

31992L0046

1992 9 14

EUROPOS BENDRIJŲ OFICIALUSIS LEIDINYS

L 268/1

TARYBOS DIREKTYVA 92/46/EEB**1992 m. birželio 16 d.****nustatanti sveikatos taisykles žaliao pieno, termiškai apdoroto pieno ir pieno pagrindo produktų gamybai ir tiekimui į rinką**

EUROPOS BENDRIJŲ TARYBA,

kadangi Bendrija turi patvirtinti laipsniško vidaus rinkos sukūrimo iki 1992 m. gruodžio 31 d. priemones;

atsižvelgdama į Europos ekonominės bendrijos steigimo sutartį, ypač į jos 43 straipsnį,

atsižvelgdama į Komisijos pasiūlymą ⁽¹⁾,

kadangi būtų tikslinga netaikyti šios direktyvos tam tikriems produktams, kuriuos gamintojas parduoda vartotojui tiesiogiai;

atsižvelgdama į Europos Parlamento nuomonę, ⁽²⁾atsižvelgdama į Ekonomikos ir socialinių reikalų komiteto nuomonę ⁽³⁾,kadangi, norint sukurti sąlygas vidaus rinkai, Direktyvoje 89/662/EEB ⁽⁴⁾ numatytus tikrinimo principus bei taisykles reikėtų taikyti visiems pieno pagrindo produktams;

kadangi žalias pienas, termiškai apdorotas geriamasis pienas, pieno pagrindo produktams gaminti skirtas pienas ir pieno pagrindo produktai yra įtraukti į Sutarties II priedo sąrašą; kadangi tokio pieno ir jo produktų gamyba bei prekyba jais yra svarbus dirbančiųjų žemės ūkyje gyventojų pajamų šaltinis;

kadangi, siekiant užtikrinti racionalią šio sektoriaus plėtrą, reikėtų nustatyti Bendrijos pieno bei pieno pagrindo produktų gamybą ir pateikimą į rinką reglamentuojančias veterinarijos taisykles;

kadangi, atsižvelgiant į žmonių sveikatą, į Bendrijos rinką iš trečiųjų šalių pateikiamiems produktams turėtų būti taikomas toks pat apsaugos lygis; kadangi dėl šios priežasties tokiems produktams reikėtų reikalauti panašių garantijų, kaip ir Bendrijos kilmės produktams, ir jiems turėtų būti taikomi Direktyvoje 90/675/EEB ⁽⁵⁾ numatyti tikrinimo principai bei taisyklės;kadangi šio principo buvo laikomasi 1985 m. rugpjūčio 5 d. Tarybos direktyvoje 85/397/EEB dėl visuomenės ir gyvūnų sveikatos problemų, turinčių įtakos Bendrijos vidaus prekybai termiškai apdorotu pienu ⁽⁶⁾;

kadangi produktų, kuriems taikoma ši direktyva, gamybai, pakavimui, sandėliavimui ir transportavimui turi būti taikomos higienos taisyklės;

kadangi minėtų taisyklių nustatymas padės užtikrinti aukštą žmonių sveikatos apsaugos lygį;

⁽¹⁾ OL C 84, 1990 4 2, p. 112 ir p. 130. OL C 306, 1991 11 26, p. 7. OL C 308, 1991 11 28, p. 14.⁽²⁾ OL C 183, 1991 7 15, p. 60 ir p. 61.⁽³⁾ OL C 332, 1990 12 31, p. 91 ir p. 102.⁽⁴⁾ OL L 226, 1985 8 24, p. 13. Su paskutiniais pakeitimais, padarytais Komisijos sprendimu 89/165/EEB (OL L 61, 1989 3 4, p. 57).⁽⁵⁾ 1989 m. gruodžio 11 d. Tarybos direktyva 89/662/EEB dėl Bendrijos vidaus prekybos veterinarijos patikrinimų, siekiant sukurti vidaus rinką (OL L 395, 1989 12 30, p. 13). Su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 91/496/EEB (OL L 268, 1991 9 24, p. 56).⁽⁶⁾ 1990 m. gruodžio 10 d. Tarybos direktyva 90/675/EEB, nustatanti produktų, įvežamų į Bendriją iš trečiųjų šalių, veterinarinio patikrinimo organizavimo principus (OL L 373, 1990 12 31, p. 1). Su pakeitimais, padarytais Direktyva 91/496/EEB (OL L 268, 1991 9 24, p. 56).

kadangi, siekiant užtikrinti patikrinimų kilmės vietoje vienodumą, būtina numatyti šioje direktyvoje nustatytus sveikatos reikalavimus atitinkančių įmonių tvirtinimo tvarką, nustatyti reikalavimus dėl higieniškos gamybos sąlygų, kurių šios įmonės turi laikytis, ir apibrėžti kriterijus, kuriuos turi atitikti šioje direktyvoje nurodyti produktai;

kadangi nedidelio pajėgumo įmonės turėtų būti tvirtinamos taikant supaprastintus struktūros ir infrastruktūros kriterijus, tuo pačiu metu laikantis šioje direktyvoje nustatytų higienos taisyklių;

kadangi pieno pagrindo produktų sveikumo ženklavimas yra geriausias būdas įrodyti paskirties šalies kompetentingai institucijai, kad siunta atitinka šios direktyvos nuostatas;

kadangi pirmiausia už šios direktyvos nuostatų laikymąsi turėtų būti atsakingi gamintojai, o kompetentingą instituciją reikėtų įpareigoti stebėti ir kontroliuoti, kaip taikomas savikontrolės principas;

kadangi, norint užtikrinti vienodą šios direktyvos taikymą, reikėtų nustatyti Bendrijos tikrinimo tvarką;

kadangi, skiriant pakankamai laiko Bendrijos kontrolės sistemos sukūrimui, užtikrinsiančiam, jog trečiosios šalys laikysis šioje direktyvoje numatytų garantijų, pereinamuoju laikotarpiu trečiosioms šalims reikėtų leisti ir toliau taikyti nacionalines tikrinimo taisykles;

kadangi Direktyvoje 85/397/EEB nustatytas higienos taisyklės, suderintas atsižvelgiant į įgytą patirtį, ėmus taikyti visų pieno pagrindo produktų gamybai, ta direktyva tampa nebereikalinga;

kadangi gyvulininkystės ūkiams taikomi veterinarijos reikalavimai ir gamybos bei perdirbimo struktūros šiuo metu valstybėse narėse yra skirtingi;

kadangi dėl to reikėtų numatyti, kad šioje direktyvoje nustatyti standartai būtų taikomi laipsniškai, ir kadangi tuo tarpu dar reikėtų skirti prekybą ir nacionalinę rinką;

kadangi kai kuriuos pieno pagrindo produktus galima gaminti iš žalio pieno; kadangi, atsižvelgiant į šių produktų kilmę, gali tekti parengti jiems taikytinus atskirus reikalavimus ir produktų, kuriais būtų galima prekiauti, sąrašą;

kadangi reikėtų atsižvelgti į kai kurias specialias sūrių gamintojų technologijas;

kadangi yra taikytina 1978 m. gruodžio 18 d. Tarybos direktyva 79/112/EEB dėl valstybių narių teisės aktų, susijusių su galutiniam vartotojui skirtų maisto produktų ženklavimu etiketėmis, pateikimu ir reklama, suderinimo⁽¹⁾ ir 1989 m. birželio 14 d. Tarybos direktyva 89/396/EEB dėl nuorodų arba žymų maisto produkto partijai identifikuoti⁽²⁾;

kadangi dėl farmakologiškai aktyvių medžiagų didžiausių likučių kiekių piene yra taikomas 1990 m. birželio 26 d. Tarybos reglamentas (EEB) Nr. 2377/90, nustatantis veterinarinių vaistų likučių gyvūninės kilmės maisto produktuose didžiausių kiekių nustatymo tvarką Bendrijoje⁽³⁾, visų pirma jo I ir III priedai;

kadangi Komisijai turėtų būti pavesta patvirtinti tam tikras šios direktyvos įgyvendinimo priemones; kadangi tam tikslui reikėtų nustatyti glaudaus bei veiksmingo Komisijos ir valstybių narių bendradarbiavimo Veterinarijos nuolatinio komiteto tvarką;

kadangi atskirų taisyklių produktams, kuriems taikoma ši direktyva, patvirtinimas nepažeidžia nuostatos dėl maisto higienos ir saugos taisyklių patvirtinimo, dėl kurių Komisija pasiūlė priimti pagrindų direktyvą;

kadangi 32 straipsnyje nustatytas perkėlimo į nacionalinės teisės aktus terminas, t. y. 1992 m. sausio 1 d., neturėtų daryti įtakos veterinarinių patikrinimų pasienyje panaikinimui nuo 1993 m. sausio 1 d.,

PRIĖMĖ ŠIĄ DIREKTYVĄ:

I SKYRIUS

Bendrosios taisyklės

1 straipsnis

1. Ši direktyva nustato žalio pieno, termiškai apdoroto pieno, pieno pagrindo produktams gaminti skirtą pieno ir žmonėms vartoti skirtų pieno pagrindo produktų gamybos bei pateikimo į rinką veterinarijos taisykles.

2. Ši direktyva neturi įtakos nacionalinėms taisyklėms, kurios taikomos, kai gamintojas tiesiogiai parduoda vartotojui žalią pieną iš bandos, kuri yra oficialiai pripažinta neapimta tuberkuliozės ir oficialiai pripažinta neapimta bruceliozės arba neapimta bruceliozės, arba jo ūkyje iš tokio žalio pieno pagamintus pieno pagrindo produktus, jei ūkio higienos sąlygos atitinka būtiniausias kompetentingos institucijos nustatytas veterinarijos reikalavimus.

⁽¹⁾ OL L 33, 1979 9 8, p. 1. Su paskutiniais pakeitimais, padarytais Komisijos direktyva 91/72/EEB (OL L 42, 1991 2 16, p. 27).

⁽²⁾ OL L 186, 1989 6 30, p. 21. Su pakeitimais, padarytais Direktyva 91/238/EEB (OL L 107, 1991 4 27, p. 50).

⁽³⁾ OL L 224, 1990 8 18. Su paskutiniais pakeitimais, padarytais Komisijos reglamentu (EEB) Nr. 675/92 (OL L 73, 1992 3 19, p. 8).

3. Šios direktyvos nuostatos, susijusios su veterinarijos reikalavimais, taikomos nepažeidžiant:

- 1968 m. birželio 28 d. Tarybos reglamento (EEB) Nr. 804/68 dėl bendro pieno ir pieno produktų rinkos organizavimo ⁽¹⁾,
- 1975 m. gruodžio 18 d. Tarybos direktyvos 76/118/EEB dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su visiškai arba iš dalies dehidratuotu žmonėms vartoti skirtu konservuotu pienu, suderinimo ⁽²⁾,
- 1983 m. liepos 25 d. Tarybos direktyvos 83/417/EEB dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su kai kuriais žmonėms vartoti skirtais laktoproteinais (kazeinais ir kazeinatais), suderinimo ⁽³⁾,
- 1987 m. liepos 2 d. Tarybos reglamento (EEB) Nr. 1898/87 dėl pavadinimų naudojamų prekiaujant pienu ir pieno produktais apsaugos ⁽⁴⁾.

2 straipsnis

Šioje direktyvoje taikomi šie sąvokų apibrėžimai:

- 1) „žalias pienas“: vienos ar daugiau karvių, avių, ožkų ar buivolų pieno liaukų sekrecijos pirminis produktas, kuris nebuvo kaitintas iki aukštesnės nei 40 °C arba apdorotas bet koku kitu lygiavertį poveikį turinčiu būdu;
- 2) „pienas, skirtas gaminti pieno pagrindo produktus“: perdirbti skirtas žalias pienas arba skystas ar šaldytas pienas, gautas iš žalio pieno, kuriam taikytas arba netaikytas patvirtintas fizinis apdorojimas, pavyzdžiui, terminis apdorojimas arba termizavimas, arba kurio sudėtis pakeista, tačiau tik įdedant ir (arba) pašalinant natūralias pieno sudedamąsias dalis;
- 3) „terminškai apdorotas geriamasis pienas“: geriamasis pienas, skirtas parduoti galutiniam vartotojui arba įstaigoms, apdorotas terminškai ir pateiktas C priedo I skyriaus A poskyrio 4 punkto a, b, c ir d papunkčiuose apibūdintu pavidalu, arba pasterizuotas pienas, atskiro vartotojo prašymu parduodamas didelėmis talpyklomis;
- 4) „pieno pagrindo produktai“: pieno produktai, kurie gaminami vien tik iš pieno, į kurį galima įdėti šių produktų gamybai būtinų medžiagų, jei šios medžiagos nėra naudojamos siekiant iš dalies arba visiškai pakeisti kurią nors pieno sudedamąją dalį, ir sudėtiniai pieno produktai, kurių nė viena dalis nepakeičia arba nėra skirta pakeisti kurios

nors pieno sudedamosios dalies ir kuriuose pienas arba pieno produktai produkto savybių atžvilgiu sudaro pagrindinę kiekio dalį;

- 5) „terminis apdorojimas“: apdorojimo būdas, apimantis kaitinimą, kai tuoj pat po šio apdorojimo pieno fosfatazės tyrimas yra neigiamas;
- 6) „termizavimas“: toks žalio pieno kaitinimas nuo 57 °C iki 68 °C temperatūroje ne mažiau kaip 15 sekundžių, po kurio pieno fosfatazės tyrimas yra teigiamas;
- 7) „gamybos ūkis“: įmonė, kurioje laikoma viena arba daugiau melžiamų karvių, avių, ožkų arba buivolų;
- 8) „surinkimo centras“: įmonė, kurioje gali būti surenkamas ir galbūt šaldomas bei filtruojamas žalias pienas;
- 9) „standartizavimo centras“: prie surinkimo centro arba apdorojimo ar perdirbimo įmonės neprijungta įmonė, kurioje žalias pienas gali būti nugriebtas arba pakeistos jo natūralios sudedamosios dalys;
- 10) „apdorojimo įmonė“: įmonė, kurioje pienas yra apdorojimas terminškai;
- 11) „perdirbimo įmonė“: įmonė arba gamybos ūkis, kuriame pienas ir (arba) pieno pagrindo produktai yra apdorojami, perdirbami ir fasuojami;
- 12) „kompetentinga institucija“: už veterinarijos arba žmonių sveikatos patikrinimus atsakinga pagrindinė valstybės narės institucija arba kuri nors kita valdžios institucija, kuriai savo įgaliojimus suteikė pagrindinė institucija;
- 13) „fasavimas“: 1 straipsnio 1 dalyje nurodytas produktų apsaugojimas panaudojant pirminę fasuotę arba pirminę talpyklą, kuri tiesiogiai liečiasi su produktais, taip pat pati pirminė fasuotė arba pirminė talpykla;
- 14) „pakavimas“: vieno arba daugiau išfasuotų arba neišfasuotų 1 straipsnio 1 dalyje nurodytų produktų sudėjimas į talpyklą ir pati talpykla;
- 15) „sandari talpykla“: talpykla, kuri, ją užsandarinus, yra skirta apsaugoti turinį, kad terminio apdorojimo metu arba po to į ją nepatektų mikroorganizmų, ir kuri yra nelaidi;
- 16) „pateikimas į rinką“: tiekimas į sandėlius arba demonstravimas siekiant parduoti, siūlymas parduoti, pardavimas, pristatymas arba kuris nors kitas realizavimo Bendrijoje būdas, išskyrus mažmeninę prekybą, kuriai turi būti taikomi nacionalinėse taisyklėse nustatyti mažmeniniam verslui taikomi patikrinimai;

⁽¹⁾ OL L 148, 1968 6 28, p. 13. Su paskutiniaisiais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EEB) Nr. 1630/91 (OL L 150, 1991 6 15, p. 19).

⁽²⁾ OL L 24, 1976 1 30, p. 49. Su paskutiniaisiais pakeitimais, padarytais Direktyva 83/635/EEB (OL L 357, 1983 12 21, p. 37).

⁽³⁾ OL L 237, 1983 8 26, p. 25. Su pakeitimais, padarytais 1985 m. Stojimo aktu.

⁽⁴⁾ OL L 182, 1987 7 3, p. 36. Su pakeitimais, padarytais Reglamentu (EEB) Nr. 222/88 (OL L 28, 1988 2 1, p. 1).

17) „prekyba“: tai valstybių narių tarpusavio prekybos prekėmis, kaip apibrėžta Sutarties 9 straipsnio 2 dalyje.

