

31989L0437

22.7.1989.

EIROPAS KOPIENU OFICIĀLAIS VĒSTNESIS

L 212/87

**PADOMES DIREKTĪVA****(1989. gada 20. jūnijs)****par higiēnas un veselības problēmām, kas ietekmē olu produktu ražošanu un laišanu tirgū**

(89/437/EEK)

EIROPAS KOPIENU PADOME,

ņemot vērā Eiropas Ekonomikas kopienas dibināšanas līgumu un jo īpaši tā 43. pantu,

ņemot vērā Komisijas priekšlikumu <sup>(1)</sup>,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta atzinumu <sup>(2)</sup>,

ņemot vērā Ekonomikas un sociālo lietu komitejas atzinumu <sup>(3)</sup>,

tā kā, lai nodrošinātu netraucētu kopējā tirgus darbību un jo īpaši tās olu tirgus kopīgās organizācijas darbību, kas izveidota ar Regulu (EEK) Nr. 2771/75 <sup>(4)</sup>, kurā jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EEK) Nr. 3907/87 <sup>(5)</sup>, un tās olu albumīna un laktoalbumīna tirdzniecības kopējās sistēmas darbību, kas ieviesta ar Regulu (EEK) Nr. 2783/75 <sup>(6)</sup>, kurā grozījumi izdarīti ar Regulu (EEK) Nr. 4001/87 <sup>(7)</sup>, ir būtiski, lai olu produktu realizāciju vairs nekavētu būtiskas atšķirības, kas pastāv starp dalībvalstīm attiecībā uz veselības prasībām šajā jomā; tā kā tas ļaus labāk saskaņot ražošanu un radīs godīgu konkurenci, vienlaikus garantējot patērētājiem kvalitatīvus produktus;

tā kā dažu olu produktu realizācija, uz kuriem neattiecas Līguma II pielikums, ir cieši saistīta ar to olu produktu realizāciju, kas ir pakļauti tirgus organizācijai; tā kā jālikvidē konkurences traucējumi attiecībā uz visiem olu produktiem;

tā kā ir izrādījis lietderīgi no šīs direktīvas darbības jomas izslēgt olu produktus, kurus iegūst mazos uzņēmumos, veikalos vai sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos un lieto to pārtikas produktu izgatavošanai, kas paredzēti pārdošanai tieši gala patērētājam vai lietošanai uz vietas;

tā kā jānosaka olu produktu ražošanas, glabāšanas un pārveidošanas veselības prasības; tā kā jo īpaši svarīgi ir noteikt normas, kas reglamentē uzņēmumu atzīšanu;

tā kā svarīgi ir arī noteikt veselības prasības, kas jāpiemēro olu produktiem;

tā kā minētie noteikumi tieši tādā pašā veidā jāpiemēro Kopienas iekšējā tirdzniecībā un tirdzniecībā dalībvalstīs;

tā kā galvenokārt ražotāju pienākums ir nodrošināt, lai olu produkti atbilstu veselības prasībām, kas noteiktas šajā direktīvā; tā kā dalībvalstu kompetentajām iestādēm, veicot pārbaudes un ekspertīzi, jāraugās, lai ražotāji izpildītu iepriekšminētās prasības; tā kā noteikumos, kas reglamentē šīs pārbaudes un ekspertīzi, jāņem vērā iekšējā tirgus prasības;

tā kā jāveic izlases veida pārbaude, lai kvalitatīvi noteiktu to vielu atliekas, kas ir kaitīgas cilvēka veselībai;

<sup>(1)</sup> OV C 67, 14.3.1987., 9. lpp. un OV C 53, 2.3.1989., 10. lpp.

<sup>(2)</sup> OV C 187, 18.7.1988., 184. lpp.

<sup>(3)</sup> OV C 232, 31.8.1987., 1. lpp.

<sup>(4)</sup> OV L 282, 1.11.1975., 49. lpp.

<sup>(5)</sup> OV L 370, 30.12.1987., 14. lpp.

<sup>(6)</sup> OV L 282, 1.11.1975., 104. lpp.

<sup>(7)</sup> OV L 377, 31.12.1987., 44. lpp.

tā kā jāievieš Kopienas kontrolpasākumi, lai garantētu šajā direktīvā noteikto standartu vienādu piemērošanu visās dalībvalstīs;

tā kā Kopienas iekšējās tirdzniecības sakarā nosūtītājam, saņēmējam vai to pārstāvim gadījumos, kad izceļas strīds ar galamērķa dalībvalstu kompetentajām iestādēm, jādod iespēja lūgt eksperta viedokli;

tā kā olu produktiem, kas ražoti trešā valstī un ko paredzēts laist tirgū Kopienas teritorijā, nedrīkst piemērot labvēlīgāku sistēmu, nekā noteikts šajā direktīvā; tā kā jāparedz Kopienas procedūra uzņēmumu pārbaudei trešās valstīs;

tā kā jāuzdod Komisijai pieņemt konkrētus šīs direktīvas īstenošanas pasākumus; tā kā šajā nolūkā jānosaka procedūras, kā izveidot ciešu un efektīvu sadarbību starp Komisiju un dalībvalstīm Pastāvīgajā veterinārijas komitejā,

IR PIEŅĒMUSI ŠO DIREKTĪVU.

### 1. pants

Šī direktīva nosaka higiēnas un veselības prasības attiecībā uz olu produktu ražošanu un laišanu tirgū tiešam patēriņam pārtikā vai pārtikas produktu izgatavošanai.

Šī direktīva tomēr neattiecas uz:

- gatavo pārtikas produkciju, kas izgatavota no 2. pantā definētajiem olu produktiem un kas atbilst 3. panta noteikumiem,
- olu produktiem, kurus iegūst mazos uzņēmumos un kurus bez apstrādes izmanto to pārtikas produktu izgatavošanā, kas paredzēti tiešai pārdošanai patērētājam, neizmantojot starpnieku, vai ko lieto uz vietas tūlīt pēc pagatavošanas.

