben)	≤ 1 000 000	< 500 000

5. a B melléklet I. fejezetében a 3. pont bevezető szövegének helyébe a következő rendelkezés lép:

„3. az olyan helyiségekben, ahol az ezen irányelv hatálya alá tartozó nyersanyagokat és termékeket tárolják, ugyanazok a körülmények és feltételek érvényesülnek, mint a 2. a)–f) pontban felsoroltaknál, kivéve:”;

6. a B melléklet II. fejezetének A 3. pontja helyébe a következő rendelkezés lép:

„3. A munkaépületeket, munkaeszközöket és -felszereléseket csak olyan munka végzésére szabad használni, amelyre az engedélyt megadták.

Mindazonáltal az illetékes hatóság megfelelő engedély alapján, – egyidejűleg vagy máskor – azokat egyéb, emberi fogyasztásra alkalmas élelmiszer vagy emberi fogyasztásra alkalmas tejből készült, de nem emberi fogyasztásra szánt termékek előállítására is fel lehet használni, feltéve, hogy nem fertőzik azokat a termékeket, amelyekre az engedélyt megadták.”;

7. a B melléklet III. fejezete címének helyébe a következő szöveg lép:

„A tejgyűjtő központok engedélyezésére vonatkozó különleges követelmények”;

8. a B melléklet IV. fejezete címének helyébe a következő szöveg lép:

„A standardizáló központok engedélyezésére vonatkozó különleges követelmények”

9. a B melléklet V. fejezete a) pontja helyébe a következő rendelkezés lép:

„a) az emberi fogyasztásra szánt, hőkezelt tej és a folyékony tejalapú termékek töltés utáni burkolására használt tárolóedények szakszerű, automatikus töltésére és lezárására szolgáló berendezéssel, amennyiben ilyen jellegű műveletek elvégzésére a gazdaságban sor kerül. E követelmény nem vonatkozik a 4 liter úrtartalomnál nagyobb kannákra, tartályokra és ömlesztett csomagolásra.

Az emberi fogyasztásra szánt, hőkezelt tej korlátozott mennyiségű előállítás esetén azonban az illetékes hatóságok más, nem automatikus töltési és lezárási módszereket is engedélyezhetnek, amennyiben ezek a módszerek a higiéniaát illetően egyenértékű biztosítékokat nyújtanak.”;

10. a B melléklet V. fejezetének b) pontjában „az A melléklet III. és IV. fejezetében meghatározott esetekben” hivatkozás helyébe a következő hivatkozás lép: „a III. és IV. fejezetben meghatározott esetekben.”;

11. a B melléklet V. fejezetének f) pontja helyébe a következő rendelkezés lép:

„f) 1. a hőkezelő létesítmények esetében az illetékes hatóságok által jóváhagyott vagy engedélyezett hőkezelő berendezéssel, amelyet felszereltek:

- automata hőmérsékletszabályozóval,
 - adatrögzítő hőmérővel,
 - automatikus biztonsági berendezéssel, amely megakadályozza az elégtelen hevítést,
 - megfelelő biztonsági rendszerrel, amely megakadályozza a hőkezelt tej keveredését a nem megfelelően hevített tejjel,
 - az előző francia bekezdésben említett biztonsági rendszerhez kapcsolódó automata adatrögzítő készülékkel vagy egyéb, a rendszer hatékonyságának nyomon követésére szolgáló eljárással.
- A létesítmények engedélyezésekor azonban az illetékes hatóságok megengedhetik más, egyenértékű teljesítményt és higiéniai biztosító berendezések használatát is.
2. a tejfeldolgozó létesítmények esetében, amennyiben ilyen műveletek elvégzésére a gazdaságban sor kerül, a higiéniai követelményeknek megfelelő hevítő, termizáló vagy hőkezelő berendezéssel és módszerekkel.”;
12. a B melléklet VI. fejezetének 3. pontja helyére a következő rendelkezés lép:
- „3. Valamennyi olyan felszerelést, tárolóedényt és berendezést, amely a termelés során tejjel vagy tejalapú termékekkel vagy egyéb romlandó nyersanyaggal érintkezésbe kerül, a 14. cikk (1) bekezdésében említett elveknek megfelelő gyakorisággal és eljárással tisztítani és – szükség esetén – fertőtleníteni kell.”;
13. a B melléklet VI. fejezetének 4. pontja helyére a következő rendelkezés lép:
- „4. A hőkezelésre szolgáló helyiségeket a 14. cikk (1) bekezdésében említett elveknek megfelelő gyakorisággal és eljárással tisztítani és – szükség esetén – fertőtleníteni kell.”;
14. a C melléklet I. fejezet A 2. pont második albekezdésének első mondatában a „nyers tej” kifejezés helyébe a „nyers tehéntej” szó lép;
15. a C melléklet I. fejezet A. 3. a) pontjának első francia bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:
- „– a nyers tej – tehéntej esetében –, amennyiben azt nem hőkezelik az átvételtől számított 36 órán belül, közvetlenül hőkezelés előtt nem haladja meg 30 °C-on a 300 000 – es csíraszámot milliliterenként.”;
16. a C melléklet I. fejezet A 4. d) pontja a következő rendelkezéssel egészül ki:
- „Pasztörözött tejet – azonos körülmények között – olyan nyerstejből is elő lehet állítani, amely csak előzetes termizáláson esett át.”;
17. a C melléklet I. fejezet B 1. pontja helyébe a következő rendelkezés lép:
- „1. A tejfeldolgozó létesítmény üzemeltetője vagy vezetője köteles minden szükséges intézkedést megtenni annak érdekében, hogy biztosítsa a nyerstej hőkezelését, vagy – nyerstejből készült termékek esetén – annak felhasználását:
- az átvételt követően minél hamarabb, ha a tejet nem hűtötték,
 - az átvételtől számított 36 órán belül, ha a tejet 6 °C-ot meg nem haladó hőmérsékleten tárolták,
 - az átvételtől számított 48 órán belül, ha a tejet 4 °C-ot meg nem haladó hőmérsékleten tárolták,
 - bivaly, juh – és kecsketej esetében 72 órán belül.
- Egyes tejalapú termékek gyártásával kapcsolatos technológiai okok miatt azonban az illetékes hatóságok engedélyezhetik a fenti francia bekezdésekben megadott időtartamok és hőmérsékleti értékek túllépését.
- Ezen eltérésekről és azok technikai okairól a Bizottságot tájékoztatják.”;
18. a C mellékletben az I. fejezet B 3. a) i. pontja helyébe a következő rendelkezés lép:
- „i. olyan nyerstejből kell készülnie, amelynek csíraszám – tehéntej esetében –, ha a létesítménynél történő átvételtől számított 36 órán belül nem hőkezelik, 30 °C-os hőmérsékleten, termizálás előtt, nem haladja meg milliliterenként a 300 000 – et”;
19. a C melléklet II. fejezetének A pontjában:
- az 1. pont táblázatában, a „*Salmonella* spp.” címszó alatt a „Szabvány” oszlopban, a „25 g-ban negatív (c)” szavak helyére mindkét esetben, ahol előfordulnak, az „1 g-ban negatív” szavak lépnek,
 - a 2. pont utolsó két albekezdésének helyére az alábbi rendelkezés lép:
- „Az »M« szabványértéknek a nyers tejből vagy termizált tejből készült sajt vagy a lágysajt esetében előfordult valamennyi túllépésekor vizsgálatot kell végezni egy, az ezen irányelv 31. cikkében megállapított eljárással összhangban meghatározandó módszer alkalmazásával az ilyen termékekben esetleg jelen levő, feltételezett patogén enterotoxinogén *S. aureus* és *E. coli* törzsek, és – szükség esetén – az ilyen termékekben esetleg előforduló *Staphylococcus* toxinok kimutatása céljából. Amennyiben a

fentebb említett törzseket azonosítják és/vagy Staphylococcus enterotoxinokat találnak, minden érintett tételt ki kell vonni a forgalomból. Ebben az esetben az illetékes hatóságot az ezen irányelv 14. cikke (1) bekezdése második albekezdésének ötödik francia bekezdése értelmében értesíteni kell az eredményekről, valamint az érintett tétel visszavonására hozott intézkedésekről és a termelés-megfigyelő rendszerrel bevezetett korrekciós eljárásokról.”;

20. a C melléklet II. fejezet A 4. pontja első mondatának helyére a következő rendelkezés lép:

„Ezen felül, az ultrapasztörözött vagy sterilizált, folyékony vagy gél állapotú tejalapú termékeknek, amelyeket szobahőmérsékleten szándékoznak tárolni, 15 napig tartó 30 °C-os inkubáció után az alábbi szabványoknak kell megfelelniük:”;

21. a C melléklet III. fejezet 3. pontja a következő rendelkezéssel egészül ki:

„Korlátozott mennyiségek előállítása esetén azonban az illetékes hatóságok más, nem automatikus lezárási módszereket is engedélyezhetnek, amennyiben ezek a módszerek a higiénia-t illetően egyenértékű biztosítékokat nyújtanak.”;

22. a C melléklet III. fejezet 4. pontja második albekezdésének helyére a következő rendelkezés lép:

„A lezárást abban a létesítményben kell végezni, ahol az emberi fogyasztásra szánt tej és/vagy a folyékony tejalapú termék utolsó hőkezelése történt, közvetlenül a töltés után olyan zárószervezet 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.”;

23. a C melléklet III. fejezet 5. pontja helyére a következő rendelkezés lép:

„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 folyékony tejalapú termékek burkolatán:

- azon hőkezelés jellege, amelyen a nyers tej átesett,
- olyan információ kód formájában vagy egyéb módon, amelyből az utolsó hőkezelés időpontja megállapítható,

- pasztörözött tej esetében a termék előírt tárolási hőmérséklete.

Ezen adatokat azonban nem kell feltüntetni a 79/112/EGK irányelv 11. cikk (6) bekezdésében említett újrafelhasználható üvegpalackokon.”;

24. a C melléklet IV. fejezet A 1. pontja utolsó mondatának helyére a következő rendelkezés lép:

„Amennyiben kis méretű termékeket egyenként burkolnak és azt követően együttesen csomagolnak, vagy amennyiben a végfelhasználónak egyenként burkolt, kis méretű termékeket értékesítenek, elegendő az állat-egészségügyi jelölést az együttes csomagoláson feltüntetni.”;

25. a C melléklet IV. fejezete A szakaszának 3. a) pontja:

- a) a következő alponttal egészül ki:

„iii. vagy

- felül: a feladó ország neve, kezdőbetűje vagy kezdőbetűi nagybetűkkel, vagyis a Közösség esetében az alábbi betűk,

B – DK – D – EL – E – F – IRL – I – L – NL – P – UK,

- közepén: hivatkozás arra, hogy a létesítmény engedélyszáma hol található,

- alul: az alábbi rövidítések valamelyike:

CEE – EØF – EWG – EOK – EEC – EEG”;

- b) második albekezdésként a következő mondatral egészül ki:

„A 79/112/EGK irányelv 11. cikk (4) és (6) bekezdésében említett palackok, csomagolások és tárolóedények esetében az állat-egészségügyi jelölésnél elegendő csak a feladó ország kezdőbetűit és a létesítmény engedélyszámát feltüntetni.”;

26. a C melléklet IV. fejezet A 3. b) pontjából az utolsó mondatot el kell hagyni;

27. a C melléklet IV. fejezet A pontja a következő rendelkezéssel egészül ki:

„4. A meglévő csomagolások és burkolatok felhasználása érdekében az állat-egészségügyi jelölés feltüntetése a csomagolásokon és burkolatokon csak 1996. január 1-jét követően kötelező. Mindazonáltal az állat-egészségügyi jelölésen megadott tájékoztatásnak szerepelnie kell az ezen irányelv 5. cikkének (8) bekezdésében és 7. cikke A része (9) bekezdésének utolsó

albekezdésében meghatározott kereskedelmi okmányokon.”;

28. a C melléklet V. fejezetének 7. pontja a következő szöveggel egészül ki:

„valamint megengedhetnek a kiskereskedelmi létesítményhez történő szállítás során + 2 °C tőrés határt”.

2. cikk

(1) A tagállamok hatályba léptetik azokat a törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezéseket, amelyek szükségesek ahhoz, hogy ennek az irányelvnek 1995. július 1-je előtt megfeleljenek. Erről haladéktalanul tájékoztatják a Bizottságot.

Azon tagállamoknak, amelyek a nyers tej szomatikus sejtszámát a hőkezelő, illetve a tejfeldolgozó létesítménybe való belépéskor ellenőriztetik, még további 24 hónap áll a rendelkezésükre ahhoz, hogy megfeleljenek ezen irányelv 1. cikke 3. pontjának b) alpontjában bevezetett követelményeknek.

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. cikk

Ez az irányelv az *Európai Közösségek Hivatalos Lapjában* való kihirdetésének napján lép hatályba.

4. cikk

Ennek az irányelvnek a tagállamok a címzettjei.

Kelt Brüsszelben, 1994. december 13-án

a Tanács részéről

az elnök

T. BORCHERT