Prekybai skirtas ožkų ir avių pienas termiškai turi būti apdorojamas vietoje.

Be to, prireikus taikomi toliau nurodytų dokumentų nuostatose pateikti sąvokų apibrėžimai:

- 1964 m. birželio 26 d. Tarybos direktyvos 64/432/EEB dėl gyvūnų sveikatos problemų, turinčių įtakos Bendrijos vidaus prekybai galvijais ir kiaulėmis ⁽¹⁾, 2 straipsnio,
- 1991 m. sausio 28 d. Tarybos direktyvos 91/68/EEB dėl gyvūnų sveikatos reikalavimų, reglamentuojančių Bendrijos vidaus prekybą avimis ir ožkomis ⁽²⁾, 2 straipsnio,
- 1971 m. birželio 29 d. Reglamento (EEB) Nr. 1411/71, nustatančio papildomas Bendrojo muitų tarifo 04–01 subpozicijai priskiriamo pieno ir pieno produktų rinkos bendro organizavimo taisyklės ⁽³⁾, 3 straipsnio ir
- Reglamento (EEB) Nr. 1898/87 2 straipsnio.

4 straipsnis

Valstybės narės užtikrina, kad žalią žmonėms vartoti skirtą pieną pateikti į rinką būtų leidžiama tik tuomet, kai jis atitinka šiuos reikalavimus:

- 1) atitinka 3 straipsnio, A priedo IV skyriaus A poskyrio 3 punkto ir C priedo II skyriaus B poskyrio 1 punkto nuostatas;
- 2) jei jis neparduodamas vartotojui per dvi valandas nuo melžimo, atšaldomas taip, kaip reikalaujama A priedo III skyriuje;
- 3) atitinka C priedo IV skyriaus reikalavimus;
- 4) atitinka visus papildomus reikalavimus, kurie gali būti nustatyti 31 straipsnyje nurodyta tvarka. Šiuo metu, atsižvelgiant į bendrąsias Sutarties nuostatas, ir toliau tebetaikomos nacionalinės nuostatos dėl šių reikalavimų.

II SKYRIUS

Bendrijos produkciją reglamentuojančios taisyklės

3 straipsnis

1. Valstybės narės užtikrina, kad žalias pienas būtų naudojamas gaminti pieno pagrindo produktus arba termiškai apdorotą geriamąjį pieną tik tokiu atveju, jei jis atitinka šiuos reikalavimus:

- a) yra gyvūnų iš tų ūkių, kuriuos reguliariai tikrina kompetentingos institucijos pagal 13 straipsnio 1 dalį;
- b) yra tikrinamas pagal 10 straipsnio 2 dalį ir 14 bei 15 straipsnius ir atitinka A priedo IV skyriuje nustatytus standartus;
- c) atitinka A priedo I skyriuje nustatytus reikalavimus;
- d) yra iš ūkių, kurie atitinka A priedo II skyriuje nustatytus reikalavimus;
- e) atitinka A priedo III skyriuje nustatytus higienos reikalavimus.

2. Valstybės narės užtikrina, kad sveikų gyvulių, priklausančių A priedo I skyriaus 1 dalies a punkto i papunkčio ir b punkto i papunkčio reikalavimų neatitinkančioms bandoms, pienas būtų naudojamas gaminti tik termiškai apdorotą pieną arba pieno pagrindo produktus, prieš tai jį termiškai apdorojus kompetentingai institucijai prižiūrint.

5 straipsnis

Valstybės narės užtikrina, kad termiškai apdorotas pienas būtų pateiktas į rinką tik tuomet, kai jis atitinka šias sąlygas:

- 1) turi būti pagamintas iš žalio pieno, išvalyto arba perfiltruoto B priedo V skyriaus e poskyryje numatytu įrenginiu, ir:
 - i) atitikti 3 straipsnio nuostatas;
 - ii) jei tai karvės pienas – atitikti Reglamento (EEB) Nr. 1411/71 3 straipsnio 1 dalies b punktą ir 6 straipsnio 3 dalį;
 - iii) prireikus būti iš B priedo I, II, III ir VI skyriuose nustatytas sąlygas atitinkančio pieno surinkimo centro arba iš vieno rezervuaro perpiltas į kitą tinkamomis higienos bei paskirstymo sąlygomis;
 - iv) prireikus, būti iš pieno standartizavimo centro, atitinkančio B priedo I, II, IV ir VI skyriuose nustatytas sąlygas.

Pienui, skirtam gaminti sterilizuotą pieną ir UAT pieną, 2 punkte nustatytas sąlygas atitinkančioje įmonėje, iš pradžių prireikus gali būti taikomas pirminis terminis apdorojimas. Graikijos Respublikai leidžiama prieš pateikiant į rinką pieną iš kitos valstybės narės jį pasteurizuoti antrą kartą;

⁽¹⁾ OL L 121, 1964 7 29, p. 1977/64. Su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 91/499/EEB (OL L 268, 1991 9 24, p. 107).

⁽²⁾ OL L 46, 1991 2 19, p. 19.

⁽³⁾ OL L 148, 1971 7 3, p. 4. Su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EEB) Nr. 222/88 (OL L 28, 1998 2 1, p. 1).

- 2) turi būti iš B priedo I, II, V ir VI skyriuose nustatytas sąlygas atitinkančios apdorojimo įmonės ir patikrintas remiantis 10 straipsnio 2 dalimi ir 14 straipsniu;
- 3) turi būti apdorotas pagal C priedo I skyriaus A poskyrio nuostatas;
- 4) turi atitikti C priedo II skyriaus B poskyryje nustatytus standartus;
- 5) apdorojimo įmonėje, kur atliekamas galutinis pieno apdorojimas, turi būti paženklintas pagal C priedo IV skyrių ir supakuotas pagal C priedo III skyriaus nuostatas;
- 6) turi būti laikytas taip, kaip reikalaujama C priedo V skyriuje;
- 7) turi būti vežamas patenkinamomis higienos sąlygomis, remiantis C priedo V skyriaus nuostatomis;
- 8) jį vežant būtina turėti prekybos lydraštį:

- kuriame be C priedo IV skyriuje numatytos informacijos turi būti nuoroda, leidžianti identifikuoti terminio apdorojimo pobūdį ir už kilmės įmonės priežiūrą atsakingą kompetentingą instituciją, jei tai neaišku iš patvirtinimo numerio,
- kurį gavėjas turi saugoti ne mažiau kaip vienerius metus, kad galėtų jį pateikti kompetentingos institucijos prašymu,
- termiškai apdorotas Graikijai skirtas pienas, tranzitu vežtas per trečiosios šalies teritoriją, iki 1997 m. gruodžio 31 d. turi būti patvirtintas pasienio inspekcijos posto, kuriame atliekami tranzito formalumai, kompetentingos institucijos, paliudijant, jog vežamas termiškai apdorotas pienas atitinka šios direktyvos reikalavimus.

Tačiau lydraščio nereikalaujama, kai gamintojas tiesiogiai pristato pieną galutiniam vartotojui;

- 9) karvės pieno užšaldymo taškas neturi būti didesnis kaip $-0,520^{\circ}\text{C}$, o santykinis svoris – ne mažesnis kaip 1 028 gramo viename litre, nustatant nenugriebtame 20°C temperatūros piene, arba ekvivalentiškas, nustatant 20°C temperatūros piene be riebalų, kurio viename litre turi būti ne mažiau kaip 28 gramai baltymų, apskaičiuotų bendrą piene esančio azoto kiekį procentais dauginant iš 6,38, ir sausosios neriebalinės medžiagos – ne mažiau kaip 8,50 %.

Ne vėliau kaip iki 1994 m. sausio 1 d. moksliniais ir statistiniais tyrimais paremtu valstybės narės prašymu šie reikalavimai bus išnagrinėti iš naujo, siekiant šios direktyvos 31 straipsnyje nustatyta tvarka padaryti juose pakeitimus atsižvelgiant į sezoninius ypatumus ir į tai, kad būtina išlaikyti ryšį tarp ankstesnių parametrų.

6 straipsnis

Valstybės narės užtikrina, kad pieno pagrindo produktai būtų gaminami tik iš:

- 1) žalio pieno, atitinkančio 3 straipsnyje nustatytus reikalavimus ir C priedo I skyriuje nustatytus standartus bei specifikacijas ir, prireikus, buvusio B priedo I, II, III, IV ir VI skyriuose nustatytus reikalavimus atitinkančiame pieno surinkimo arba pieno standartizavimo centre;
- 2) arba pieno, skirto gaminti pieno pagrindo produktus, gautus iš 1 dalies reikalavimus atitinkančio žalio pieno; ir:
 - a) atvežto iš B priedo I, II, V ir VI skyrių reikalavimus atitinkančios apdorojimo įmonės;
 - b) laikyto ir vežto laikantis C priedo V skyriaus reikalavimų.

7 straipsnis

A. Pieno pagrindo produktai:

- 1) turi būti pagaminti iš 6 straipsnio reikalavimus atitinkančio pieno arba šio straipsnio reikalavimus atitinkančių pieno pagrindo produktų;
- 2) turi būti paruošti B priedo I, II, V ir VI skyriuose pateiktus standartus ir specifikacijas atitinkančioje perdirbimo įmonėje ir patikrinti remiantis 10 straipsnio 2 dalies ir 14 straipsnio nuostatomis;
- 3) atitikti C priedo II skyriuje nustatytus standartus;
- 4) turi būti išfasuoti ir supakuoti laikantis C priedo III skyriaus nuostatų, o jei yra skysto pavidalo arba skirti parduoti galutiniam vartotojui – to skyriaus 3 punkto;
- 5) turi būti paženklinti laikantis C priedo IV skyriaus nuostatų;
- 6) turi būti laikomi ir vežami laikantis C priedo V skyriaus nuostatų;
- 7) turi būti tikrinami laikantis 14 straipsnio ir C priedo VI skyriaus nuostatų;
- 8) prireikus, jų sudėtyje, be pieno, turi būti tik žmonėms vartoti skirtos medžiagos;
- 9) gamybos proceso metu turi būti apdoroti termiškai arba pagaminti iš termiškai apdorotų produktų arba turėti tokias higienos specifikacijas, kurių pakanka, kad jie atitiktų visų gatavų produktų garantinius higienos kriterijus.

Be to, pieno pagrindo produktai turi atitikti 5 straipsnio 8 dalyje numatytą reikalavimą dėl prekybos lydraščio.

9 straipsnis

B. Kol dar nepriimtos galimos Bendrijos taisyklės dėl jonizacijos, prekybai skirtas pienas ir pieno pagrindo produktai neturi būti apdoroti jonizuojančia spinduliuote.

8 straipsnis

1. Sūrių, kurių brandinimo ir nokinimo laikas yra ne mažiau kaip 60 dienų, gamybai valstybės narės gali taikyti šias atskiras arba bendrąsias nuostatas, leidžiančias nukrypti:

- a) dėl žalio pieno charakteristikų – nuo A priedo IV skyriaus reikalavimų;
- b) jei gatavas produktas turi C priedo II skyriaus A poskyryje numatytas charakteristikas – nuo 7 straipsnio A dalies 2 ir 4 punktų;
- c) nuo C priedo IV skyriaus B poskyrio 2 punkto.

Prireikus 31 straipsnyje nustatyta tvarka patvirtinami atskirų produktų gamybai taikytini bendrieji bei atskirieji reikalavimai ir šios rūšies produktams būdingi standartai.

2. Jei tam tikri šios direktyvos reikalavimai gali turėti įtakos tradicines charakteristikas turinčių pieno pagrindo produktų gamybai, 31 straipsnyje nustatyta tvarka valstybėms narėms gali būti leidžiama pagal atskiras arba bendras nuostatas nukrypti nuo 7 straipsnio A dalies 1–4 punktų, jei tokiems produktams gaminti naudojamas pienas atitinka A priedo I skyriaus reikalavimus.

Valstybės narės ne vėliau kaip prieš tris mėnesius iki 32 straipsnyje nurodytos datos informuoja Komisiją apie produktų, kuriems jos prašo leisti taikyti pirmą pastraipą, sąrašą ir apie prašomas nukrypti leidžiančias nuostatas.

Priimant pirmoje pastraipoje numatytą sprendimą, prireikus nustatomos kiekvieno atskiro produkto gamybos bendrosios ir atskirosios sąlygos.

3. 31 straipsnyje nustatyta tvarka gali būti sudarytas produktų, pagamintų „naudojant žalią pieną“, sąrašas.

Valstybės narės užtikrina, kad pagal 1992 m. birželio 16 d. Tarybos direktyvą 92/47/EEB dėl sąlygų, kuriomis leidžiama laikinai ir ribotai nukrypti nuo konkrečių prekybos žaliu pienu ir pieno pagrindo produktais Bendrijos sveikatos taisyklių⁽¹⁾:

- A priedo IV skyriuje nustatytų standartų neatitinkantį žalią pieną gaunančios apdorojimo arba perdirbimo įmonės negali būti patvirtintos pagal 10 ar 11 straipsnių nuostatas, o produktai iš šių įmonių neženklinami C priedo IV skyriaus A poskyrio 3 punkte numatytu sveikumo ženklu ir jais negali būti prekiaujama,
- C priedo I ir II skyriuose nustatytų standartų arba pagal 8 straipsnio nuostatas nustatytinų standartų neatitinkančiais produktais negali būti prekiaujama arba jų negalima importuoti iš trečiųjų šalių.

10 straipsnis

1. Kiekviena valstybė narė sudaro jos pavirtintų perdirbimo bei apdorojimo įmonių, išskyrus minimas 11 straipsnyje, sąrašą ir patvirtintų surinkimo bei standartizavimo centrų sąrašą. Kiekviena tokia įmonė arba centras turi patvirtinimo numerį.

Kompetentinga institucija minėtų įmonių arba centrų netvirtina, jei neišitikina, kad jie atitinka šios direktyvos reikalavimus.

Jei kompetentinga institucija nustato, kad akivaizdžiai nesilaikoma šioje direktyvoje nustatytų higienos taisyklių arba trūkdoma tinkamai atlikti patikrinimą, jai suteikiama teisė:

- i) imtis veiksmų, susijusių su įrengimų arba patalpų naudojimu, ir taikyti būtinas priemones, pavyzdžiui, netgi apriboti ar laikinai sustabdyti gamybą;
- ii) nustąčius, kad i punkte arba 14 straipsnio 1 dalies antros pastraipos paskutinėje įtraukoje numatytų priemonių nepakanka – prireikus laikinai sustabdyti atitinkamos produkcijos tipo patvirtinimą.

Jei įmonės arba centro operatorius arba valdytojas per kompetentingos institucijos nustatytą laiką nepašalina trūkumo, apie kurį jam buvo pranešta, institucija panaikina patvirtinimą.

Kompetentinga institucija visų pirma įpareigojama laikytis visų pagal 14 straipsnio nuostatas atliktų patikrinimų išvadų.

Apie patvirtinimo sustabdymą arba panaikinimą informuojamos kitos valstybės narės ir Komisija.

2. Įmonės arba centrus tikrina bei prižiūri kompetentinga institucija pagal C priedo VI skyrių.

⁽¹⁾ OL L 268, 1992 9 14, p. 33.

Įmonę arba centrą kompetentingos institucijos prižiūri ilgesnį laiką, jei nuolatinis arba periodiškai jos buvimas šioje įmonėje arba centre yra būtinas dėl įmonės ar centro dydžio, gaminamo produkto tipo, įvertintos rizikos ir garantijų, suteikiamų pagal 14 straipsnio 1 dalies antros pastraipos penktą ir šestą įtraukas.

Kompetentinga institucija turi būti visada įleidžiama į visas įstaigų arba centrų patalpas, kad galėtų įsitikinti, ar laikomasi šios direktyvos, o kilus abejonių dėl pieno arba pieno pagrindo produktų kilmės, jai turi būti pateikiami apskaitos dokumentai, leidžiantys nustatyti žalio pieno kilmės ūkį ar įmonę.

Kompetentinga institucija turi reguliariai nagrinėti 14 straipsnio 1 dalyje numatytų patikrinimų rezultatus. Remdamasi šia analize, ji gali atlikti tolesnius tyrimus visais gamybos etapais arba paties produkto tyrimus.

31 straipsnyje nustatyta tarka nustatomas patikrinimų pobūdis, dažnumas ir mėginių ėmimo bei mikrobiologinių tyrimų atlikimo būdai.

Analizės rezultatai užrašomi ataskaitoje, kurios išvados bei rekomendacijos pranešamos įmonės arba centro operatoriui arba valdytojui, o jis ištaiso paskelbtus trūkumus, kad pagerintų higienos būklę.