### 2. pants

Šajā direktīvā ir spēkā definīcija Regulas (EEK) Nr. 2772/75<sup>(1)</sup> 1. panta 2. punktā. Spēkā ir arī šādas definīcijas:

1. Olu produkti: lietošanai pārtikā paredzēti produkti, kas iegūti no olām, to dažādās sastāvdaļas vai maisījumi pēc čaumalas un zemčaumas plēves noņemšanas; tie var būt daļēji papildināti ar citiem pārtikas produktiem vai piedevām; tie var būt šķidri, iebiezināti, žāvēti, kristalizēti, saldēti, ātrsaldēti vai sarecināti.

<sup>(1)</sup> OV L 282, 1.11.1975., 56. lpp.

2. Ražošanas saimniecība: neierobežojot Regulu (EEK) Nr. 2782/75<sup>(2)</sup>, saimniecība, kas ražo olas lietošanai pārtikā.

3. Uzņēmums: uzņēmums, kas atzīts olu produktu ražošanai un/vai apstrādei.

4. Ieplīsušas olas: olas ar bojātu, bet nepārplīsušu čaumalu, ar neskartu zemčaumas plēvi.

5. Partija: to olu produktu daudzums, kas pagatavoti vienādos apstākļos un jo īpaši apstrādāti vienā nepārtrauktā procesā.

6. Sūtījums: olu produktu daudzums vienreizējai piegādei uz vienu galamērķi, lai veiktu turpmāku pārstrādi pārtikas rūpniecībā vai izmantotu tiešam patēriņam pārtikā.

7. Nosūtītājvalsts: dalībvalsts vai trešā valsts, no kuras nosūta olu produktus uz citu dalībvalsti.

8. Galamērķa valsts: dalībvalsts, uz kuru nosūta olu produktus no citas dalībvalsts vai no trešās valsts.

9. Iepakojšana: olu produktu ievietošana jebkura veida iepakojumā.

10. Kompetenta iestāde: veterinārais dienests vai jebkurš cits līdzvērtīgs dienests, kuru attiecīgā dalībvalsts nozīmējusi pārraudzīt šīs direktīvas noteikumu ievērošanu.

11. Laišana tirgū: olu produktu realizācija atbilstoši Regulas (EEK) Nr. 2772/75 1. panta 5. punkta definīcijai.

### 3. pants

Dalībvalstis nodrošina, ka tikai tādus olu produktus, kas atbilst šādām vispārīgām prasībām, ražo pārtikai vai izmanto pārtikas produktu ražošanā:

- a) tiem jābūt iegūtiem no vistu, piļu, zosu, tītaru, pērļu vistiņu vai paipalu olām, bet tie nedrīkst būt dažādu putnu sugu olu sajaukums;
- b) tiem klāt jābūt norādei par olas sastāvdaļu procentu gadījumā, ja šie olu produkti ir daļēji papildināti ar citiem pārtikas produktiem vai piedevām ar noteikumu, ka tās atbilst 12. panta prasībām;
- c) tiem jābūt apstrādātiem un pagatavotiem saskaņā ar 6. pantu atzītā uzņēmumā, kas atbilst pielikuma I un II nodaļas prasībām un kas atbilst šīs direktīvas prasībām;
- d) tiem jābūt pagatavotiem higiēniskos apstākļos, kas atbilst pielikuma III un V nodaļas prasībām, no olām, kas atbilst pielikuma IV nodaļā noteiktajām prasībām;

<sup>(2)</sup> OV L 282, 1.11.1975., 100. lpp.

e) tiem jābūt apstrādātiem procesā, kas atļauts saskaņā ar 14. pantā noteikto procedūru, ar kuru tie cita starpā atbilst analītiskajām specifikācijām, kuras noteiktas pielikuma VI nodaļā.

Tomēr vajadzības gadījumā tādu tehnisku iemeslu dēļ, kas saistīti ar dažu no olu produktiem iegūtu pārtikas produktu pagatavošanu, kompetentā iestāde, pamatojoties uz kritērijiem, kurus nosaka saskaņā ar 14. punktā noteikto procedūru, nolemj, ka dažiem olu produktiem apstrāde nav jāveic; šādā gadījumā olu produktus tūlīt jāizlieto uzņēmumā, kur no tiem ir paredzēts ražot citus pārtikas produktus;

f) tiem jāatbilst analītiskajām specifikācijām, kas noteiktas pielikuma VI nodaļā;

g) tiem jābūt veiktai veselības pārbaudei saskaņā ar pielikuma VII nodaļu;

h) tiem jābūt iepakotiem saskaņā ar pielikuma VIII nodaļu;

i) tie jāuzglabā un jāpārvadā saskaņā ar pielikuma IX un X nodaļu;

j) uz tiem jābūt veselības marķējumam, kas paredzēts pielikuma XI nodaļā, un gadījumos, kad tie domāti tiešam patēriņam pārtikā, tiem jāatbilst prasībām Padomes 1978. gada 18. decembra Direktīvā 79/112/EEK par dalībvalstu likumu tuvināšanu attiecībā uz galapatērētājam pārdodamu pārtikas produktu marķēšanu, noformējumu un reklāmu<sup>(1)</sup>, kurā jaunākie grozījumi izdarīti ar Direktīvu 86/197/EEK<sup>(2)</sup>.

#### 4. pants

Kompetentās iestādes nodrošina, lai olu produktu izgatavotāji pieņemtu visus pasākumus, kas vajadzīgi, lai izpildītu šīs direktīvas prasības un jo īpaši, lai:

- ņemtu laboratoriskās pārbaudes paraugus nolūkā pārbaudīt, vai ir ievērotas analītiskās specifikācijas, kas noteiktas pielikuma VI nodaļā,
- olu produktus, kurus nedrīkst glabāt apkārtējās vides temperatūrā, pārvadātu un uzglabātu pielikuma IX un X nodaļā noteiktajā temperatūrā,
- noteiktu, cik ilgā laikā ir nodrošināta olu produktu saglabāšanās,
- reģistrētu dažādu pārbažu un testu rezultātus un divus gadus glabātu tos uzrādīšanai kompetentajām iestādēm,
- katra partija būtu marķēta tā, lai varētu noteikt tās apstrādes dienu; partijas identifikācijas zīmei jābūt

<sup>(1)</sup> OV L 33, 8.2.1979., 1. lpp.

<sup>(2)</sup> OV L 144, 29.5.1986., 38. lpp.

apstrādes protokolā un XI nodaļā paredzētajā veselības marķējumā.

#### 5. pants

1. Dalībvalstis nodrošina, ka tiek veiktas pārbaudes, lai kvalitatīvi noteiktu farmakoloģiskas vai endokrīnas iedarbības vielu atliekas un antibiotiku, pesticīdu, mazgāšanas līdzekļu un citu to vielu atliekas, kas ir kaitīgas vai kas var mainīt olu produktu organoleptiskās īpašības vai padarīt to lietošanu bīstamu vai kaitīgu cilvēka veselībai.

2. Ja pārbaudītajos olu produktos konstatē atliekvielu pēdas, kas pārsniedz atļauto daudzumu, kurš noteikts saskaņā ar 4. punktu, tos nedrīkst ļaut izmantot lietošanai pārtikā un laist tirgū vai nu pārtikas produktu ražošanai, vai arī tiešam patēriņam pārtikā.

3. Testi attiecībā uz atliekvielām jāveic saskaņā ar pārbaudītām un zinātniski atzītām metodēm, jo īpaši ar Kopienas direktīvās vai citos starptautisko standartos noteiktām metodēm.

Kad Zinātniskā veterinārā komiteja ir sniegusi atzinumu, šos testus attiecībā uz atliekvielām jāspēj novērtēt, izmantojot standartmetodes, kas noteiktas saskaņā ar 14. pantā noteikto procedūru.

Saskaņā ar to pašu procedūru katrā dalībvalstī jānozīmē vismaz viena references laboratorija, kas veic pārbaudi attiecībā uz atliekvielām gadījumos, kad piemēro 7. un 8. pantu.

Komisija šīs standartmetodes un references laboratoriju sarakstu publicē Eiropas Kopienu Oficiālajā Vēstnesī.

4. Padome pēc Komisijas priekšlikuma ar kvalificētu balsu vairākumu pieņem:

- sīki izstrādātus kontrolpasākumus,
- šīs direktīvas 2. punktā minēto vielu pielaišanas robežu,
- paraugu ņemšanas biežumu.

#### 6. pants

1. Dalībvalstis sagatavo savu atzīto uzņēmumiem sarakstu, katram no tiem ir atzīšanas numurs. Šo sarakstu dalībvalstis nosūta pārējām dalībvalstīm un Komisijai.

Neviena dalībvalsts uzņēmumu neatzīst, iekams nav nodrošināta šīs direktīvas prasību izpilde. Dalībvalstis atzīšanu atsauc, ja vairs netiek izpildīti nosacījumi, ar kādiem to piešķīra. Par atzīšanas atsaukumu informē pārējās dalībvalstis un Komisiju.

2. Kompetentā iestāde ir atbildīga par regulārām ekspertīzēm un pārbaudēm uzņēmumos un iepakojšanas centros, tai vienmēr ir brīvi pieejamas visas uzņēmumu daļas, lai pārlicinātos, ka tiek ievērotas šīs direktīvas prasības.

Ja, veicot šādu ekspertīzi, atklāj, ka nav ievērotas visas šīs direktīvas prasības, kompetentā iestāde atbilstoši rīkojas, lai stāvokli labotu.

### 7. pants

1. Eksperti no Komisijas sadarbībā ar kompetentajām iestādēm var veikt pārbaudes uz vietas, ciktāl tas ir nepieciešams, lai nodrošinātu šīs direktīvas vienādu piemērošanu; viņi jo īpaši var pārbaudīt, vai uzņēmumi un iepakojšanas centri, kas atzīti saskaņā ar Regulas (EEK) Nr. 2772/75 5. panta 3. punktu, faktiski atbilst šai direktīvai.

Dalībvalsts, kuras teritorijā veic pārbaudi, sniedz ekspertiem visu palīdzību, kas vajadzīga, lai viņi varētu veikt savus uzdevumus. Komisija informē attiecīgo dalībvalsti par šo pārbaudžu rezultātiem.

Attiecīgā dalībvalsts veic visus pasākumus, kas vajadzīgi, lai ņemtu vērā pārbaudes rezultātus. Ja šī dalībvalsts minētos pasākumus neveic, Komisija saskaņā ar 13. pantā noteikto procedūru var nolemt, ka šai dalībvalstij jāaptur olu produktu laišana tirgū no uzņēmumiem, kas neatbilst šai direktīvai.

2. Pirms veic 1. punktā minētās pārbaudes, saskaņā ar 14. pantā noteikto procedūru nosaka vispārīgos noteikumus par šā panta piemērošanu un sagatavo Komisijas ieteikumu, ietverot tajā noteikumus, kas jāievēro, veicot 1. punktā paredzētās pārbaudes.

### 8. pants

1. Neierobežojot 6. un 7. pantu, galamērķa valsts gadījumos, kad ir nopietns iemesls aizdomām par pārkāpumiem, veic olu produktu nediskriminējošu ekspertīzi, lai pārbaudītu, vai sūtījums atbilst šīs direktīvas prasībām.

2. Šīs direktīvas 1. punktā minēto ekspertīzi veic šo preču galamērķī vai citā piemērotā vietā, ar noteikumu, ka pēdējā minētajā gadījumā vietas izvēle cik iespējams maz traucē preču pārvadājumus.

Šāda ekspertīze jāveic, cik iespējams drīz, lai nevajadzīgi neaizkavētu olu produktu laišanu tirgū vai lai kavēšanās dēļ nemazinātos produktu kvalitāte.

3. Ja, veicot ekspertīzi saskaņā ar 1. un 2. punktu, atklāj, ka olu produkti neatbilst šīs direktīvas prasībām, galamērķa valsts kompetentā iestāde nosūtītājam, saņēmējam vai to pārstāvim var ļaut izvēlēties, vai izņemt šo sūtījumu no tirgus, lai varētu veikt turpmāku apstrādi, vai izmantot to citiem mērķiem, ja tas pieļaujams, ņemot vērā ar veselības aizsardzību saistītus apsvērumus. Ja ne, tad jāpiedāvā šos olu produktus iznīcināt. Katrā ziņā kompetentā iestāde veic piesardzības pasākumus, lai novērstu šādu olu produktu neatbilstošu izlietošanu.