3. Trūkumams kartojantis, didinamas patikrinimų skaičius ir, prireikus, pašalinamos sveikumo ženklą turinčios etiketės arba antspaudai.

4. Išsamios šio straipsnio taikymo taisyklės patvirtinamos 31 straipsnyje nustatyta tvarka.

11 straipsnis

1. Suteikdamos patvirtinimą, pieno pagrindo produktus gaminančioms įmonėms, kurių produkcija apribota, valstybės narės gali leisti nuostatas, leidžiančias nukrypti nuo 7 straipsnio A dalies 2 punkto, 14 straipsnio 2 dalies ir B priedo I ir V skyriaus.

Iki 32 straipsnyje nurodytos datos likus ne mažiau kaip trims mėnesiams, valstybės narės praneša Komisijai kriterijus, kuriuos jos patvirtino įvertinti, ar įmonė arba įmonių grupė gali pasinaudoti pirmoje pastraipoje minimomis nukrypti leidžiančiomis nuostatomis.

Jei, išnagrinėjusi patvirtintus kriterijus arba atsižvelgusi į pagal 17 straipsnio nuostatas atliktus patikrinimus, Komisija laikosi nuomonės, jog šie kriterijai gali sukliudyti vienodai taikyti šią direktyvą, 31 straipsnyje nustatyta tvarka tie kriterijai gali būti iš dalies pakeisti arba papildyti. Ta pačia tvarka nustatomos sąlygos, pagal kurias valstybės narės kompetentinga institucija iš naujo suklasifikuoja minimas įmones.

2. Remiantis informacija, Komisijos surinkta pagal 1 dalies antrą pastraipą, 31 straipsnyje nurodyta tvarka iki 1997 m. sausio 1 d. nustatomi vienodi šio straipsnio taikymo kriterijai.

12 straipsnis

Iki 32 straipsnyje nurodytos datos likus ne mažiau kaip trims mėnesiams, veikiančios įmonės turi kreiptis į kompetentingą instituciją dėl klasifikacijos pagal 10 straipsnį arba 11 straipsnį.

Kol valstybės narės kompetentinga institucija priims sprendimą arba ne vėliau kaip iki 1977 m. gruodžio 31 d. nė vienas produktas iš nesuklasifikuotų įmonių neturi būti paženklintas C priedo IV skyriaus A poskyrio 3 punkte numatyto sveikumo ženklu ir turi būti ženklinami nacionaliniu lygmeniu.

13 straipsnis

1. Valstybės narės užtikrina, kad:

— gamybos ūkyje yra atliekamas reguliarius gyvulių tikrinimas, siekiant užtikrinti A priedo I skyriuje nustatytų reikalavimų laikymąsi.

Šie patikrinimai gali būti atliekami kartu su veterinariniais patikrinimais, vykdomais pagal kitas Bendrijos nuostatas.

Jei yra pagrindo įtarti, kad A priede nustatytų gyvūnų sveikatos reikalavimų nesilaikoma, kompetentinga institucija patikrina bendrą melžiamų gyvulių sveikatos būklę ir, jei minėtas įtarimas pasitvirtintų, juos papildomai tikrina,

— gamybos ūkiai yra reguliariai tikrinami, siekiant užtikrinti higienos reikalavimų laikymąsi.

Jei pirmoje pastraipoje minimas patikrinimas arba patikrinimai rodo, kad higienos būklė yra nepakankama, kompetentinga institucija imasi atitinkamų priemonių.

2. Valstybės narės pateikia Komisijai priemones, kurių jos ketina imtis siekdamas atlikti 1 dalies pirmos pastraipos antroje įtraukoje numatytus patikrinimus. Šių patikrinimų dažnumas turi būti nustatomas atsižvelgiant į konkretaus gamybos ūkio rizikos įvertinimą.

Siekiant užtikrinti vienodą šios direktyvos taikymą, 31 straipsnyje nustatyta tvarka šios priemonės gali būti keičiamos arba papildomos.

3. Higienos sąlygos, kurių turi būti laikomasi gamybos ūkyje, visų pirma patalpų priežiūros ir susijusios su melžimu, patvirtinamos 31 straipsnyje nustatyta tvarka.

14 straipsnis

1. Valstybės narės užtikrina, kad apdorojimo ir (arba) perdirbimo įmonės operatorius arba valdytojas imasi visų būtinų priemonių užtikrinti, kad visais gamybos etapais yra laikomasi atitinkamų šios direktyvos specifikacijų.

Tam tikslui įmonės operatorius arba valdytojas turi pats nuolatos atlikti toliau nurodytais principais pagrįstus patikrinimus:

- identifikuoti kritinius taškus įmonėje atsižvelgdamas į taikomus procesus,
- atlikti šių kritinių taškų monitoringą ir patikrinimus taikydamas atitinkamus metodus,
- imti mėginius kompetentingos institucijos patvirtintoms laboratorijoms, kuriose atliekami tyrimai patikrinti valymo bei dezinfekavimo būdus ir atitikimą šioje direktyvoje nustatytiems standartams,
- tvarkyti raštišką arba užregistruotą pagal ankstesnes įtraukas reikalaujamą informaciją ir pateikti ją kompetentingai institucijai. Skirtingų patikrinimų ir tyrimų rezultatai saugomi ne mažiau kaip dvejus metus, išskyrus pieno pagrindo produktų, kurių negalima laikyti aplinkos temperatūroje ir kuriems šis laikas sumažinamas iki dviejų mėnesių po to, kai baigiasi jų vartojimo terminas arba tinkamumo vartoti terminas,
- jei laboratoriniu tyrimu ar pagal kurią nors kitą jų turimą informaciją nustatoma, kad yra didelis pavojus sveikatai, informuoja apie tai kompetentingą instituciją,
- jei žmonių sveikatai kyla tiesioginis pavojus, pašalina iš rinkos panašiomis techninėmis sąlygomis pagamintus produktus, galinčius kelti tokį pat pavojų. Kol bus sunaikintas, panaudotas ne maistui arba, kompetentingai institucijai patvirtinus, atitinkamu saugą užtikrinančiu būdu perdirbtas, šis pašalintas kiekis turi būti laikomas kompetentingai institucijai prižiūrint ir kontroliuojant.

Be to, įmonės operatorius arba valdytojas turi užtikrinti tinkamą sveikumo žymėjimo administravimą.

Antros pastraipos pirmoje bei antroje įtraukose ir trečioje pastraipoje minimi reikalavimai turi būti perduoti kompetentingai institucijai, o ši turi reguliariai kontroliuoti, ar jų laikomasi.

2. Įmonės operatorius arba valdytojas turi taikyti arba organizuoti personalo mokymo programą, kuri suteiktų darbuotojams galimybę laikytis konkrečiai gamybos struktūrai pritaiktų higieniškos gamybos sąlygų, išskyrus atvejus, jei personalas jau turi diplomais patvirtintą atitinkamą kvalifikaciją. Už įmonę atsakinga kompetentinga institucija turi dalyvauti kuriant programą bei ją įgyvendinant arba, jei šios direktyvos paskelbimo metu programa jau sukurta – ją kontroliuojant.

3. Jei pagrįstai įtariama, kad šios direktyvos reikalavimų nesilaikoma, kompetentinga institucija atlieka būtinus patikrinimus ir, jei šis įtarimas pasitvirtina, imasi reikalingų priemonių, tarp jų netgi patvirtinimo sustabdymo.

4. Išsamios šio straipsnio taikymo taisyklės prireikus patvirtinamos 31 straipsnyje nustatyta tvarka.

15 straipsnis

1. Valstybės narės pagal 1986 m. rugsėjo 16 d. Tarybos direktyvos 86/469/EEB dėl gyvūnų ir šviežios mėsos tyrimo likučiams nustatyti⁽¹⁾ principus ir taisykles ne vėliau kaip iki 1993 m. birželio 30 d. pateikia Komisijai nacionalines priemones, kurias būtina įgyvendinti, taikant jas taip pat žalio pieno, termiškai apdoroto pieno bei pieno pagrindo produktų tyrimams:

- dėl III grupės likučių (antibiotikai, sulfonamidai ir panašios antimikrobinės medžiagos), nurodytų minėtos direktyvos I priedo A dalyje,
- dėl II grupės likučių (kiti likučiai), nurodytų minėtos direktyvos I priedo B dalyje.

2. Valstybės narės užtikrina, kad atliekant 14 straipsnyje numatytus patikrinimus būtų atliekami tyrimai, skirti aptikti likučių bet kurių farmakologinių arba hormoninių poveiki turinčių medžiagų, antibiotikų, pesticidų, ploviklių ir kitų medžiagų, kurios yra kenksmingos arba kurios gali pakeisti pieno ar pieno pagrindo produktų juslines savybes arba dėl kurių tokių produktų vartojimas tampa pavojingas arba kenksmingas žmonių sveikatai, jei šie likučiai viršija leistinos paklaidos ribas.

Jei ištyrus pieną arba pieno pagrindo produktus randama likučių, viršijančių leistiną paklaidą, pėdsakų, šie produktai neturi būti vartojami maistui.

⁽¹⁾ OL L 275, 1986 9 29, p. 36. Su paskutiniais pakeitimais, padarytais Sprendimu 89/187/EEB (OL L 66, 1989 3 10, p. 37).

Tyrimai likučiams aptikti turi būti atliekami pagal pasitvirtinuosius, mokslo pripažintus metodus ir visų pirma pagal Bendrijos arba tarptautiniu lygiu nustatytus metodus.

3. Kompetentinga institucija atlieka patikrinimus, vietoje tikrindama, kaip laikomasi šio straipsnio 2 dalies reikalavimų.

4. 31 straipsnyje nurodyta tvarka nustatoma:

— išsamios taisyklės 3 dalyje numatytiems patikrinimams atlikti ir jų dažnumas,

— 2 dalyje numatytos leistinos paklaidos ir pamatiniai metodai.

Ta pačia tvarka gali būti priimtas sprendimas tirti ir 1 dalyje nenurodytas medžiagas.

5. Kol įsigalios šio straipsnio įgyvendinimo priemonės, lieka galioti nacionalinės taisyklės, laikantis bendrųjų Sutarties nuostatų.

16 straipsnis

1. Pieno rezervuarai, patalpos, įrenginiai ir darbo įranga gali būti naudojami ir kitiems maisto produktams, jei imamasi visų būtinų priemonių, kad geriamasis pienas arba pieno pagrindo produktai nebūtų užteršti arba nesugestų.

2. Ant pienui naudojamų rezervuarų turi būti aiškiai nurodyta, kad jie tinka tik maisto produktams vežti.

3. Jei įmonė gamina maisto produktus, kurių sudėtyje yra pieno ar pieno pagrindo produktų ir kitų komponentų, kurie nebuvo apdoroti terminiu ar kuriuo nors kitu panašų poveikį turinčiu būdu, toks pienas, pieno pagrindo produktai ir komponentai turi būti laikomi atskirai, kad būtų apsaugota nuo kryžminio užteršimo, ir apdorojami arba perdirbami tam tikslui skirtose patalpose.

4. Išsamios šio straipsnio taikymo taisyklės, visų pirma plovimo, valymo bei dezinfekavimo prieš naudojimą ir vežimo sąlygos patvirtinamos 31 straipsnyje nustatyta tvarka.

17 straipsnis

Tam, kad ši direktyva būtų taikoma vienodai, Komisijos ekspertai, veikdami kartu su kompetentingomis institucijomis, gali atlikti patikrinimus vietoje. Tikrindami reprezentatyvų įmonių procentą, jie pirmiausia gali įsitikinti, ar kompetentingos institucijos užtikrina, kad patvirtintos įmonės laikytųsi šios direktyvos nuostatų. Atliktų patikrinimų rezultatus Komisija perduoda valstybės narėms.

Valstybė narė, kurios teritorijoje atliekamas patikrinimas, savo pareigas vykdančioms ekspertams suteikia visą būtiną pagalbą.

Išsamios šio straipsnio taikymo taisyklės patvirtinamos 31 straipsnyje nustatyta tvarka.

18 straipsnis

Valstybės narės užtikrina, kad produktų, kuriems taikoma ši direktyva ir kuriuose pieno sudedamosios dalys pakeičiamos kitais, ne pieno pagrindo produktais, gamybai būtų taikomos šioje direktyvoje nustatytos higienos taisyklės.

19 straipsnis

1. Taikomos Direktyvos 89/662/EEB nuostatos, ypač dėl paskirties valstybės narės atliekamų patikrinimų organizavimo arba su tais patikrinimais susijusių veiksmų ir saugos priemonių, kurių būtina imtis.

2. Įtarus, kad šios direktyvos nesilaikoma, arba abejojama, ar 1 straipsnyje minimi produktai yra tinkami vartoti, kompetentinga institucija, nepažeisdama atskirų šios direktyvos nuostatų, atlieka visus jos nuomone būtinus patikrinimus.

3. Valstybės narės imasi atitinkamų administracinių arba baudžiamųjų priemonių, skirtų nubausti už šios direktyvos pažeidimą, ypač nustčius, kad parengti sertifikatai arba dokumentai neatitinka tikrosios 1 straipsnyje nurodytų produktų būklės, ant produktų esantys ženklai neatitinka taisyklių, produktai nebuvo patikrinti taip, kaip nurodyta šioje direktyvoje, arba jie nebuvo naudojami pagal numatytą paskirtį.

20 straipsnis

1. 31 straipsnyje nurodyta tvarka gali būti nustatyta:

— reikalavimai, taikytini visiems produktams, kuriuos leidžiama pateikti į valstybės narės rinką, tačiau kurių sudėtis arba pateikimo forma gali būti skirtingai suprasti įvairiose valstybėse narėse,

— sandarių talpyklų nelaidumo tikrinimo būdai,

— pamatiniai metodai ir, prireikus, įprastinius analizės bei tyrimų, kurie turi būti atliekami kontroliuojant atitiktį šios direktyvos reikalavimams, metodus reglamentuojantys kriterijai, ir mėginių ėmimo metodai,

- ribos ir metodai, leidžiantys atskirti įvairius C priedo I skyriuje apibrėžtus termiškai apdoroto pieno tipus,
- A priedo IV skyriuje ir C priedo I ir II skyriuose minimų standartų nustatymo analizės metodai.

Kol nepriimti pirmoje pastraipoje minimi sprendimai, visi tarptautiniu lygiu nustatyti metodai ir tyrimo metodai pripažįstami pamatiniais metodais.

2. Nukrypstant nuo 3 ir 6 straipsnių, 31 straipsnyje nustatyta tvarka gali būti nuspėsta, kad kai kurios šios direktyvos nuostatos nebūtų taikomos pieno pagrindo produktams, kuriuose yra kitų maisto produktų, jei pienas arba pieno pagrindo produkto procentas yra nedidelis, kaip apibrėžta 2 straipsnio 4 dalyje.

Pirmoje pastraipoje minimos nukrypti leidžiančios nuostatos negali būti taikomos:

- a) A priedo I skyriuje nustatytiems gyvūnų sveikatos reikalavimams ir B priedo I skyriuje nustatytiems įmonių patvirtinimo sąlygoms;
- b) C priedo IV skyriuje nustatytiems ženklavimo reikalavimams;
- c) C priedo VI skyriuje nustatytiems tikrinimo reikalavimams.

Leidžiant nukrypti atsižvelgiama į produkto kilmę ir sudėtį.

3. Valstybė narė, nepaisydama 2 dalies nuostatų, užtikrina, kad visi į rinką pateikiami pieno pagrindo produktai yra tinkami mitybai ir pagaminti iš šios direktyvos reikalavimus atitinkančio pieno arba pieno pagrindo produktų.

21 straipsnis

Taryba, remdamasi Komisijos pasiūlymu, kvalifikuota balsų dauguma atitinkamai pakeičia priedus, ypač suderina juos su mokslo ir technikos pažanga.

III SKYRIUS

Importas iš trečiųjų šalių

22 straipsnis

Žalio pieno, termiškai apdoroto pieno ir pieno pagrindo produktų, kuriems taikoma ši direktyva, importui iš trečiųjų šalių taikytinos sąlygos turi bent jau atitikti II skyriuje Bendrijos produkcijai nustatytas sąlygas.