4. a) Lēmumi par minēto pasākumu veikšanu un to pamatojums jāpaziņo nosūtītājam, saņēmējam vai to pārstāvim. Ja kāda no šīm personām to pieprasa, jānorāda šo lēmumu iemesli, un tie nekavējoties jānosūta rakstveidā kopā ar ziņām par tiesiskās aizsardzības līdzekļiem, kas saskaņā ar likumu tai ir pieejami, to veidiem un termiņu, kādā jāuzsāk darbība.

Šī direktīva neietekmē nosūtītājam, saņēmējam vai to pārstāvim pieejamos tiesiskās aizsardzības līdzekļus.

b) Ja šo lēmumu iemesls ir īpaši smags risks cilvēka veselībai, tie nekavējoties jādara zināmi nosūtītājdalībvalsts kompetentajai iestādei un Komisijai.

c) Kad tie ir paziņoti, var veikt attiecīgus pasākumus saskaņā ar 13. pantā noteikto procedūru, jo īpaši lai koordinētu citās dalībvalstīs veiktos pasākumus attiecībā uz attiecīgajiem olu produktiem.

5. Dalībvalstis nosūtītājiem, kuru olu produktus nedrīkst laist tirgū tās ekspertīzes rezultātā, kas paredzēta 1. punktā, piešķir tiesības saņemt eksperta atzinumu.

Ekspertam jābūt tādas dalībvalsts pilsonim, kas nav nosūtītājvalsts vai galamērķa valsts.

Pēc dalībvalstu priekšlikuma Komisija sagatavo to ekspertu sarakstu, kuriem var uzdot sniegt šādus atzinumus. Saskaņā ar 14. pantā noteikto procedūru pieņem sīki izstrādātus noteikumus par to, kā piemērot šo punktu.

### 9. pants

Ja dalībvalsts pēc tam, kad ir veikta ekspertīze saskaņā ar 8. pantu, uzskata, ka šīs direktīvas noteikumi vairs neievēro kādā citas dalībvalsts uzņēmumā, tā attiecīgi informē minētās citas valsts kompetento iestādi. Šī iestāde veic vajadzīgos pasākumus un paziņo pirmās dalībvalsts kompetentajai iestādei par pieņemtajiem lēmumiem un šādu lēmumu iemesliem.

Ja pirmajai dalībvalstij ir bažas, ka šādi pasākumi nav veikti vai nav atbilstoši, abas dalībvalstis kopā meklē veidus un līdzekļus, kā šo stāvokli labot, vajadzības gadījumā attiecīgajā uzņēmumā veic ekspertīzi.

Dalībvalstis informē Komisiju par strīdiem un panāktajiem atrisinājumiem.

Ja šīs dalībvalstis nespēj vienoties, viena no tām šo jautājumu pieņemamā termiņā nodod Komisijai, kas vienam vai vairākiem ekspertiem dod norādījumus sniegt atzinumu.

Kamēr atzinums nav sniegts, nosūtītājdalībvalsts pastiprināti pārbauda olu produktus no attiecīgajiem uzņēmumiem, un pēc galamērķa dalībvalsts pieprasījuma Komisija nekavējoties dod norādījumus ekspertam doties uz nosūtītāju uzņēmumu, lai ierosinātu veikt attiecīgus pagaidu aizsargpasākumus.

Ņemot vērā ceturtajā daļā paredzēto atzinumu vai saskaņā ar 7. panta 1. punktu veiktās pārbaudes rezultātu dalībvalstīm saskaņā ar 13. pantā noteikto procedūru var dot atļauju īslai- cīgi liegt teritorijā olu produktus no šāda uzņēmuma.

Šo atļauju var atcelt saskaņā ar 13. pantā noteikto procedūru, pamatojoties uz papildu atzinumu, ko sniedz viens vai vairāki eksperti.

Eksperti ir tādas dalībvalsts pilsoņi, kas nav iesaistīta strīdā.

Sīki izstrādātus noteikumus par to, kā piemērot šo pantu, pieņem saskaņā ar 14. pantā noteikto procedūru.

#### 10. pants

Šīs direktīvas pielikumu pēc Komisijas priekšlikuma groza Padome, pieņemot lēmumu ar kvalificētu balsu vairākumu.

#### 11. pants

1. Līdz šīs direktīvas noteikumu piemērošanai turpina piemērot valsts likumdošanas aktus, kas reglamentē olu produktu importu no trešām valstīm, un tie nedrīkst būt labvēlīgāki kā valsts likumdošanas akti, kas reglamentē Kopienas iekšējo tirdzniecību.

2. Ekspertīze uz vietas veic eksperti no dalībvalstīm un Komisijas. Dalībvalstu ekspertus, kuriem uzdots veikt šo ekspertīzi, ieceļ Komisija pēc dalībvalstu priekšlikuma. Ekspertīzi veic Kopienas vārdā, un Kopiena uzņemas ar to saistītās izmaksas.

3. Saskaņā ar 14. pantā noteikto procedūru sagatavo to uzņēmumu sarakstu, kas atbilst pielikumā noteiktajām prasībām.

4. Veselības sertifikāts, ko pievieno produktiem, tos importējot, kā arī produktiem pievienotā veselības marķējuma noformējums un saturs atbilst paraugam, ko izstrādā saskaņā ar 14. pantā noteikto procedūru.

#### 12. pants

Pēc Komisijas priekšlikuma Padome ar kvalificētu balsu vairākumu lemj, kuras piedevas, kas iekļautas to piedevu sarakstā, kuras ir atļautas ar spēkā esošajiem Kopienas noteikumiem par piedevām, kuras atļauts izmantot pārtikas produktos, drīkst izmantot olu produktos, kas noteikti 3. panta a) apakšpunktā, un par sīki izstrādātiem šādas izmantošanas noteikumiem.

Līdz šā lēmuma pieņemšanai, spēkā joprojām ir valsts tiesību normas, kas reglamentē minēto izmantošanu.

#### 13. pants

1. Ja jāpiemēro šajā pantā noteiktā procedūra, šo jautājumu tūlīt nodod Pastāvīgajai veterinārijas komitejai, kas izveidota ar Padomes 1968. gada 15. oktobra Lēmumu, (še turpmāk "Komiteja") pēc tās priekšsēdētāja ierosmes vai dalībvalsts pieprasījuma.

2. Komisijas pārstāvis iesniedz Komitejai veicamo pasākumu projektu. Atzinumu par projektu Komiteja sniedz termiņā, ko priekšsēdētājs var noteikt atkarībā no jautājuma steidzamības. Atzinumu sniedz ar balsu vairākumu, kā Līguma 148. panta 2. punktā noteikts attiecībā uz lēmumiem, kuri Padomei jāpieņem pēc Komisijas priekšlikuma. Dalībvalstu pārstāvju balsis Komitejā vērtē, kā noteikts minētajā pantā. Priekšsēdētājs nebalso.

3. Komisija pieņem paredzētos pasākumus, ja tie ir saskaņā ar Komitejas atzinumu.

4. Ja paredzētie pasākumi nav saskaņā ar Komitejas atzinumu vai ja atzinums nav sniegts, Komisija tūlīt iesniedz Padomei priekšlikumu par veicamajiem pasākumiem. Padome pieņem lēmumu ar kvalificētu balsu vairākumu.

Ja 15 dienu laikā no priekšlikuma iesniegšanas dienas Padome nav pieņēmusi lēmumu, Komisija apstiprina ierosinātos pasākumus, izņemot gadījumus, kad Padome ar vienkāršu balsu vairākumu pieņēmusi lēmumu pret tiem.

#### 14. pants

1. Ja jāpiemēro šajā pantā noteiktā procedūra, priekšsēdētājs pēc savas ierosmes vai pēc dalībvalsts pieprasījuma nekavējoties nodod jautājumu izskatīšanai Komitejā.
2. Komisijas pārstāvis iesniedz Komitejai veicamo pasākumu projektu. Atzinumu par projektu Komiteja sniedz termiņā, ko priekšsēdētājs var noteikt atkarībā no jautājuma steidzamības. Atzinumu sniedz ar balsu vairākumu, kas noteikt Līguma 148. panta 2. punktā attiecībā uz lēmumiem, kuri Padomei jāpieņem pēc Komisijas priekšlikuma. Dalībvalstu pārstāvju balsis Komitejā vērtē, kā noteikts minētajā pantā. Priekšsēdētājs nebalso.
3. Komisija pieņem paredzētos pasākumus, ja tie ir saskaņā ar Komitejas atzinumu.
4. Ja paredzētie pasākumi nav saskaņā ar Komitejas atzinumu vai ja atzinums nav sniegts, Komisija tūlīt iesniedz Padomei priekšlikumu par veicamajiem pasākumiem. Padome pieņem lēmumu ar kvalificētu balsu vairākumu.

Ja trīs mēnešu laikā no priekšlikuma iesniegšanas dienas Padome nav pieņēmusi lēmumu, Komisija apstiprina ierosinātos pasākumus, izņemot gadījumus, kad Padome ar vienkāršu balsu vairākumu pieņēmusi lēmumu pret tiem.

#### 15. pants

Dalībvalstīs līdz 1991. gada 31. decembrim stājas spēkā normatīvi un administratīvi akti, kas vajadzīgi, lai izpildītu šīs direktīvas prasības. Dalībvalstis par to tūlīt informē Komisiju.

Komisija ne vēlāk kā 1994. gada 31. decembrī iesniedz Padomei ziņojumu par šajā jautājumā iegūto pieredzi, vajadzības gadījumā pievienojot priekšlikumus, kas paredzēti, lai attiecīgi pielāgotu šīs direktīvas pielikumu, īpaši ņemot vērā zinātnes un tehnoloģijas attīstību.

#### 16. pants

Šī direktīva ir adresēta dalībvalstīm.

Luksemburgā, 1989. gada 20. jūnijā

*Padomes vārdā —  
priekšsēdētājs*

C. ROMERO HERRERA



## PIELIKUMS

## I NODAĻA

## VISPĀRĪGI ATZĪŠANAS UN DARBĪBAS NOSACĪJUMI

Uzņēmumiem ir vajadzīgs vismaz:

- 1) apgabalos, kur uzglabā olas un kur ražo vai uzglabā olu produktus:
  - a) ūdensnecaurlaidīgs grīdu segums, kas ir viegli tīrāms un dezinficējams, nepūstošs un ieklāts tā, lai atvieglotu ūdens novadīšanu; ūdens jānovada uz notekcaurulēm ar restēm un lūkām, lai neizplatītos smakas;
  - b) gludas, izturīgas, ūdensnecaurlaidīgas sienas ar gaišu krāsotu mazgājamu pārklājumu, kas ir vismaz divus metrus augsts un sniedzas vismaz līdz uzglabāšanas augstumam dzesētavās vai saldētavās un glabātavās. Sienām savienojuma vietā ar grīdu jābūt noapaļotām vai līdzīgi veidotām, lai atvieglotu tīrīšanu;
  - c) durvis no materiāla, kas nebojājas, un, ja tās ir no koka, ar gludu un ūdensnecaurlaidīgu pārklājumu abās pusēs;
  - d) viegli tīrāmi griesti, kas ir būvēti un apdarināti tā, lai nepieļautu netīrumu uzkrāšanos un pelējuma veidošanos, iespējamu krāsojuma lobīšanos un ūdens tvaika kondensāciju;
  - e) piemērota ventilācija un, ja vajadzīgs, jaudīgas ierīces tvaika nosūkšanai;
  - f) piemērots dabīgais vai mākslīgais apgaismojums;
  - g) cik iespējams tuvu darba vietām:
    - pietiekami daudz iekārtu roku tīrīšanai un dezinficēšanai, kā arī mazgāšanai ar karstu ūdeni. Krāni nedrīkst būt darbināmi ar plaukstām vai rokām. Roku tīrīšanai paredzētajām iekārtām jābūt apgādātām ar tekošu karsto un auksto ūdeni vai ūdeni, kas iepriekš sajaukts līdz vajadzīgai temperatūrai, tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļiem, kā arī vienreizējas lietošanas roku dvieļiem,
    - iekārtas instrumentu dezinfekcijai;
- 2) pietiekami daudz ģērbtuvju ar gludām, ūdensnecaurlaidīgām un mazgājamām sienām un grīdām, kā arī pietiekami daudz izlietņu un ūdensklozeta tuaļu. Tualetes nedrīkst būt tieši savienotas ar darba telpām. Izlietnēs jābūt tekošam karstajam un aukstajam ūdenim vai arī ūdenim, kas iepriekš sajaukts līdz vajadzīgajai temperatūrai, līdzekļiem roku tīrīšanai un dezinfekcijai, kā arī vienreizējas lietošanas roku dvieļiem. Izlietņu krāni nedrīkst būt darbināmi ar rokām. Tualetes telpu tuvumā jābūt pietiekami daudz izlietņu;
- 3) atsevišķa telpa un piemērotas iekārtas fiksētu un pārvietojamu tvertņu un cisternu tīrīšanai un dezinfekcijai. Tomēr šī telpa un iekārtas nav vajadzīgas, ja tvertnes un cisternas ir paredzēts tīrīt un dezinficēt citos centros;
- 4) iekārtas, kas paredzēta vienīgi tam, lai piegādātu dzeramo ūdeni tādā nozīmē, kas noteikta Padomes 1980. gada 15. jūlija Direktīvā 80/778/EEK par lietošanai pārtikā paredzētā ūdens kvalitāti (<sup>1</sup>);

Iekārtas, kas piegādā nedzeramo ūdeni, tomēr ir atļauts izmantot tvaika ražošanai, ugunsdzēsības vajadzībām un saldēšanas iekārtu dzesēšanai ar noteikumu, ka šim nolūkam uzstādīto cauruļu izvietojums nepieļauj iespēju šo ūdeni izmantot citiem mērķiem un ka nekādā gadījumā netiks piesārņoti olu produkti. Šis tvaiks un ūdens nedrīkst saskarties ar olu produktiem vai tikt izmantots to tvertņu, iekārtu vai aprīkojuma tīrīšanai un dezinfekcijai, kas saskaras ar olu produktiem. Nedzeramā ūdens piegādes caurulēm jābūt skaidri atšķiramām no dzeramā ūdens piegādes caurulēm;
- 5) piemērots aizsargaprīkojums pret tādiem kaitēkļiem kā kukaiņi un grauzēji;
- 6) aprīkojumam, savienojumiem un instrumentiem vai to virsmām, kam ir paredzēts saskarties ar olu produktiem, jābūt izgatavotām no gluda materiāla, kuru ir viegli mazgāt, tīrīt un dezinficēt, kurš ir izturīgs pret koroziju un no kura olu produktos nevar nonākt vielas tādos daudzumos, kādi ir bīstami cilvēku veselībai, izraisīt olu produktu sastāva bojāšanos vai nelabvēlīgi ietekmēt to organoleptiskās īpašības.

(<sup>1</sup>) OV L 229, 30.8.1980., 11. lpp.

## II NODAĻA

### ĪPAŠI UZŅĒMUMU ATZĪŠANAS NOSACĪJUMI

Papildus to vispārīgo nosacījumu izpildei, kas noteikti I nodaļā, uzņēmumiem ir vajadzīgas vismaz:

- 1) piemērotas telpas, kas ir pietiekami lielas, lai atsevišķi uzglabātu olas un gatavos olu produktus, vajadzības gadījumā ar dzesēšanas iekārtām, lai olu produktus uzglabātu atbilstošā temperatūrā; saldētavām jābūt ar termometru vai tālvadības pašrakstītājtermometru;
- 2) ja izmanto netīras olas, šo olu mazgāšanas un dezinfekcijas iekārtas; saskaņā ar 14. pantā noteikto procedūru izveido to produktu sarakstu, kuriem ir atļauts veikt šādu dezinfekciju;
- 3) a) a) īpaša telpa ar atbilstošām iekārtām olu pārsišanai un to satura savākšanai, kā arī čaumalas daļu un zemčaumalas plēves noņemšanai;  
b) atsevišķa telpa citām darbībām, kas nav minētas a) apakšpunktā.  
Ja olu produktus pasterizē, pasterizāciju var veikt a) apakšpunktā minētajā telpā gadījumā, ja uzņēmumā ir noslēgta pasterizācijas sistēma; citos gadījumos pasterizāciju veic b) apakšpunktā minētajā telpā. Pēdējā minētajā gadījumā jādara viss, lai nepieļautu olu produktu piesārņošanu pēc pasterizācijas;
- 4) piemērotas iekārtas olu satura pārvietošanai uzņēmumā;
- 5) šajā direktīvā paredzētajos gadījumos kompetentās iestādes apstiprinātas olu produktu apstrādes ierīces, kam ir vismaz:
  - a) attiecībā uz pasterizāciju:
    - automātiska temperatūras kontrolierīce,
    - pašrakstītājtermometrs,
    - automātiska drošības ierīce, kas novērš nepietiekamas termiskas apstrādes iespēju,
  - b) attiecībā uz nepārtrauktās pasterizācijas sistēmu šīm iekārtām jābūt arī ar:
    - piemērotu drošības sistēmu, kas nepieļauj pasterizētu olu produktu sajaukšanos ar nepilnīgi pasterizētiem olu produktiem, un
    - automātisku drošības sistēmas kontrolierīci, kas novērš minēto sajaukšanos;
- 6) telpa citu pārtikas produktu un piedevu glabāšanai;
- 7) ja produktus iepakoj vienreizlietojamās tvertnēs, piemērota vieta un, vajadzības gadījumā, atsevišķa telpai šo tvertnu un to izgatavošanai paredzēto izejvielu glabāšanai;
- 8) iekārtas tukšo čaumalu, kā arī lietošanai pārtikā nederīgu olu un olu produktu tūlītējai aizvākšanai un atsevišķai glabāšanai;
- 9) piemērots aprīkojums higiēniskai olu produktu iepakojšanai;
- 10) lai veiktu analīzes un pārbaudes atbilstoši šīs direktīvas prasībām par izejvielām un olu produktiem, uzņēmumā jābūt attiecīgai laboratorijai. Ja tādas nav, tad šim uzņēmumam jānodrošina minētajām prasībām atbilstošas laboratorijas pakalpojumus. Tādā gadījumā uzņēmums attiecīgi informē kompetento iestādi;
- 11) vajadzības gadījumā piemērota iekārta to saldēto olu produktu atkausēšanai, kuri jāapstrādā un ar kuriem jāveic turpmākas manipulācijas atzītā uzņēmumā,
- 12) atsevišķa telpa tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļu glabāšanai.