23 straipsnis

1. Tam, kad 22 straipsnis būtų taikomas vienodai, taikomos toliau nurodytų dalių nuostatos.

2. Kad pieną ir pieno pagrindo produktus būtų galima importuoti į Bendriją, jie turi:

- a) būti atvežami iš trečiosios šalies, nurodytos pagal 3 dalies a punkto nuostatą sudarytiname sąrašė;
- b) būti lydimi veterinarijos pažymėjimo, atitinkančio pavyzdį, kuris turi būti nustatytas 31 straipsnyje nurodyta tvarka, pasirašyto eksportuojančios šalies kompetentingos institucijos ir patvirtinančio, kad pienas arba pieno pagrindo produktai atitinka II skyriaus reikalavimus ar papildomas sąlygas arba suteikia tokias pačias garantijas, minimas 3 dalyje, ir yra iš B priede numatytas garantijas suteikiančių įmonių.

3. 31 straipsnyje nurodyta tvarka nustatoma:

- a) laikinasis trečiųjų šalių arba jų dalių, galinčių suteikti Komisijai garantijas, atitinkančias numatytas II skyriuje, sąrašas ir įmonių, kurioms jos gali suteikti šias garantijas, sąrašas.

Šis laikinasis sąrašas sudaromas iš kompetentingų institucijų patvirtintų ir patikrintų įmonių sąrašo, kai tik Komisija patikrina, ar šios įmonės atitinka šioje direktyvoje nustatytus principus bei bendrąsias taisykles;

- b) šio sąrašo pakeitimai, atsižvelgiant į 4 dalyje numatytus patikrinimus;
- c) trečiosioms šalims nustatyti konkretūs reikalavimai ir lygiavertės garantijos, kurie negali būti palankesnės už numatytąsias II skyriuje;
- d) terminio apdorojimo būdai, nurodytini tam tikroms trečiosioms šalims, kuriose gyvūnų sveikatai gresia pavojus.

4. Komisijos ekspertai ir valstybės narės atlieka patikrinimus vietoje, kad įsitikintų, ar trečiųjų šalių suteiktos garantijos dėl gamybos sąlygų ir išleidimo į rinką gali būti laikomos tolygiomis Bendrijoje taikomoms garantijoms.

Už šiuos patikrinimus atsakingus valstybių narių ekspertus skiria Komisija, remdamasi valstybių narių pasiūlymu.

26 straipsnis

Šie patikrinimai atliekami Bendrijos vardu ir Bendrija padengia visas su jais susijusias išlaidas. Patikrinimų, įskaitant ir tuos, kurie turi būti atliekami remiantis 6 dalyje nurodytu sprendimu, dažnumas ir pati procedūra nustatoma 31 straipsnyje nurodyta tvarka.

5. Kol bus nustatyta 4 dalyje minimų patikrinimų struktūra, ir toliau taikomos trečiųjų šalių tikrinimo taisyklės, bet per Veterinarijos nuolatinį komitetą turi būti pranešta apie tų patikrinimų metu nustatytą higienos taisyklių nesilaikymą.

6. Taryba, remdamasi Komisijos pasiūlymu, kvalifikuota balsų dauguma atskirą apdorojimo arba perdirbimo įmonės pripažinimą abipusiu susitarimu gali pakeisti trečiosios šalies įmonių, reguliariai ir veiksmingai tikrinamų kompetentingos institucijos, kad ji galėtų garantuoti atitiktį 2 dalies b punkto reikalavimams, pripažinimu.

24 straipsnis

Direktyvoje 90/675/EEB nustatyti principai ir bendrosios taisyklės taikomi visų pirma atsižvelgiant į patikrinimų, kuriuos turi atlikti valstybės narės, organizavimą bei tolesnį vykdymą ir į įgyvendintinas saugos priemones.

25 straipsnis

1. Valstybės narės užtikrina, kad produktai, kuriems taikoma ši direktyva, į Bendriją būtų importuojami tik tokiu atveju, jei:

— jie yra lydimi pažymėjimo, kurį kompetentinga institucija turi išduoti pakrovimo metu.

Pažymėjimo pavyzdys nustatomas 31 straipsnyje nurodyta tvarka,

— jie buvo patikrinti taip, kaip reikalaujama Direktyvose 90/675/EEB ir 91/496/EEB ⁽¹⁾.

2. Kol bus nustatytos išsamios šio straipsnio taikymo taisyklės, importui iš trečiųjų šalių, kurioms Bendrijos reikalavimai dar nepatvirtinti, ir toliau taikomos nacionalinės taisyklės, jei jos nėra palankesnės už nustatytąsias II skyriuje.

⁽¹⁾ 1991 m. liepos 15 d. Tarybos direktyva 91/496/EEB, nustatanti gyvūnų, įvežamų į Bendriją iš trečiųjų šalių, veterinarinio patikrinimo organizavimo principus, iš dalies keičianti Direktyvas 89/662/EEB, 90/425/EEB ir 90/675/EEB (OL L 268, 1991 9 24, p. 56).

Į 23 straipsnyje numatytus sąrašus gali būti įtrauktos tik tos trečiosios šalys arba jų dalys:

a) iš kurių nėra draudžiama importuoti dėl A priede nurodytų ar kurių nors kitų Bendrijai svetimų ligų arba remiantis Direktyvos 72/462/EEB ⁽²⁾ 6, 7 ir 14 straipsniais;

b) kurios, atsižvelgiant į jų teisės aktus, jų kompetentingos institucijos struktūrą, inspekcijos tarnybas, šių tarnybų įgaliojimus ir priežiūrą, yra pripažintos remiantis Direktyvos 72/462/EEB 3 straipsnio 2 dalimi kaip galinčios garantuoti jų šalyse galiojančių teisės aktų įgyvendinimą;

c) kurių veterinarinės tarnybos gali garantuoti, kad bus laikomasi bent jau tokių sveikatos reikalavimų, kurie yra lygiaverčiai nurodytiems II skyriuje.

IV SKYRIUS

Baigiamosios nuostatos

27 straipsnis

1. Kiekviena valstybė narė paskiria vieną arba daugiau nacionalinių etaloninių laboratorijų, skirtų tirti ir tikrinti pieną ir pieno pagrindo produktus, ir jų sąrašą perduoda Komisijai.

Šios laboratorijos yra atsakingos už:

— laboratorijų, kurių tikslas – atlikti tyrimus, skirtus patikrinti cheminius bei bakteriologinius standartus ir atlikti šioje direktyvoje numatytus tyrimus, veiklos koordinavimą,

— pagalbą kompetentingoms institucijoms organizuojant pieno ir pieno pagrindo produktų tikrinimo tvarką,

— periodišką lyginamųjų tyrimų organizavimą,

— informacijos, kurią kompetentingoms institucijoms pateikė 28 straipsnyje nurodytos Bendrijos etaloninės laboratorijos ir pieno bei pieno pagrindo produktų analizę bei tyrimus atliekančios laboratorijos, platinimą.

⁽²⁾ 1972 m. gruodžio 12 d. Tarybos direktyva 72/462/EEB dėl sveikatos ir veterinarinio patikrinimo problemų importuojant galvijus, kiaules ir šviežią mėsą iš trečiųjų šalių (OL L 302, 1972 12 31, p. 28). Su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 91/497/EEB (OL L 268, 1991 9 24, p. 69).

2. Nacionalinių etaloninių laboratorijų sąrašą ir tolesnius jo pakeitimus Komisija skelbia *Europos Bendrijų oficialiajame leidinyje*.

28 straipsnis

Bendrijos etaloninė laboratorija pienui bei pieno produktams tirti ir tikrinti nurodyta D priedo I skyriuje.

Šios laboratorijos pareigos ir užduotys yra nustatytos to paties priedo II skyriuje ir apima 27 straipsnyje minimų nacionalinių etaloninių laboratorijų veiklos koordinavimą.

Taikomas 1990 m. birželio 26 d. Tarybos sprendimo 90/424/EEB dėl išlaidų veterinarijos srityje ⁽¹⁾ 28 straipsnis.

29 straipsnis

1. Nuo 1994 m. sausio 1 d. Direktyva 85/397/EEB panaikinama.

2. Įgyvendinant šią direktyvą ir toliau taikoma 1989 m. birželio 20 d. Tarybos direktyva 89/384/EEB, nustatanti išsamią patikrinimų, skirtų užtikrinti, kad laikomasi Direktyvos 85/397/EEB ⁽²⁾ A priede nustatytos žalio pieno užšalimo temperatūros, atlikimo tvarką, 1989 m. gegužės 26 d. Komisijos direktyva 89/362/EEB dėl bendrųjų higienos sąlygų pieno gamybos ūkiuose ⁽³⁾ ir 1991 m. vasario 14 d. Komisijos sprendimas 91/180/EEB, nustatantis tam tikrus žalio ir termiškai apdoroto pieno analizės bei tyrimo metodus ⁽⁴⁾.

31 straipsnyje nustatyta tvarka šie teisės aktai gali būti iš dalies keičiami, siekiant jų taikymo sritį suderinti su dabartinės direktyvos turiniu arba juos vėliau suderinti su mokslo ir technologijos pažanga.

30 straipsnis

Direktyva 89/662/EEB iš dalies keičiama taip:

1) A priedas papildomas šia įtrauka:

„— 1992 m. birželio 16 d. Tarybos direktyva 92/46/EEB, nustatanti sveikatos taisyklės žalio pieno, termiškai apdoroto pieno ir pieno pagrindo produktų gamybos ir tiekimo į rinką (OL L 268, 1992 9 14, p. 1).“;

2) Išbraukiama ši A priedo įtrauka:

„— 1985 m. rugpjūčio 5 d. Tarybos direktyva 85/397/EEB dėl visuomenės ir gyvūnų sveikatos problemų, turinčių įtakos Bendrijos vidaus prekybai termiškai apdorotu pienu (OL L 226, 1985 8 24, p. 13), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 1985 m. gruodžio 20 d. Reglamentu (EEB) Nr. 3768/85 (OL L 362, 1985 12 31, p. 8).“;

3) Išbraukiama ši B priedo įtrauka:

„— žalias pienas ir pieno pagrindo produktai.“.

31 straipsnis

1. Kai turi būti laikomasi šiame straipsnyje nustatytos tvarkos, pirmininkas savo iniciatyva arba valstybių narių prašymu nedelsdamas klausimus perduoda Sprendimu

⁽¹⁾ OL L 224, 1990 8 18, p. 19. Su paskutiniais pakeitimais, padarytais Sprendimu 91/133/EEB (OL L 66, 1991 3 13, p. 18).

⁽²⁾ OL L 181, 1989 6 28, p. 50.

⁽³⁾ OL L 156, 1989 6 8, p. 30.

⁽⁴⁾ OL L 93, 1991 4 13, p. 1.

68/361/EEB ⁽⁵⁾ įkurtam Veterinarijos nuolatiniam komitetui (toliau – komitetui).

2. Komisijos atstovai, pasikonsultavę su Reglamentu (EEB) Nr. 804/68 įkurtu Pieno ir pieno produktų vadybos komitetu, jei sprendžiami chemijos ar technologijos klausimai, pateikia komitetui priemonių, kurių turi būti imtasi, projektą. Komitetas savo nuomonę dėl projekto pareiškia per tokį laiką, kurį nustato pirmininkas atsižvelgdamas į klausimo skubumą. Nuomonė patvirtinama Sutarties 148 straipsnio 2 dalyje nustatyta balsų dauguma tuo atveju, kai Taryba turi priimti sprendimą Komisijos pasiūlymu. Valstybių narių atstovų Komite tete balsai skaičiuojami taip, kaip nustatyta Sutarties 148 straipsnio 2 dalyje. Pirmininkas nebalsuoja.

3. a) Komisija patvirtina numatytas priemones ir nedelsdama jas įgyvendina, jeigu jos atitinka komiteto nuomonę.

b) Kai numatytos priemonės neatitinka komiteto nuomonės arba nuomonė nepareiškama, Komisija nedelsdama pateikia Tarybai pasiūlymą dėl priemonių, kurių turi būti imtasi. Taryba patvirtina priemones kvalifikuota balsų dauguma.

Jeigu Taryba per tris mėnesius nuo tos dienos, kai klausimas buvo jai perduotas, nepriima jokio sprendimo, pasiūlytas priemones patvirtina Komisija, išskyrus atvejus, kai Taryba jas atmetė paprasta balsų dauguma.

32 straipsnis

1. Valstybės narės priima įstatymus ir kitus teisės aktus, kurie įsigalioję iki 1994 m. sausio 1 d., įgyvendina šią direktyvą. Apie tai jos nedelsdamos praneša Komisijai.

⁽⁵⁾ OL L 225, 1968 10 18, p. 23.

Valstybės narės, tvirtindamos šias priemones, daro jose nuorodą į šią direktyvą arba tokia nuoroda daroma jas oficialiai skelbiant. Nuorodos darymo tvarką nustato valstybės narės.

2. Valstybės narės pateikia Komisijai šios direktyvos taikymo srityje priimtų nacionalinių teisės aktų pagrindinių nuostatų tekstus.

3. Perkėlimo į nacionalinės teisės aktus termino nustatymas 1994 m. sausio 1 d. nepažeidžia Direktyvoje 89/662/EEB numatytų veterinarinių patikrinimų pasienyje panaikinimo.

33 straipsnis

Ši direktyva skirta valstybėms narėms.

Priimta Liuksemburge, 1992 m. birželio 16 d.

Tarybos vardu

Pirmininkas

Arlindo MARQUES CUNHA

A PRIEDAS

ŽALIO PIENO PRIĖMIMO Į APDOROJIMO IR (ARBA) PERDIRBIMO ĮMONES REIKALAVIMAI

I SKYRIUS

Žaliam pienui taikomi gyvūnų sveikatos reikalavimai

1. Žalias pienas turi būti:

a) karvių arba buivių:

i) kurios yra iš bandos, kuri, remiantis Direktyvos 64/432/EEB A priedo 1 dalimi:

- yra oficialiai pripažinta neapimta tuberkuliozės,
- yra neapimta arba oficialiai neapimta bruceliozės;

ii) kurios neturi infekcinių ligų, kuriomis žmonės gali užsikrėsti per pieną, požymių;

iii) kurių piene nėra jokių būdingų juslinių savybių pakitimų;

iv) kurios neturi akivaizdžių bendros sveikatos būklės sutrikimų, neserga infekcijos sukeltomis lytinių organų ligomis, sukeliančiomis išskyras, virškinamojo trakto ligomis, pasireiškiančiomis viduriavimu bei karščiavimu arba pastebimu tešmens uždegimu;

v) kurių tešmuo neturi žaizdų, galinčių pakenkti pieno kokybei;

vi) duodančių (jei tai yra karvės) ne mažiau kaip du litrus pieno per dieną;

vii) kurios nebuvo gydomos medžiagomis, kurios yra arba gali būti pavojingos žmonių sveikatai patekusios į pieną, išskyrus atvejus, jei tokio pieno laikymo periodas atitinka Bendrijos nuostatas arba, jei tokių nėra – nacionalines nuostatas;

b) avių ir ožkų:

i) kurios yra iš avių ir ožkų ūkio, kuris oficialiai pripažintas neapimtas bruceliozės arba yra neapimtas bruceliozės (*Brucella melitensis*), kaip apibrėžta Direktyvos 91/68/EEB 2 straipsnio 4 ir 5 dalyse;

ii) kurios atitinka a punkte, išskyrus jo i ir vi papunkčius, nustatytus reikalavimus.

2. Jei ūkyje kartu laikomi skirtingų rūšių gyvuliai, jų laikymo sąlygos turi atitikti tokius veterinarijos reikalavimus, kokie būtų taikomi juos laikant atskirai.

3. Jei ožkos laikomos su karvėmis, joms atliekamas tuberkuliozės tyrimas laikantis priemonių, kurios turi būti nustatytos šios direktyvos 31 straipsnyje numatyta tvarka.

4. Žalias pienas neapdorojamas, neperdirbamas, neparduodamas ir nevartojamas, jei:

a) jis yra gyvulių, kuriems buvo neteisėtai skirtos Direktyvose 81/602/EEB ⁽¹⁾ ir 88/146/EEB ⁽²⁾ apibrėžtos medžiagos;

b) jame šios direktyvos 15 straipsnyje apibrėžtų medžiagų likučiai viršija leistinas ribas.

⁽¹⁾ 1981 m. liepos 31 d. Tarybos direktyva 81/602/EEB dėl tam tikrų hormoninių poveikį turinčių medžiagų ir bet kurių tiostatinių poveikį turinčių medžiagų uždraudimo (OL L 222, 1981 8 7, p. 32) Su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 85/358/EEB (OL L 191, 1985 7 23, p. 46).

⁽²⁾ 1988 m. kovo 7 d. Tarybos direktyva 88/146/EEB, draudžianti gyvulininkystėje naudoti tam tikras hormoninio poveikio medžiagas (OL L 70, 1988 3 16, p. 16).

II SKYRIUS

Higienos reikalavimai pieno ūkiui

1. Žalias pienas turi būti iš ūkių, įregistruotų ir patikrintų taip, kaip nurodyta 13 straipsnio 1 dalyje. Jei buivolės, avys ir ožkos nelaikomos lauke, patalpos turi būti suprojektuotos, pastatytos, eksploatuojamos ir tvarkomos taip, kad užtikrintų:
 - a) tinkamas jų laikymo, higienos, švaros ir gyvūnų sveikatos sąlygos;
 - b) patenkinamas melžimo, pieno tvarkymo, atšaldymo ir laikymo higienos sąlygos.
2. Patalpos, kuriose gyvuliai melžiami arba kuriose laikomas, apdorojamas ar šaldomas pienas, turi būti išdėstytos ir pastatytos taip, kad būtų galima išvengti pieno užteršimo pavojaus. Jas turi būti lengva valyti ir dezinfekuoti, be to, jose turi būti:
 - a) durys ir grindys, lengvai valomos tose vietose, kurios gali būti užterštos arba užkrėstos;
 - b) taip sudėtos grindys, kad lengvai galėtų nutekėti skysčiai ir būtų lengva pašalinti atliekas;
 - c) pakankamas vėdinimas ir apšvietimas;
 - d) tinkamas ir pakankamas aprūpinimas geriamuoju vandeniu, atitinkančiu Direktyvos 80/778/EEB (¹) D ir E punktuose nustatytus parametrus, naudojamu melžimo metu ir įrangai bei instrumentams, minimiems šio priedo III skyriaus B dalyje, plauti;
 - e) patalpos tinkamai atskirtos nuo taršos šaltinių, pavyzdžiui, tualetų ir mėšlo kaupimo vietų;
 - f) lengvai plaunami, valomi ir dezinfekuojami įranga bei įrenginiai.

Be to, pieno laikymo patalpoje turi būti tinkama pieno šaldymo įranga, patalpa turi būti apsaugota nuo kenkėjų ir pakankamai atskirta nuo kitų patalpų, kuriose laikomi gyvuliai.
3. Naudojant kilnojamąsias melžimo aikšteles, turi būti laikomasi 2 punkto d ir f papunkčių reikalavimų, be to:
 - a) vietose, kur įrengiamos aikštelės, neturi būti fekalijų ar kitų atliekų;
 - b) visą jų naudojimo laiką pienas turi būti apsaugotas nuo užteršimo;
 - c) turi būti taip pastatytos ir įrengtos, kad būtų užtikrinta jų švara.
4. Laikant melžiamus gyvulius gryname ore, melžimo aikštelė arba melžimo vieta turi būti tinkamai atskirta nuo gyvulių laikymo vietos.
5. Turi būti sudarytos sąlygos gyvuliams, sergantiems ar įtariamiesiems sergant I skyriaus 1 dalyje nurodytomis ligomis, arba gyvuliams, minimiems I skyriaus 3 dalyje, atskirti nuo likusios bandos.
6. Draudžiama laikyti gyvulius pieno laikymo, apdorojimo arba šaldymo patalpose.

III SKYRIUS

**Higienos reikalavimai melžiant, surenkant žalią pieną ir jį vežant iš pieno ūkio į pieno pardavimo vietą.
Darbuotojų higiena****A. Melžimo higiena**

1. Melžimas turi būti higieniškas, laikantis Direktyvoje 89/362/EEB nustatytų reikalavimų.

⁽¹⁾ 1980 m. liepos 15 d. Tarybos direktyva 80/778/EEB dėl žmoniems vartoti skirto vandens kokybės (OL L 229, 1980 8 30, p. 11). Su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 90/656/EEB (OL L 353, 1990 12 17, p. 59).

2. Tik ką pamelžtas pienas turi būti laikomas švarioje vietoje, įrengtoje taip, kad būtų išvengta neigiamo poveikio pienui.

Jei pienas nesurenkamas per dvi valandas nuo melžimo, jis turi būti atšaldytas iki 8 °C arba žemesnės temperatūros, jei surenkamas kasdien, arba iki 6 °C ir žemesnės temperatūros, jei surenkamas ne kasdien. Vežant pieną į apdorojimo ir (arba) perdirbimo įmonę, jo temperatūra neturi būti aukštesnė kaip 10 °C.

B. Patalpų, įrenginių ir įrankių higiena

1. Įrenginiai ir instrumentai arba jų paviršiai, kurie liecis su pienu (melžimui, laikymui arba vežimui skirti indai, talpyklos, rezervuarai ir pan.), turi būti pagaminti iš nerūdijančios, lygios, lengvai plaunamos ir dezinfekuojamos medžiagos, kurios kiekiai, pereinantys į pieną sąlyčio su juo metu, nesukelia grėsmės žmonių sveikatai, nepablogina pieno sudėties ar joslinių savybių.
2. Po melžimo pieno indai, mechaninio melžimo įrengimai ir talpyklos, susiliečiantys su pienu, turi būti plaunami ir dezinfekuojami. Po kiekvieno pieno išvežimo arba kelių išvežimų, kai tarp iškrovimo ir pakrovimo yra labai nedidelis laiko tarpas, kuris vis tik turi būti ne mažesnis kaip viena diena, talpyklos bei rezervuarai, kuriuose žalias pienas vežamas į pieno surinkimo ar standartizavimo centrus arba pieno apdorojimo ar perdirbimo įmones, kaskart turi būti valomi ir dezinfekuojami.

C. Darbuotojų higiena

1. Darbuotojai laikosi nepriekaištingos švaros, būtent:

- a) melžėjai ir žalio pieno tvarkytojai turi vilkėti švarius melžimui skirtus drabužius;
- b) melžėjai, prieš pradėdami melžti, turi nusiplauti rankas ir stengtis jas išlaikyti švarias viso proceso metu.

Tam tikslui šalia melžimui skirtos vietos reikalaujama įtaisyti tinkamus įrenginius, kad melžėjai ir žalio pieno tvarkytojai galėtų nusiplauti rankas.

2. Darbdavys imasi visų būtinų priemonių, kad asmenims, galintiems užkrėsti pieną, nebūtų leidžiama jį apdoroti, kol nebus įrodymų, kad šie asmenys nebekelia tokios grėsmės.

Kiekvienas melžiantis arba žalią pieną tvarkantis asmuo turi įrodyti, kad nėra jokių su medicina susijusių kliūčių, dėl kurių jis negalėtų būti nusamdytas šiam darbui. Tokio asmens medicininę priežiūrą reglamentuoja atitinkamoje valstybėje narėje galiojantys nacionaliniai teisės aktai, o trečiosiose šalyse – šios direktyvos 31 straipsnyje nurodyta tvarka nustatytinos garantijos.

D. Produkcijos higiena

1. Nustatoma kompetentingos institucijos priežiūra monitoringo sistema, kurios tikslas – kontroliuoti, kad į pieną nebūtų pilama vandens. Pirmiausia ši sistema numato reguliarius kiekvienos įmonės pieno užšalimo temperatūros patikrinimus, atliekamus laikantis šios tvarkos:
 - a) kiekvieno ūkio žalias pienas turi būti reguliariai tikrinamas atsitiktinės mėginių atrankos būdu. Į apdorojimo arba perdirbimo įmonę tiesiogiai pristatant vieno ūkio pieną, mėginiai turi būti imami arba surenkant pieną iš ūkio, jei bus imtasi priemonių išvengti falsifikavimo vežant, arba prieš iškraunant apdorojimo arba perdirbimo įmonėje, jei šį pieną tiesiogiai pristato ūkininkas.

Jei ištyrusi patikrinimo rezultatus kompetentinga institucija įtaria, kad į pieną buvo įpilta vandens, ji paima autentišką mėginį ūkyje. Autentiškas mėginys – tai vieno rytinio arba vakarinio priežiūros melžimo, prasidėjusio nuo ankstesnio melžimo praėjus ne mažiau kaip vienuolikai ir ne daugiau kaip trylikai valandų, mėginys.

Jei pieną pristato keli ūkiai, mėginius galima imti tik įvežus žalią pieną į apdorojimo ar perdirbimo įmonę arba surinkimo ar standartizavimo centrą, tačiau tokiais atvejais ūkiuose vis tik atliekami patikrinimai vietoje.

Jei ištyrus patikrinimo rezultatus įtariama, kad į pieną buvo įpilta vandens, mėginiai imami visuose ūkiuose, iš kurių pienas buvo surinktas.

Prireikus kompetentinga institucija ima šio punkto antroje pastraipoje minėtus autentiškus mėginius;

- b) jei patikrinimo rezultatai rodo, kad vandens nebuvo pilta, toks žalias pienas gali būti naudojamas gaminti žalią geriamąjį pieną, termiškai apdorotą pieną ir žmonėms vartoti skirtus pieno pagrindo produktus.
2. Apdorojimo ir (arba) perdirbimo įmonė informuoja kompetentingą instituciją, kai pasiekiamas didžiausias bakterinis užterštumas ir maksimalus somatinių ląstelių skaičius. Kompetentinga institucija imasi atitinkamų priemonių.
3. Jei, nustačius, kad yra viršyti IV skyriuje nurodyti standartai, per tris mėnesius nuo 1 dalies a punkte minimų patikrinimų bei IV skyriaus D dalyje numatytų tyrimų pieno rodikliai šių standartų neatitinka, pieno tiekimas iš tokio ūkio sustabdomas, kol šis atitiks minėtus standartus.

Pienas neturi būti skirtas žmonėms vartoti, jei jame esančių antibiotikų likučių kiekis, atsižvelgiant į Reglamento (EEB) Nr. 2377/90 ⁽¹⁾ I ir III prieduose nurodytas medžiagas, viršija minėtame reglamente nurodytus kiekius; bendra antibiotikinių medžiagų likučių suma neturi viršyti šios direktyvos 31 straipsnyje nurodyta tvarka nustatytos vertės.

IV SKYRIUS

Standartai, kuriuos turi atitikti iš pieno ūkių surenkamas arba į apdorojimo ar perdirbimo įmones priimamas žalias pienas

A. Žalias karvės pienas

Nepažeidžiant Reglamento (EEB) Nr. 2377/90 I ir III prieduose nustatytų ribų:

1. Žalias karvės pienas, skirtas gaminti termiškai apdorotą geriamąjį pieną, fermentuotą pieną, saldžią varškę (sūrelius), sutiršintą arba aromatizuotą pieną, turi atitikti šiuos standartus:

Bendras bakterijų skaičius 30 °C (vienne ml)	≤ 100 000 ^(a)
Somatinių ląstelių skaičius (vienne ml)	≤ 400 000 ^(b)

^(a) Per du mėnesius atliktų tyrimų, per mėnesį imant ne mažiau kaip du mėginius, geometrinis vidurkis.

^(b) Per tris mėnesius atliktų tyrimų, per mėnesį imant ne mažiau kaip vieną mėginį, geometrinis vidurkis arba, jei produkcijos lygiai skiriasi atsižvelgiant į sezoną rezultatų skaičiavimo metodas, kuris šios direktyvos 31 straipsnyje nustatyta tvarka turi būti derinamas.

2. Žalias karvės pienas, skirtas gaminti pieno pagrindo produktus, išskyrus nurodytus 1 punkte, turi atitikti šiuos reikalavimus:

		Nuo 1994 1 1
Nuo 1998 1 1		
Bendras bakterijų skaičius 30 °C (vienne ml)	≤ 400 000 ^(a)	≤ 100 000 ^(a)
Somatinių ląstelių skaičius (vienne ml)	≤ 500 000 ^(a)	≤ 400 000 ^(b)

^(a) Per du mėnesius atliktų tyrimų, per mėnesį imant ne mažiau kaip du mėginius, geometrinis vidurkis.

^(b) Per tris mėnesius atliktų tyrimų, per mėnesį imant ne mažiau kaip vieną mėginį, geometrinis vidurkis arba, jei produkcijos lygiai skiriasi atsižvelgiant į sezoną rezultatų skaičiavimo metodas, kuris šios direktyvos 31 straipsnyje nustatyta tvarka turi būti derinamas.

⁽¹⁾ 1990 m. birželio 26 d. Tarybos reglamentas (EEB) Nr. 2377/90, nustatantis veterinarinių vaistų likučių gyvūninės kilmės maisto produktuose didžiausių leistinų kiekių nustatymo tvarką Bendrijoje (OL L 224, 1990 8 18, p. 1). Su paskutiniais pakeitimais, padarytais Komisijos reglamentu (EEB) Nr. 675/92 (OL L 73, 1992 3 19, p. 8).

3. Žalias karvės pienas, skirtas tiesiogiai žmonėms vartoti, ir žalias karvės pienas, skirtas gaminti produktus „pagaminti, naudojant žalią pieną“, į kurių gamybos procesą neįeina terminis apdorojimas, turi:

a) atitikti 1 punkte nurodytus standartus;

b) ir atitikti dar šį standartą ⁽¹⁾:

Staphylococcus aureus (viename ml):

n = 5

m = 500

M = 2 000

c = 2.

B. Žalias buivolų pienas

Nepažeidžiant Reglamento (EEB) Nr. 2377/90 I ir III prieduose nustatytų ribų:

1. Pieno pagrindo produktams gaminti skirtas žalias buivolų pienas turi atitikti šiuos standartus:

Nuo 1994 1 1	
Bendras bakterijų skaičius 30 °C (viename ml)	≤ 1 000 000 ^(a)
Somatinių ląstelių skaičius (viename ml)	≤ 500 000 ^(b)

^(a) Per du mėnesius atliktų tyrimų, per mėnesį imant ne mažiau kaip du mėginius, geometrinis vidurkis.

^(b) Per tris mėnesius atliktų tyrimų, per mėnesį imant ne mažiau kaip vieną mėginį, geometrinis vidurkis.

Bakterinio užterštumo standartai 30 °C temperatūroje ir somatinių ląstelių skaičiaus standartai, taikomi nuo 1998 m. sausio 1 d., bus nustatyti šios direktyvos 21 straipsnyje nurodyta tvarka.

2. Žalias buivolų pienas, skirtas gaminti produktus „pagaminti naudojant žalią pieną“, į kurių gamybos procesą neįeina terminis apdorojimas, turi atitikti šiuos reikalavimus:

bendras bakterijų skaičius 30 °C (viename ml): ≤ 500 000

somatinių ląstelių skaičius (viename ml) ≤ 400 000

Staphylococcus aureus (viename ml): kaip karvės pieno.

C. Žalias ožkų ir avių pienas

Nepažeidžiant Reglamento (EEB) Nr. 2377/90 I ir III prieduose nustatytų ribų:

1. Žalias ožkų arba avių pienas, skirtas gaminti termiškai apdorotą geriamąjį pieną arba termiškai apdorotus pieno pagrindo produktus turi atitikti šiuos standartus:

Nuo 1994 1 1	
Bendras bakterijų skaičius 30 °C (viename ml)	≤ 1 000 000 ^(a)

^(a) Per du mėnesius atliktų tyrimų, per mėnesį imant ne mažiau kaip du mėginius, geometrinis vidurkis.

Bakterinio užterštumo 30 °C temperatūroje ir somatinių ląstelių skaičiaus standartai, taikomi nuo 1998 m. sausio 1 d., bus nustatyti šios direktyvos 21 straipsnyje numatyta tvarka.

⁽¹⁾ Kai:

n = mėginių, sudarančių vieną bandinį, skaičius;

m = didžiausias leistinas bakterijų skaičius; rezultatas laikomas patenkinamu, kai bakterijų skaičius visuose mėginiuose neviršija „m“;

M = maksimalus bakterijų skaičius; rezultatas laikomas nepatenkinamu, kai viename ar keliuose mėginiuose bakterijų skaičius yra lygus „M“ arba didesnis;

c = mėginių, kuriuose bakterijų skaičius yra tarp „m“ ir „M“, skaičius, toks bandinys laikomas tinkamas, jeigu bakterijų skaičius kituose mėginiuose yra lygus „m“ arba mažesnis.

2. Žalias avių arba ožkų pienas, skirtas gaminti produktus „pagaminti naudojant žalią pieną“, į kurių gamybos procesą neįeina terminis apdorojimas, turi atitikti šiuos reikalavimus:

Bendras bakterijų skaičius 30 °C (vienne ml)	≤ 500 000 ⁽⁴⁾
<i>Staphylococcus aureus</i> (vienne ml)	kaip žaliame karvės piene

⁽⁴⁾ Per du mėnesius atliktų tyrimų, per mėnesį imant ne mažiau kaip du mėginius, geometrinis vidurkis.