## III NODAĻA

### HIGIĒNAS PRASĪBAS SAISTĪBĀ AR UZŅĒMUMU TELPĀM, APRĪKOJUMU UN PERSONĀLU

Attiecībā uz personālu, telpām un aprīkojumu jāpieprasa ievērot augstākās pakāpes tīrību:

- 1) personālam, kas apstrādā olas un olu produktus vai veic ar tiem manipulācijas, jo īpaši jāvalkā tīrs darba apģērbs un galvassega. Šiem darbiniekiem katru darba dienu vairākas reizes un katrreiz, atsākot darbu, jāmazgā un jādezinficē rokas.  
  
Jāaizliedz smēķēt, ēst, spļaudīties vai košļāt vietās, kur notiek darbs ar olām un olu produktiem un kur tos uzglabā;



- 2) uzņēmumos nedrīkst iekļūt dzīvnieki. Visi grauzēji, kukaiņi vai citi parazīti sistemātiski jāiznīcina;
- 3) telpas, aprīkojums un instrumenti, ko izmanto darbā ar olu produktiem, jātur tīri un labā tehniskā stāvoklī. Aprīkojums un instrumenti rūpīgi jātīra un jādezinficē, ja vajadzīgs, vairākas reizes darba dienā, darba dienas beigās un pirms atkārtotas izmantošanas, ja tie ir netīri. Noslēgtām cauruļvadu sistēmām, kas paredzētas olu produktu pārvietošanai, ir vajadzīga atbilstoša tīrīšanas iekārta, kura nodrošina visu daļu tīrīšanu un dezinfekciju. Pēc tīrīšanas un dezinfekcijas caurules jāizskalo ar dzeramo ūdeni;
- 4) telpas, instrumentus un aprīkojumu drīkst izmantot tikai olu produktu apstrādei, izņemot citu pārtikas produktu apstrādi vai nu vienlaikus, vai arī citā laikā pēc tam, kad ir saņemta kompetentās iestādes atļauja, un ar noteikumu, ka tiek veikti visi vajadzīgie pasākumi, lai nepieļautu, ka produktus, uz ko attiecas šī direktīva, piesārņo vai ar tiem notiek kaitīgas izmaiņas;
- 5) vienmēr jāizmanto dzeramais ūdens; tomēr nedzeramo ūdeni izņēmuma gadījumos var izmantot tvaika ražošanai ar noteikumu, ka šim nolūkam ierīkotās caurules ir tādas, ka šo ūdeni nevar izmantot citiem mērķiem un nerodas olu vai olu produktu piesārņošanas draudi. Turklāt nedzeramo ūdeni izņēmuma gadījumos var atļaut izmantot saldēšanas iekārtu dzesēšanai. Nedzeramā ūdens piegādes caurulēm jābūt skaidri atšķiramām no dzeramā ūdens piegādes caurulēm;
- 6) mazgāšanas līdzekļus, dezinfekcijas līdzekļus un līdzīgas vielas jāizmanto un jāuzglabā tā, lai tās kaitīgi neietekmētu instrumentus, aprīkojumu un olu produktus. Pēc šo vielu lietošanas instrumenti un aprīkojums rūpīgi jānoskalo ar dzeramo ūdeni;
- 7) ar olām vai olu produktiem jāaizliedz strādāt cilvēkiem, kas ir iespējami piesārņojuma avoti;
- 8) jāpieprasa, lai visas personas, kas ir nodarbinātas darbā ar olām vai olu produktiem, uzrādītu medicīnisku izziņu, kas apliecina, ka nav iemesla, kādēļ viņam vai viņai šādu darbu nevajadzētu veikt. Medicīniskā izziņa katru gadu jāatjauno, ja vien saskaņā ar 14. pantā noteikto procedūru nav atzīta cita veselības pārbaudes kārtība, kas dod līdzvērtīgas garantijas.

#### IV NODAĻA

##### PRASĪBAS ATTIECĪBĀ UZ OLĀM, KAS PAREDZĒTAS OLU PRODUKTU RAŽOŠANAI

- 1) Olām, ko izmanto olu produktu ražošanā, jābūt fasētām iepakojumā, kas atbilst Komisijas 1969. gada 17. janvāra Regulai (EEK) Nr. 95/69, ar ko ievieš Regulu (EEK) Nr. 1619/68 par olu tirdzniecības standartiem <sup>(1)</sup>, kurā jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EEK) Nr. 3906/86 <sup>(2)</sup>.
- 2) a) Olu produktu ražošanai drīkst izmantot tikai neinkubētas olas, kas ir derīgas lietošanai pārtikā; to čaumalām jābūt pilnībā attīstītām un bez plīsumiem;  
b) atkāpjoties no a) apakšpunkta, ieplīsušas olas var izmantot olu produktu ražošanā ar nosacījumu, ka tās no fasēšanas centriem un ražošanas saimniecības piegādā tieši atzītam uzņēmumam, kur tās cik iespējams drīz pārsit.
- 3) Olas un olu produkti, kas nav derīgi lietošanai pārtikā, jāizņem un jādenaturē tā, lai tos nevarētu izmantot pārtikai. Tie tūlīt jānovieto telpā, kas paredzēta II nodaļas 8) punktā.