- D. Kai viršijami didžiausi A, B ir C dalyse nustatyti standartai arba kai vėlesnis tyrimas rodo galimą pavojų sveikatai, kompetentinga institucija imasi atitinkamų priemonių.
- E. Atitiktis A, B ir C dalyse nustatytiems standartams turi būti patikrintas atsitiktinės mėginių atrankos būdu, ją atliekant arba surenkant žalią pieną ūkyje, arba jį priimant į apdorojimo ar perdirbimo įmonę.

B PRIEDAS

I SKYRIUS

Apdorojimo ir perdirbimo įmonių patvirtinimo bendrieji reikalavimai

Apdorojimo ir perdirbimo įmonėse:

- 1) darbo patalpos turi būti pakankamai didelės, atitikti higienos reikalavimus, suprojektuotos ir išplanuotos taip, kad būtų galima išvengti žaliavų ir produktų, kuriems taikoma ši direktyva, užteršimo.

Terminiškai apdorotas pienas arba pieno pagrindo produktai turi būti gaminami atskirose patalpose, kad jų gamybos metu nebūtų užkrėsti kiti produktai, kuriems taikoma ši direktyva;

- 2) patalpose, kuriose apdorojama, ruošiamą ir perdirbama žaliava ir gaminami produktai, kuriems taikoma ši direktyva:
 - a) grindų danga turi būti kieta, neperšlampanti, lengvai valoma bei dezinfekuojama ir įrengta taip, kad vanduo atitinkamais įrengimais galėtų lengvai nutekėti į kanalizaciją;
 - b) sienos turi būti šviesios, jų paviršius lygus ir padengtas lengvai valoma, ilgai nesusidėvinčia ir neperšlampačia danga;
 - c) patalpų, kuriose yra ruošiamą arba perdirbama nesupakuota žaliava arba produktai, lubos arba stogo vidaus apdaila turi būti lengvai valoma;
 - d) durys turi būti iš nerūdijančių lengvai valomų medžiagų;
 - e) turi būti pakankama ventiliacija ir, jei reikia, garų ir vandens garų ištraukimo įrengimai;
 - f) turi būti pakankamas natūralus arba dirbtinis apšvietimas;
 - g) turi būti pakankamai čiaupų, iš kurių tekėtų karštas ir šaltas vanduo, arba iš anksto paruošto reikiamos temperatūros vandens atsargos rankoms plauti ir dezinfekuoti. Darbo patalpose ir tualetuose čiaupai turi būti įrengti taip, kad jų nereikėtų sukinėti ranka. Čia turėtų būti valymo ir dezinfekavimo priemonių bei higienos priemonių rankoms nusausinoti;
 - h) turi būti priemonių įrankiams, įrenginiams ir įrangai valyti;
- 3) tose patalpose, kuriose yra sukraunama žaliava ir produktai, kuriems taikoma ši direktyva, turi būti laikomasi 2 punkto reikalavimų, išskyrus:
 - atšaldymo ir šaldymo patalpas, kuriose pakanka įrengti lengvai valomas ir dezinfekuojamas grindis, kuriomis vanduo tekėtų į kanalizaciją,
 - šaldymo ir užšaldymo patalpas, kuriose pakanka įrengti grindis iš neperšlampačios, nerūdijančios ir lengvai valomos medžiagos.

Tokiose patalpose turi būti didelio galingumo šaldymo įrenginiai žaliavoms ir produktams laikyti tokioje temperatūroje, kuri yra nurodyta šioje direktyvoje.

Pirmos pastraipos antroje įtraukoje minimose patalpose gali būti medinės sienos, jeigu šios patalpos buvo įrengtos iki 1993 m. sausio 1 d.

Sandėliai turi būti tokio dydžio, kad juose tilptų visos naudojamos žaliavos ir produktai, kuriems taikoma ši direktyva;

- 4) turi būti įrengimai, kurie garantuotų higienišką žaliavų ir supakuotų arba nesupakuotų gatavų produktų pakrovimą ir iškrovimą bei jų saugojimą;
- 5) turi būti atitinkamos kenkėjų naikinimo priemonės;
- 6) instrumentai ir darbo įrenginiai, kuriais yra apdorojama žaliava ir produktai, turi būti iš nerūdijančių, lengvai valomų ir dezinfekuojamų medžiagų;

- 7) talpyklos žaliavoms ir produktams, kurie nėra skirti žmonėms vartoti, laikyti turi būti nelaidūs vandeniui ir nerūdijantys. Žarnos, kuriomis išsiurbiamos tokios žaliavos arba produktai, turi būti sukonstruotos ir įtaisytos taip, kad neužterštų kitų žaliavų arba produktų;
- 8) turi būti tinkamų priemonių įrenginiams bei indams valyti ir dezinfekuoti;
- 9) nuotekų išleidimo sistema turi atitikti higienos reikalavimus;
- 10) tiekiamas geriamasis vanduo, apibrėžtas Direktyvoje 80/778/EEB. Naudoti negeriamąjį vandenį leidžiama tik tuose įrenginiuose, kurie skirti garui gaminti, ugniai gesinti, ir šaldikliuose, tačiau turi būti garantuota, kad vamzdžiai, kuriais teka toks vanduo, nebus naudojami kitiems tikslams ir tiesiogiai arba netiesiogiai neužters produkto. Vamzdžiai, kuriais teka negeriamasis vanduo, turi aiškiai skirtis nuo geriamojo vandens vamzdžių;
- 11) turi būti pakankamai persirengimo kambarių su lygiomis, neperšlampančiomis ir lengvai plaunamomis lubomis ir grindimis, kriauklėmis ir tualetais su vandens bakeliais. Tualetai neturi tiesiogiai jungtis su darbo patalpomis. Kriauklės turi būti pritaikytos rankoms plauti, šalia turi būti higienos priemonių joms nusausti, o vandens čiaupai neturi būti sukinėjami ranka;
- 12) atsižvelgiant į kiekį, apdorojami produktai visą laiką arba laikinai gali būti laikomi užrakinamoje patalpoje, kuria naudotis išimtinę teisę turi tik kompetentinga institucija;
- 13) cheminės valymo, dezinfekavimo ir panašios medžiagos laikomos atskirame kambaryje arba kitoje saugioje vietoje;
- 14) švaros ir tvarkos palaikymo priemonės laikomos atskirame sandėlyje arba spintoje;
- 15) turi būti tinkamų priemonių rezervuarams plauti ir dezinfekuoti, kuriais vežamas pienas, skysti arba iš pieno miltelių pagaminti pieno pagrindo produktai. Tokios priemonės nėra būtinos, jeigu transporto priemonės yra plaunamos ir dezinfekuojamos kompetentingos institucijos patvirtintose plovyklose.

II SKYRIUS

Bendrieji apdorojimo ir perdirbimo įmonių higienos reikalavimai

A. Bendrieji patalpų, įrenginių ir instrumentų higienos reikalavimai

1. Įrengimai ir instrumentai, kuriais apdorojama žaliava ir produktai, patalpų grindys, lubos arba stogo vidinė danga, sienos ir pertvaros turi būti švarūs ir tvarkingi ir netapti žaliavų arba produktų užteršimo šaltiniu.
2. Į patalpas, kuriose gaminami ir laikomi pienas ir pieno pagrindo produktai, gyvulius įvesti draudžiama. Grauzikai, vabzdžiai ir kiti parazitai, atsiradę patalpose arba ant įrenginių, yra sistemingai naikinami. Priemonės nuo graužikų ir vabzdžių, dezinfekavimo priemonės ir kitos kenksmingos medžiagos turi būti laikomos rakinamose patalpose arba spintose ir naudojamos taip, kad neužkrėstų produktų.
3. Darbo patalpos, instrumentai ir įrenginiai naudojami tik patvirtintiems produktams dėti. Tačiau kompetentingų institucijų išduotas leidimas suteikia teisę tuo pačiu arba kitu metu gaminti šiose patalpose ir kitus žmonėms vartoti tinkamus produktus, naudojantis tokiais instrumentais bei įrengimais.
4. Geriamasis vanduo, apibrėžtas Direktyvoje 80/778/EEB, gali būti naudojamas įvairiems tikslams. Negeriamąjį vandenį išimtiniais atvejais leidžiama naudoti įrenginiams aušinti, garui gaminti ir gaisrui gesinti, tačiau šiam tikslui skirtais vamzdžiais tekantis vanduo neturi būti naudojamas kitiems tikslams ir neturi užteršti žaliavos ir produktų, kuriems taikoma ši direktyva.

5. Dezinfekavimo ir kitos panašios priemonės turi būti patvirtintos kompetentingos institucijos ir naudojamos taip, kad nepakenktų mechanizmams, įrengimams, žaliavoms ir produktams, kuriems taikoma ši direktyva.

Jų talpyklas turi būti lengva identifikuoti, ant jų turi būti etiketės su naudojimo instrukcija.

Naudoti instrumentai ir darbo įrenginiai turi būti gerai perplaunami geriamuoju vandeniu.

B. Bendrieji personalo higienos reikalavimai

1. Personalas turi laikytis nepriekaištingos švaros. Tai ypač svarbu tiems asmenims, kurie dirba su nesupakuota žaliava ir produktais, kuriems taikoma ši direktyva. Todėl:
 - a) dirbantieji turi vilkėti švarius darbo drabužius ir dėvėti plaukus visiškai dengiantį galvos apdangalą;
 - b) dirbantys su žaliava ir produktais, kuriems taikoma ši direktyva, turi plauti rankas kaskart prieš pradėdami darbą ir (arba) jas susitepę; žaizdas būtina aprišti neperšlampančia tvarstymo priemone;
 - c) patalpose, kuriose apdorojama arba laikoma žaliava ir produktai, kuriems taikoma ši direktyva, yra draudžiama rūkyti, spjaudytis, valgyti ir gerti.
2. Darbdavys imasi būtinų priemonių, kad asmenims, galintiems užkrėsti produktus, kuriems taikoma ši direktyva, nebūtų leidžiama juos apdoroti, kol nebus įrodymų, kad šie asmenys nebekelia tokios grėsmės.

Asmenys, apdorojantys produktus, kuriems taikoma ši direktyva, turi įrodyti, kad nėra jokių su medicina susijusių kliūčių, dėl kurių jis negalėtų būti nusamdytas šiam darbui. Tokio asmens medicininę priežiūrą reglamentuoja atitinkamoje valstybėje narėje galiojantys nacionaliniai teisės aktai, o trečiosiose šalyse – šios direktyvos 31 straipsnyje nurodyta tvarka nustatytinos garantijos.

III SKYRIUS

Specialūs surinkimo punktų registravimo reikalavimai

Be bendrųjų reikalavimų, pateiktų I skyriuje, surinkimo punktuose turi būti:

- a) atšaldymo įrenginiai arba atitinkamos priemonės pienui atšaldyti ir šaldymo sandėliai, jeigu pienas yra laikomas surinkimo punkte;
- b) centrifugos arba kiti aparatai, skirti fiziniam pieno valymui, jei pienas yra valomas surinkimo punkte.

IV SKYRIUS

Specialūs standartizacijos centrų registravimo reikalavimai

Be bendrųjų reikalavimų, pateiktų I skyriuje, standartizacijos centruose turi būti:

- a) talpyklos, kuriose šaltai būtų laikomas žalias pienas, standartizavimo įrenginiai ir talpyklos standartizuotam pienui laikyti;
- b) centrifugos arba kiti aparatai, skirti fiziniam pieno valymui.

V SKYRIUS

Specialūs apdorojimo įmonių ir perdirbimo įmonių patvirtinimo reikalavimai

Be bendrųjų I skyriuje nurodytų reikalavimų, apdorojimo įmonėse ir perdirbimo įmonėse turi būti:

- a) įrengimai, kuriais būtų galima mechanškai užpildyti ir automatiškai užplombuoti talpyklas, kuriose laikomas termiškai apdorotas geriamasis pienas, vėliau išpilstomas į pakuotes, išskyrus bidonus ir rezervuarus – tose įmonėse, kuriose atliekamos tokios operacijos;
- b) įrenginiai, skirti atšaldyti ir laikyti termiškai apdorotą pieną, skystus pieno pagrindo produktus, taip pat žalią pieną tais atvejais, kurie nurodyti A priedo III ir IV skyriuose – tose įmonėse, kuriose atliekamos tokios operacijos. Šaldymo sandėliai turi būti aprūpinti tinkamai kalibruotais temperatūros matavimo prietaisais;
- c) — jei fasuojama į vienkartinės talpyklas vieta, kurioje būtų laikomi tokios talpyklos ir žaliavos joms gaminti,
— jei fasuojama į daugkartinės talpyklas speciali vieta, kurioje būtų laikomi tokios talpyklos ir įrenginiai, skirti jas valyti ir dezinfekuoti mechaniniu būdu;
- d) talpyklos žaliam pienui laikyti, standartizavimo įrenginiai ir talpyklos standartizuotam pienui laikyti;
- e) jei reikia, centrifugos arba kitos priemonės, skirtos fiziniam pieno valymui;
- f) terminio apdorojimo įrenginiai, kuriuos leidžia naudoti arba tvirtina kompetentinga institucija, kuriuose yra:
 - automatinė temperatūros kontrolė,
 - temperatūrą registruojantis termometras,
 - automatinė saugos sistema, garantuojanti pakankamą temperatūrą,
 - atitinkama saugos sistema, neleidžianti susimaišyti pastერიзуotam arba sterilizuotam pienui su nepakankamai pakaitintu pienu,
 - automatinis registravimo prietaisas, pritaikytas saugos sistemai, kuri minima pirmesnėje įtraukoje;
- g) įrenginiai sušaldytiems pieno pagrindo produktams laikyti, atšaldyti ir fasuoti tose įmonėse, kuriose atliekamos tokios operacijos;
- h) įrenginiai produktams iš pieno miltelių džiovinti ir fasuoti tose įmonėse, kuriose atliekamos tokios operacijos;

VI SKYRIUS

Apdorojimo ir perdirbimo įmonių įrenginių ir darbuotojų higienos reikalavimai

Be bendrųjų II skyriuje išdėstytų reikalavimų, įmonėse turi būti laikomasi toliau pateikiamų reikalavimų:

1. Turi būti vengiama kryžminio užkrėtimo atvejų, kai užkrečiama per įrenginius, ventiliacijos sistemas arba dėl darbuotojų kaltės. Atsižvelgus į rizikos veiksnių analizę, minimą šios direktyvos 14 straipsnyje, prireikus gamybai skirtos patalpos padalinamos į drėgnąsias ir sausąsias zonas su atitinkamomis darbo sąlygomis.
2. Talpyklos ir rezervuarai, prieš naudojant juos pakartotinai, yra valomi ir dezinfekuojami ne mažiau kaip vieną kartą per darbo dieną arba kiekvieną kartą po to, kai žalias pienas yra nuvežamas į pieno surinkimo arba standartizacijos centrą arba į pieno apdorojimo ar perdirbimo įmonę vienu arba keliais reisais, tačiau pastaruoju atveju tarp iškrovimo ir naujo pakrovimo turi būti labai mažas laiko tarpas.
3. Įrenginiai, talpyklos ir įranga, ant kurių arba į kuriuos gamybos metu patenka pienas, pieno pagrindo produktai arba kiti greitai gendantys produktai, turi būti valomi ir dezinfekuojami kiekvienos darbo fazės pabaigoje, bet ne rečiau kaip vieną kartą per darbo dieną.
4. Darbo patalpos turi būti valomos bent vieną kartą per darbo dieną.
5. Kitų įrenginių, talpyklų ir įrangos, ant kurių arba į kuriuos patenka mikrobiologiškai patvarūs pieno pagrindo produktai, taip pat patalpų, kuriose šie produktai yra laikomi, valymui įmonės savininkas arba operatorius sudaro valymo programą atsižvelgęs į rizikos veiksnių analizę, minimą šios direktyvos 14 straipsnyje. Šioje programoje turi būti laikomasi šio skyriaus 1 punkte išdėstytų reikalavimų ir ji turi užtikrinti, kad joje nurodyti valymo metodai yra nekenksmingi produktams, kuriems taikoma ši direktyva.

C PRIEDAS

I SKYRIUS

Termiškai apdoroto pieno ir pieno pagrindo produktų gamybos reikalavimai**A. Termiškai apdoroto geriamojo pieno gamybos reikalavimai**

1. Termiškai apdorotas geriamasis pienas gaunamas iš žalio pieno, kuris turi atitikti A priedo IV skyriuje nurodytus standartus.
2. Patekęs į apdorojimo įmonę, pienas per keturias valandas turi būti apdorojamas arba atšaldomas iki + 6 °C ir tokioje temperatūroje laikomas iki kaitinimo.

Jeigu žalias pienas neapdorojamas per 36 valandas nuo pristatymo, prieš kaitinant jis yra tiriamas. Tiesioginiu arba netiesioginiu būdu nustatoma, kad bendras bakterijų skaičius, esant 30 °C temperatūrai, didesnis kaip 300 000 vienetų mililitre, toks pienas negali būti naudojamas termiškai apdoroto geriamojo pieno gamybai.

3. Gaminant termiškai apdorotą geriamąjį pieną taikomos visos būtinos priemonės, tarp jų ir atsitiktinai atrinktų mėginių tyrimas, nustatant:

a) bendrą bakterijų skaičių, norint įsitikinti, ar jis ne didesnis kaip:

- 300 000 vienetų mililitre, jei žalias pienas nėra pasterizuojamas per 36 valandas nuo priėmimo, bet pakaitinamas iki 30 °C;
- 100 000 vienetų mililitre, jei pasterizuotas pienas pakartotinai kaitinamas iki 30 °C;

b) ar piene nėra vandens.

Reguliariai nustatoma, ar piene nėra vandens, ypač tikrinant termiškai apdoroto geriamojo pieno užšalimo temperatūrą. Prižiūrint kompetentingai institucijai tam tikslui yra įrengiama kontrolės sistema. Nustačius, kad piene yra vandens, kompetentinga institucija imasi reikiamų priemonių.

Įrengiant kontrolės sistemą, kompetentinga institucija turi atsižvelgti į tai:

- kokie yra žalio pieno tikrinimų, minimų A priedo III skyriaus D poskyrio 1 punkte, rezultatai, jų skirtumai ir vidutiniai dydžiai,
- ar veiksminga laikyti ir perdirbti iki užšalimo temperatūros atšaldytą pieną, kaip rekomenduoja gera gamybos praktika (GGP).

Su visomis sąlygomis, pateisinančiomis kontrolės sistemos taikymą, valstybės narės iki 1994 m. birželio 1 d. supažindina Komisiją

Siekiant nustatyti termiškai apdoroto geriamojo pieno mikrobiologinę sudėtį, jis gali būti tiriamas įvairiais būdais. Tokių tyrimų taikymo taisyklės ir kriterijai yra nustatomi 31 straipsnyje išdėstyta tvarka.

4. a) Pasterizuotas pienas:

- i) gaunamas pieną trumpai pakaitinus aukštoje temperatūroje (15 sekundžių ne žemesnėje kaip 71,7 °C temperatūroje arba kitokiu ekvivalentišku deriniu) arba jį pasterizuojant tam tikrą laiką atitinkamoje temperatūroje;
- ii) neigiamai reaguoja į fosfatazės ir teigiamai į peroksidazės tyrimą. Leidžiama gaminti ir tokį pasterizuotą pieną, kurio peroksidazės tyrimas yra neigiamas, tačiau turi būti pažymėta, kad toks pienas yra pasterizuotas aukštoje temperatūroje;
- iii) po pasterizavimo nedelsiant turi būti atšaldytas bent iki 6 °C temperatūros.

b) UAT (ultraaukštos temperatūros) pienas:

- gaunamas žalią pieną trumpai palaikius aukštoje temperatūroje (ne trumpiau kaip vieną sekundę ne žemesnėje kaip + 135 °C temperatūroje); tokio pieno gamybos tikslas – sunaikinti kenksmingų mikroorganizmų likučius ir jų sporas naudojant sterilius matines talpyklas arba tokias talpyklas, kurios užtamsinamos supakuojant taip, kad cheminiai ir fiziniai pakitimai būtų minimalūs,
- turi būti tinkamas vartoti ir nesugedęs išlaikius jį 15 dienų uždaroje talpykloje + 30 °C temperatūroje ir ištyrus atsitiktinės bandinių atrankos būdu; jei reikia, atskiru potvarkiu toks pienas uždaroje talpykloje gali būti laikomas 7 dienas + 55 °C temperatūroje.

Pienas gali būti apdorojamas ypač aukštos temperatūros garais, gaunamais iš geriamojo vandens, tačiau dėl to jame neturi atsirasti jokių pašalinių nuosėdų ar kitaip pablogėti kokybė. Be to, dėl šios procedūros neturi pakisti apdorojamo pieno vandens sudėtis.

c) *Sterilizuotas pienas:*

- turi būti kaitinamas ir sterilizuojamas hermetiškoje fasuotėje arba talpyklose prieš tai juos užantspaudavus,
- turi būti tinkamas vartoti ir nesugedęs išlaikius jį 15 dienų uždaroje talpykloje + 30 °C temperatūroje ir ištyrus atsitiktinės bandinių atrankos būdu; jei reikia, atskiru potvarkiu toks pienas uždaroje talpykloje gali būti laikomas 7 dienas + 55 °C temperatūroje.

d) *Pasterizuotas aukštoje temperatūroje pienas, UAT pienas ir sterilizuotas pienas gali būti gaminami iš žalio pieno, atvežto iš kitos įmonės, tačiau joje jau turi būti atliktas tokio pieno pirminis terminis apdorojimas. Tokiu atveju antrojo apdorojimo metu yra taikomi mažesni arba tokie patys laiko ir temperatūros reikalavimai kaip ir pasterizuojant pieną, o pieno peroksidazės tyrimo reakcija turi būti teigiama. Apie šio būdo taikymą turi būti informuojama kompetentinga institucija. Apie pirminį apdorojimą turi būti pažymėta dokumente, kuris numatytas šios direktyvos 5 straipsnio 8 dalyje.*

e) *Kaitinimo procesus, pasterizuojamo, UAT ir sterilizuojamo pieno kaitinimo temperatūrą ir trukmę, kaitinimo įrangos tipus, srovę reguliuojančius vožtuvus ir temperatūrą kontroliuojančių ir užrašančių prietaisų tipus tvirtina valstybių narių kompetentingos institucijos pagal Bendrijos arba tarptautinius standartus.*

f) *Termometrų parodymų duomenys yra renkami ir saugomi dvejus metus, kad juos būtų galima pateikti įmonei tikrinantiems ir kompetentingos institucijos paskirtiems tarnautojams, tačiau duomenys apie mikrobiologiškai greitai gendančius produktus yra saugomi du mėnesius po to, kai baigiasi jų suvartojimo arba minimalus jų tinkamumo vartoti terminas.*

5. *Terminiškai apdorotas geriamasis pienas:*

- a) *turi atitikti II skyriuje pateiktus mikrobiologinius standartus;*
- b) *farmakologiškai aktyvių medžiagų jame gali būti ne daugiau, negu nurodyta Reglamento (EEB) Nr. 2377/90 I ir II prieduose, o antibiotikų likučių suma turi neviršyti to kiekio, kuris nustatomas Reglamente (EEB) Nr. 2377/90 nustatyta tvarka.*

B. *Pieno, iš kurio gaminami pieno pagrindo produktai, reikalavimai*

1. *Perdirbimo įmonės operatorius arba valdytojas turi imtis visų priemonių ir garantuoti, kad žalias pienas arba produktai „pagaminti naudojant žalią pieną“, būtų apdoroti per 36 valandas nuo priėmimo, jei pienas laikomas ne aukštesnėje kaip 6 °C temperatūroje, arba per 48 valandas, jei pienas laikomas 4 °C arba žemesnėje temperatūroje.*

2. *Terminiškai apdorotas pienas, skirtas pieno pagrindo produktų gamybai, gaunamas iš žalio pieno, kuris turi atitikti A priedo IV skyriuje nurodytas normas.*

3. *Terminiškai apdorotas pienas turi atitikti šiuos reikalavimus:*

a) *termizuotas pienas:*

- i) *gaunamas iš žalio pieno, kurio bendras bakterijų skaičius prieš terminį apdorojimą neviršija 300 000 vienetų mililitre, esant 30 °C temperatūrai, jeigu toks pienas, patekęs į įmonę, nebuvo apdorotas per 36 valandas;*
- ii) *gaunamas apdorojus taip, kaip apibrėžta šios direktyvos 2 straipsnio 6 dalyje;*
- iii) *jeigu jis naudojamas pasterizuoto, UAT arba sterilizuoto pieno gamybai, turi atitikti šiuos apdorojimo standartus: esant 30 °C temperatūrai, bendras bakterijų skaičius turi būti ne didesnis kaip 100 000 vienetų mililitre;*

b) *pasterizuotas pienas:*

- i) *gaunamas trumpai pakaitinus aukštoje temperatūroje (15 sekundžių ne žemesnėje kaip 71,7 °C temperatūroje ar pan.) arba tam tikrą laiką pasterizuojant tam tikroje temperatūroje;*
- ii) *neigiamai reaguoja į fosfatazės, tačiau teigiamai į peroksidazės tyrimą. Leidžiama gaminti ir tokių pasterizuotą pieną, kurio reakcija į peroksidazės tyrimą yra neigiama, tačiau etiketėje turi būti pažymėta, kad toks pienas yra pasterizuotas aukštoje temperatūroje;*

- c) UAT pienas turi būti gautas žalią pieną trumpą laiką palaikius aukštoje temperatūroje (ne trumpiau kaip vieną sekundę ne žemesnėje kaip + 135 °C temperatūroje), kad tokiu būdu būtų sunaikinti kenksmingų mikroorganizmų likučiai ir jų sporos, tačiau cheminiai ir fiziniai pakitimai būtų minimalūs.

II SKYRIUS

Pieno pagrindo produktų ir geriamojo pieno mikrobiologiniai kriterijai

A. Tam tikrų pieno pagrindo produktų, pagamintų perdirbimo įmonėse, mikrobiologiniai kriterijai

1. Privalomi kriterijai: patogeniniai mikroorganizmai

Mikroorganizmo tipas	Produktas	Standartas (ml, g) ^(a)
— <i>Listeria monocytogenes</i>	— sūris, išskyrus kietą sūrį	Nėra 25-ioose g ^(c) n = 5, c = 0
	— kiti produktai ^(b)	Nėra 1-ame g
— <i>Salmonella</i> spp.	— visi, išskyrus pieno miltelius	Nėra 25-ioose g ^(c) n = 5, c = 0
	— pieno milteliai	Nėra 25-ioose g ^(c) n = 10, c = 0

Be to, patogeninių mikroorganizmų ir jų toksinų kiekis turi būti toks, kad nekeltų pavojaus vartotojų sveikatai.

^(a) Kai:

n = mėginių, sudarančių vieną bandinį, skaičius;

m = didžiausias leistinas bakterijų skaičius; rezultatas laikomas patenkinamu, kai bakterijų skaičius visuose mėginiuose neviršija „m“;

M = maksimalus bakterijų skaičius; rezultatas laikomas nepatenkinamu, kai viename ar keliuose mėginiuose bakterijų skaičius yra lygus „M“ arba didesnis;

c = mėginių, kuriuose bakterijų skaičius yra tarp „m“ ir „M“, skaičius, toks bandinys laikomas tinkamas, jeigu bakterijų skaičius kituose mėginiuose yra lygus „m“ arba mažesnis;

^(b) nebūtina tirti tokį sterilizuotą pieną ir pieno pagrindo produktus, kurie kaitinami fasuoti arba supakuoti.

^(c) 25 g bandinys turi būti sudarytas iš 5 dalių po 5 g, paimtų iš skirtingų to paties produkto vietų.

Jeigu šie standartai yra viršijami, tokie maisto produktai yra netinkami vartoti žmonėms ir turi būti pašalinti iš rinkos pagal šios direktyvos 14 straipsnio 1 dalies penktą ir šeštą įtraukus.

Bandinių ėmimo programos bus sudarytos atsižvelgiant į produkto prigimtį ir rizikos analizę.

2. Analitiniai kriterijai: organizmai, atsiradę dėl nešvaros

Mikroorganizmo tipas	Produktas	Standartas (ml, g)
— <i>Staphylococcus aureus</i>	Sūris, pagamintas iš žalio pieno ir termizuoto pieno	m = 1 000 M = 10 000 n = 5 c = 2
	Minkštas sūris, pagamintas iš termiškai apdoroto pieno	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2
	Šviežias sūris Pieno milteliai Šaldyti pieno pagrindo produktai (tarp jų ledai)	} m = 10 M = 100 n = 5 c = 2

Mikroorganizmo tipas	Produktas	Standartas (ml, g)
– <i>Escherichia coli</i>	Sūris, pagamintas iš žalio ir termizuoto pieno	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Minkštas sūris, pagamintas iš termiškai apdoroto pieno	m = 100 M = 1 000 n = 5 c = 2

Viršijus šiuos standartus, turi būti imtasi atitinkamų priemonių ir peržiūrėti metodai, kuriuos taikant stebimi ir tikrinami kritiniai taškai, perdirbimo įmonėse taikomi pagal šios direktyvos 14 straipsnį. Kad būtų išvengta pasikartojimų, kompetentinga institucija yra informuojama apie korekcines procedūras, įtrauktas į gamybos monitoringo sistemą.

Be to, jeigu sūriuose, pagamintuose iš žalio ir termizuoto pieno, arba minkštuose sūriuose yra viršijamas M standartas, turi būti atliktas tyrimas ir tam tikru metodu, kuris taikomas šios direktyvos 31 straipsnyje nustatyta tvarka, turi būti nustatyta, ar tokiuose produktuose yra toksinų.

Jeigu nustatoma, kad enterotoksikogeninių *Staphylococcus aureus* arba *Escherichia coli* kamienai yra patogeniniai, tokios siuntos iš rinkos pašalinamos. Apie tokių tyrimų duomenis ir veiksmus, kurių imamasi įtartinoms siuntoms pašalinti bei apie korekcines procedūras, įtrauktas į gamybos monitoringo sistemą, pranešama kompetentingai institucijai pagal šios direktyvos 14 straipsnio 1 dalies penktą įtrauką.

3. Organizmai–indikatoriai: gairės

Mikroorganizmo tipas	Produktas	Standartas (ml, g)
– Koliforminės bakterijos 30 °C	Skysti pieno pagrindo produktai	m = 0 M = 5 n = 5 c = 2
	Sviestas, pagamintas iš pasteurizuoto pieno arba grietinės	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	Minkštas sūris, pagamintas iš termiškai apdoroto pieno	m = 10 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Miltelių pavidalo pieno pagrindo produktai	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
	Šaldyti pieno pagrindo produktai (tarp jų ledai)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
	Skysti termiškai apdoroti nefermentuoti pieno pagrindo produktai ^(a)	m = 50 000 M = 100 000 n = 5 c = 2
	Šaldyti pieno pagrindo produktai (tarp jų ledai) ^(b)	m = 100 000 M = 500 000 n = 5 c = 2
Bendras bakterijų kiekis		

^(a) Po penkių dienų inkubacijos, esant 6 °C temperatūrai (bendras bakterijų kiekis skaičiuojamas esant 21 °C).

^(b) Bendras bakterijų kiekis skaičiuojamas esant 30 °C temperatūrai.

Šios gairės turėtų padėti gamintojams užtikrinti, kad jų įmonė veiks, ir įdiegti tokią sistemą ir tvarką, kad produkcija būtų tikrinama pačioje įmonėje.

4. Produktai iš termiškai apdoroto pieno po 15 dienų inkubacijos 30 °C temperatūroje turi atitikti šiuos standartus:

- a) 0,1 ml produkto bendras bakterijų skaičius, esant 30 °C temperatūrai: ≤ 10 ;
- b) organoleptinio tyrimo rezultatas: normalus.

B. Geriamojo pieno mikrobiologiniai kriterijai

1. Žalias gerimui skirtas karvės pienas, jį išfasavus, turi atitikti šiuos standartus:

1 ml pieno bendras bakterijų skaičius, esant 30 °C temperatūrai: $\leq 50\,000$ (°)

— *Staphylococcus aureus* (1 ml)

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

— *Salmonella*: nėra 25-ioose g

$n = 5$, $c = 0$

Be to, patogeninių mikroorganizmų ir jų toksinų kiekis turi būti toks, kad nekeltų pavojaus vartotojų sveikatai.

2. Perdirbimo įmonėse atsitiktinės atrankos būdu patikrinus pasteurizuotą pieną, jis turi atitikti šiuos mikrobiologinius standartus (°):

Patogeniniai mikroorganizmai: nėra 25 gramuose

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

Koliforminės bakterijos (1 ml):

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

Po penkių dienų inkubacijos esant 6 °C temperatūrai

Bendras bakterijų skaičius, esant 21 °C temperatūrai (1 ml):

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

3. Perdirbimo įmonėse atsitiktinės atrankos būdu patikrinus sterilizuotą pieną ir UAT pieną, po 15 dienų inkubacijos 30 °C temperatūroje jis turi atitikti šias normas:

— bendras bakterijų skaičius, esant 30 °C temperatūrai: ≤ 10 (0,1 ml)

— organoleptinio tyrimo rezultatas: normalus

— farmakologiškai aktyvių medžiagų kiekis: neviršija leistinų kiekių, nurodytų Reglamento (EEB) Nr. 2377/90 I ir III prieduose.

Visų kenksmingų medžiagų likučių bendras kiekis turi neviršyti kiekio, kuris turi būti nustatomas Reglamente (EEB) Nr. 2377/90 nustatyta tvarka.

4. Viršijus maksimalias leistinas normas ir nesilaikant privalomų kriterijų bei tyrimais nustatytus pavojų sveikatai, kompetentinga institucija imasi reikiamų priemonių.

C. Prireikus, šios direktyvos 31 straipsnyje nustatyta tvarka pateikiamos šio skyriaus taikymo taisyklės, visų pirma:

- geriamojo pieno ir pieno pagrindo produktų kriterijai, nepateikti A ir B dalyse,
- mikrobiologiniai kriterijai, kuriuos įmonės operatorius arba valdytojas, esant jiems pavaldžioms ir kontroliuojamoms sąlygoms, turėtų taikyti produkto suvartojimo terminui nustatyti.

(°) Geometrinis dviejų mėnesių vidurkis, imant ne mažiau kaip du bandinius per mėnesį.

(°) Kai:

n = mėginių, sudarančių vieną bandinį, skaičius;

m = didžiausias leistinas bakterijų skaičius; rezultatas laikomas patenkinamu, kai bakterijų skaičius visuose mėginiuose neviršija „m“;

M = maksimalus bakterijų skaičius; rezultatas laikomas nepatenkinamu, kai viename ar keliuose mėginiuose bakterijų skaičius yra lygus „M“ arba didesnis;

c = mėginių, kuriuose bakterijų skaičius yra tarp „m“ ir „M“, skaičius, toks bandinys laikomas tinkamas, jeigu bakterijų skaičius kituose mėginiuose yra lygus „m“ arba mažesnis.

III SKYRIUS

Fasavimas ir pakavimas

1. Produktai turi būti fasuojami ir pakuojami laikantis higienos reikalavimų tam tikslui skirtose patalpose.
2. Nepažeidžiant Direktyvos 89/109/EEB ⁽¹⁾, fasuojama ir pakuojama turi būti laikantis higienos taisyklių, o tam skirtos medžiagos turi būti pakankamai tvirtos ir veiksmingai saugoti produktus, kuriems taikoma ši direktyva.
3. Termiškai apdoroto pieno ir skystų pieno pagrindo produktų pilstymas į butelius ir talpyklas, talpyklų ir pakuočių antspaudavimas turi vykti automatiškai.
4. Produktų, kuriems taikoma ši direktyva, pakuotės arba fasuotės negali būti panaudotos pakartotinai, išskyrus kai kurių tipų talpyklas, kurios gali būti dar kartą panaudotos gerai išplovus ir išdezinfekavus.

Išpilsčius produktus, jie nedelsiant toje pačioje perdirbimo įmonėje, kurioje buvo termiškai apdoroti, plombuojami tokiais plombavimo įrengimais, kurie užtikrintų, kad produkto charakteristikos bus apsaugoto nuo bet kokio neigiamo išorės poveikio. Plombavimo sistema turi būti sukonstruota taip, kad kartą atidarius talpyklą, būtų aiškiai matyti, kad ji jau buvo atidaryta ir būtų galima tai patikrinti.

5. Įmonės operatorius arba valdytojas turi garantuoti, kad be būtinų IV skyriuje nurodytos informacijos ant termiškai apdoroto pieno ir pieno pagrindo produktų pakuočių etikečių būtų aiškiai ir įskaitomai nurodyta:
 - būdas, kuriuo buvo kaitinamas žalias pienas,
 - informacija, iš kurios būtų galima nustatyti kaitinimo datą ir temperatūrą, kurioje pienas turi būti laikomas, jeigu jis pasterizuotas.
6. Neatsižvelgiant į 1 punktą, produktas gali būti gaminamas ir pakuojamas tose pačiose patalpose, jeigu jis pakuojamas taip, kaip nurodyta 2 punkte, ir laikomasi šių sąlygų:
 - a) patalpos yra pakankamai erdvios ir įrengtos taip, kad visos operacijos būtų atliekamos higieniškai;
 - b) fasavimo ir pakavimo medžiagos į apdorojimo arba perdirbimo įmonę pristatomos su apsaugine plėvele, kuria aptraukiama nedelsiant medžiagas pagaminus, kuri saugo nuo bet kokių pažeidimų vežant medžiagas į įmonę ir kuri laikoma atskiroje higienos sąlygas atitinkančioje ir tam tikslui skirtoje patalpoje;
 - c) patalpose, kuriose laikoma pakavimo medžiaga, nėra dulkių ir kenkėjų, jos yra atskirtos nuo patalpų, kuriose laikomos medžiagos, galinčios pakenkti produktams. Draudžiama krauti pakuotę tiesiai ant grindų;
 - d) pakuotė yra surenkama laikantis higienos reikalavimų ir tik po to nešama į atitinkamas patalpas. Šio reikalavimo leidžiama nepaisyti tik tuo atveju, jeigu pakuotė yra renkama automatiškai ir nėra pavojaus užkrėsti produktus;
 - e) pakuotė į patalpas yra vežama laikantis higienos reikalavimų ir panaudojama nedelsiant. Jos negali liesti tie darbuotojai, kurie dirba su nefasuotais produktais;
 - f) supakuoti produktai yra nedelsiant vežami į jiems skirtas patalpas.

IV SKYRIUS

Ženklinių etiketėmis ir sveikumo ženklų reglamentuojantys reikalavimai**A. Ženklinių sveikumo ženklų reikalavimai**

1. Produktai, kuriems taikoma ši direktyva, turi būti paženklinėti sveikumo ženklu. Ženklas turi būti išspaudžiamas gerai matomoje vietoje produktą gaminant įmonėje arba nedelsiant jį pagaminus. Ženklas yra lengvai įskaitomas, neišdildomas, su aiškiai išpaustomis raidėmis. Sveikumo ženklas dedamas ant produkto arba, produktus išfasuojant atskirai, ant fasuotės, arba ant etiketės, kuri užklijuojama ant tokios fasuotės. Tačiau jeigu produktai yra fasuojami ir pakuojami atskirai, sveikumo ženklų pakanka pažymėti tokių produktų pakuotę.

⁽¹⁾ 1988 m. gruodžio 21 d. Tarybos direktyva 89/109/EEB dėl valstybių narių teisės aktų, susijusių su medžiagomis ir gaminiais, skirtais liestis su maisto produktais, suderinimo (OL L 40, 1989 2 11, p. 38).

2. Jei produktai, juos sužymėjus, kaip nurodyta 1 punkte, vėliau yra kraunami į atskirą pakuotę, tokia pakuotė taip pat turi būti pažymėta sveikumo ženklu.
3. a) Sveikumo ženklas turi būti ovalo formos, o jo viduje turi būti:
 - i) įrašyta:
 - viršuje: šalies, kuri siunčia krovinį, pavadinimo pirmoji arba kelios pirmosios didžiosios raidės, pvz., Bendrijos šalys žymimos B – DK – D – EL – E – F – IRL – I – L – NL – P – UK, ir įmonės patvirtinimo numeris,
 - apačioje: vienas iš šių sutrumpinimų – CEE – EØF – EWG – EOK – EEC – EEG;
 - ii) arba įrašyta:
 - viršuje: visas siunčiančiosios šalies pavadinimas didžiosiomis raidėmis,
 - centre: įmonės pavirtinimo numeris,
 - apačioje: vienas iš šių sutrumpinimų: CEE – EØF – EWG – EOK – EEC – EEG;
- b) sveikumo ženklas ant produkto, fasuotės arba pakuotės gali būti rašalinio antspaudu arba įspaudu pavidalo arba gali būti išspausdintas arba priklijuotas ant etiketės. Jeigu produktai yra hermetiškose talpyklose, toks ženklas dedamas ant talpyklos arba ant jos dangčio;
- c) sveikumo ženklas gali būti iš tvirtos medžiagos pagaminta ir visus higienos reikalavimus atitinkanti plokštelė, kurioje būtų įrašyta a punkte nurodyta informacija.

B. Ženklavimo etiketėmis reikalavimai

Nepažeidžiant Direktyvos 79/112/EEB nuostatų, etiketėse turi būti aiškiai įrašyta:

- 1) žodžiai „žalias pienas“, jei jis skirtas žmonėms vartoti;
- 2) žodžiai „pagaminta naudojant žalią pieną“, jei tai yra iš žalio pieno pagaminti pieno pagrindo produktai, kurių gamybos procese netaikomas joks terminis apdorojimas, tarp jų termizacija;
- 3) ant kitų pieno pagrindo produktų terminio apdorojimo tipas, taikytas gamybos proceso pabaigoje;
- 4) ant pieno pagrindo produktų, kuriuose gali atsirasti mikroorganizmų suvartojimo arba minimalus tinkamumo vartoti terminas.

V SKYRIUS

Laikymo ir vežimo reikalavimai

1. Produktai, kuriems taikoma ši direktyva ir kurie negali būti laikomi aplinkos temperatūroje, turi būti laikomi gamintojo nustatytoje temperatūroje, kad būtų užtikrintas jų tinkamumas vartoti. Pavyzdžiui, maksimali temperatūra, kurioje įmonėje arba vežimo metu gali būti laikomas pasterizuotas pienas, turi būti 6 °C. Laikant produktus šaltai, sandėlių temperatūra turi būti registruojama, o šalčio lygis toks, kad produktas atšaltų iki reikiamos temperatūros kaip galima greičiau.
2. Rezervuarai, bidonai ir kita tara, kuria vežamas pasterizuotas pienas, turi atitikti visus higienos reikalavimus, būtent:
 - jų vidus ir visų detalių, kurios liečiasi su pienu, paviršius turi būti lygus, jos turi būti pagamintos iš lengvai plaučiamos, valomos ir dezinfekuojamos medžiagos, kuri būtų atspari korozijai ir per kurią į pieną nepatektų toks kiekis pavojingų medžiagų, dėl kurių gali kilti pavojus žmogaus sveikatai, pablogėti pieno kokybė ar kaip kitaip pasikeisti jo organoleptinės savybės,

- būti tokios konstrukcijos, kad iš jų būtų galima išsiurbti visą pieną; čiaupai, jei tokių yra, turi būti lengvai nuimami, išmontuojami, plaunami, valomi ir dezinfekuojami,
 - panaudojus, o prireikus ir prieš kiekvieną naudojimą, turi būti nedelsiant išplauti, išvalyti ir dezinfekuoti; valoma ir dezinfekuojama laikantis B priedo VI skyriaus 2 ir 3 dalių reikalavimų,
 - prieš transportavimą ir jo metu turi būti hermetiškai uždaryti ir užplombuoti vandeniui nelaidžiomis plombomis.
3. Vežimui skirtos transporto priemonės ir talpyklos turi būti tokios konstrukcijos ir aprūpinti tokia įranga, kad juose per visą vežimo laiką būtų galima palaikyti reikiamą temperatūrą.
 4. Transporto priemonės, kuriomis vežamas termiškai apdorotas geriamasis pienas ir į nedideles talpyklas arba bidonus supiltas pienas, turi būti tvarkingos. Jas naudoti kitų produktų arba daiktų, galinčių pakenkti pieno kokybei, vežimui yra draudžiama. Jų vidinis paviršius turi būti lygus, lengvai plaunamas, valomas ir dezinfekuojamas. Pieno vežimui skirtų transporto priemonių vidaus įranga turi atitikti visus higienos reikalavimus. Transporto priemonės, kuriomis vežami nedidelės pieno talpyklos arba bidonai, negali būti naudojamos gyvulių vežimui, o jų konstrukcija turi būti tokia, kad apsaugotų talpyklas ir bidonus nuo bet kokie užteršimo ir permainingo oro įtakos.
 5. Kompetentinga institucija turi reguliariai tikrinti, kad transporto priemonės ir pakrovimo sąlygos atitiktų šio skyriaus higienos reikalavimus.
 6. Produktai, kuriems taikoma ši direktyva, turi būti pakrauti taip, kad nebūtų užteršti ir nesugestų, atsižvelgiant į vežimo trukmę ir sąlygas bei transporto priemonę.
 7. Vežant į rezervuarus arba mažas talpyklas bei bidonus išpilstyto pasterizuoto pieno temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip 6 °C. Tačiau kompetentinga institucija gali leisti nukrypti nuo šio reikalavimo pristatant išvežiojamąjį pieną.
 8. Šios direktyvos 31 straipsnyje nurodyta tvarka Komisija turi teisę nustatyti papildomas tam tikrų pieno pagrindo produktų laikymo ir vežimo sąlygas.

VI SKYRIUS

Veterinariniai patikrinimai ir produkcijos priežiūra

1. Įmonės priežiūri kompetentinga institucija, kuri turi užtikrinti, kad jos laikosi šios direktyvos reikalavimų, ir visų pirma:
 - a) patikrinti:
 - i) patalpų ir įrengimų švarą bei personalo higieną;
 - ii) įmonės atliekamų tikrinimų veiksmingumą pagal šios direktyvos 14 straipsnį, ypač tirdama jų rezultatus ir imdama bandinius;
 - iii) pieno pagrindo produktų mikrobiologines ir higienos sąlygas;
 - iv) pieno pagrindo produktų ir termiškai apdoroto geriamojo pieno apdorojimo veiksmingumą;
 - v) atsitiktinės atrankos būdu hermetiškai užplombuotas talpyklas;
 - vi) sveikumo ženklų ženklinamus pieno pagrindo produktus;
 - vii) laikymo ir vežimo sąlygas;
 - b) imti bandinius laboratoriniams tyrimams;
 - c) atlikti jos nuomone būtinus kitus tyrimus, siekiant įsitikinti, ar laikomasi šios direktyvos.
2. Kompetentinga institucija turi būti bet kuriuo metu įleidžiama į šaldymo sandėlius ir visas darbo patalpas, kad galėtų patikrinti, ar laikomasi šių nuostatų.

D PRIEDAS

I SKYRIUS

Bendrijos etaloninė laboratorija

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

II SKYRIUS

Bendrijos etaloninės laboratorijos pareigos ir uždaviniai

1. Bendrijos etaloninė laboratorija, kurioje tiriamas pienas ir pieno produktai:
 - pateikia nacionalinėms etaloninėms laboratorijoms analitinių metodų ir lyginamųjų tyrimų aprašymus,
 - koordinuoja pirmoje įtraukoje minimų metodų taikymą nacionalinėse etaloninėse laboratorijose, ypač atlikdama lyginamuosius tyrimus,
 - koordinuoja naujų analitinių metodų tyrimą ir informuoja nacionalines etalonines laboratorijas apie pažangą šioje srityje,
 - nacionalinių etaloninių laboratorijų darbuotojams organizuoja pradinio ir tolesnio mokymo kursus,
 - teikia mokslinę ir techninę pagalbą Komisijai, taip pat Bendrijos informacijos biurui, ypač tais atvejais, kai valstybės narės nesutaria dėl tyrimų rezultatų.
 2. Bendrijos etaloninė laboratorija užtikrina, kad laikomasi šių darbo sąlygų:
 - joje turi dirbti specialistai, turintys tinkamą darbo su pieno produktams tirti ir analizuoti skirtą techniką kvalifikaciją,
 - ji turi būti aprūpinta įranga ir medžiagomis, kurios reikalingos 1 dalyje minimoms užduotims atlikti,
 - joje turi būti tinkama administravimo infrastruktūra,
 - užtikrinama, kad jos darbuotojai laikosi tam tikrų dalykų, rezultatų arba pranešimų konfidencialumo,
 - joje turi būti sukaupta pakankamai duomenų apie tarptautinius standartus ir praktiką,
 - joje, prireikus, turi būti atnaujintas medžiagų sąrašas, laikomas Bendrijos informacijos biure, ir atnaujintas tokių medžiagų gamintojų ir tiekėjų sąrašas.
-