#### V NODAĻA

##### ĪPAŠAS HIGIĒNAS PRASĪBAS OLU PRODUKTU RAŽOŠANĀ

Visas darbības jāveic tā, lai nepieļautu piesārņošanu olu produktu ražošanas, apstrādes un glabāšanas laikā, un jo īpaši:

<sup>(1)</sup> OV L 13, 18.1.1969., 13. lpp.

<sup>(2)</sup> OV L 364, 23.12.1986., 20. lpp.

- 1) olas un olu produkti, kas nodoti turpmākai apstrādei atzītā uzņēmumā, tūlīt pēc saņemšanas līdz pārstrādei jāglabā II nodaļas 1) punktā paredzētajās telpās. Temperatūrai šajās telpās jābūt tādai, lai nodrošinātu, ka tie netiek piesārņoti. Plātes ar olām čaumalās nedrīkst novietot tieši uz grīdas;
- 2) olām jābūt izsaiņotām un, vajadzības gadījumā, nomazgātām un dezinficētām telpā, kas ir nodalīta no olu pārsišanas telpas; iepakojumu nedrīkst ienest olu pārsišanas telpā;
- 3) olas jāsasit II nodaļas 3) punkta a) apakšpunktā paredzētajā telpā; ieplīsusās olas, kas minēts IV nodaļas 2) punkta b) apakšpunktā, jāapstrādā nekavējoties;
- 4) netīras olas pirms pārsišanas jānotīra; tas jāveic telpā, kas ir nodalīta no olu pārsišanas telpas vai telpas, kur notiek darbs ar atdalītu olu saturu. Tīrīšanas procedūrām jābūt tādām, lai nepieļautu minēto olu saturu piesārņošanu vai atšķaidīšanu. Čaumalām pārsišanas laikā jābūt pietiekami sausām, lai olu saturs neatšķaidītos ar tīrīšanas ūdens atliekām;
- 5) ar olām, kas nav vistu vai tītaru, vai pērļu vistīņu olas, jārikojas, un tās jāapstrādā atsevišķi. Kad tiek atsākta vistu olu vai tītaru un pērļu vistīņu olu pārstrāde, viss aprīkojums jānotīra un jādezinficē;
- 6) neatkarīgi no izmantotās metodes olas jāpārsit tā, lai olu saturu cik iespējams nepiesārņotu. Tādēļ olu saturu nedrīkst iegūt ar centrifugēšanu vai olu sasišanu, un centrifugēšanu nedrīkst izmantot, lai no tukšajām čaumalām iegūtu olu baltumu atliekas. Čaumalu vai zemčaumalu plēvju pārpalikumi jāglabā cik iespējams tālu no olu produktiem, un tie nedrīkst pārsniegt VI nodaļas 2. punkta c) apakšpunktā noteikto daudzumu;
- 7) pēc pārsišanas visas olu produkta sastāvdaļas cik iespējams drīz jāapstrādā; termiskā apstrāde ir olu produkta apstrāde piemērotā temperatūrā pietiekami ilgu laiku, lai likvidētu visus klātesošos patogēnos mikroorganismus. Termiskās apstrādes laikā pastāvīgi jāreģistrē temperatūra. Uzskaites datus par to, ka katrai partijai ir veikta apstrāde, jāglabā divus gadus tā, lai tie būtu pieejami kompetentajai iestādei. Nepietiekami apstrādātai partijai var tūlīt apstrādi veikt vēlreiz tajā pašā uzņēmumā ar noteikumu, ka pēc atkārtotās apstrādes tā būs derīga lietošanai pārtikā; ja tiek konstatēts, ka partija nav derīga lietošanai pārtikā, tā jādenaturē saskaņā ar IV nodaļas 3) punktu;
- 8) ja apstrādi neveic tūlīt pēc olu pārsišanas, olu saturs jāglabā pietiekami higiēniskos apstākļos vai nu sasaldēts, vai temperatūrā, kas nepārsniedz 4 °C. Uzglabāšanas laiks 4 °C temperatūrā nedrīkst pārsniegt 48 stundas, izņemot gadījumus, kad no sastāvdaļām atdala cukuru;
- 9) ja konkrētas ražošanas metodes to prasa, Komisija atbilstoši 14. pantam līdz 1991. gada 31. decembrim nosaka, kurus olu produktus no atzīta uzņēmuma drīkst apstrādāt citā atzītā uzņēmumā ar noteikumu, ka tiek ievēroti šādi vispārīgi nosacījumi:
  - a) tiklīdz olu produkti ir iegūti, tie vai nu dziļi jāsasaldē, vai jāatdzesē līdz temperatūrai, kas pēdējā minētajā gadījumā nepārsniedz 4 °C, tie jāapstrādā galamērķī 48 stundu laikā pēc to olu pārsišanas dienas, no kurām tie ir iegūti, izņemot gadījumus, kad no sastāvdaļām atdala cukuru;
  - b) tie jāiepako, jāpārbauda, jāpārved un ar tiem jārikojas saskaņā ar šīs direktīvas prasībām;
  - c) tie jāmarķē saskaņā ar XI nodaļā noteiktajām prasībām. Šo preču veids jānorāda šādi: "nepasterizēti olu produkti apstrādājami galamērķī pārsišanas datums un laiks";
- 10) ar turpmākām pārstrādes darbībām pēc apstrādes jānodrošina, lai olu produkti netiktu piesārņoti; šķidrie produkti vai koncentrētie produkti, kas nav stabilizēti tā, lai tos uzglabātu istabas temperatūrā, tūlīt vai pēc fermentācijas procesa vai nu jāizžāvē, vai jāatdzesē līdz temperatūrai, kas nepārsniedz 4 °C; sasaldējamie produkti jāsasaldē tūlīt pēc apstrādes;
- 11) olu produkti jāglabā šajā direktīvā noteiktajā temperatūrā, līdz tos izmanto citu pārtikas produktu izgatavošanai;
- 12) atzītos uzņēmumos ir aizliegts pagatavot olu produktus no izejvielām, kas nav piemērotas pārtikas produktu izgatavošanai, pat ja tos neizmanto pārtikai.

**VI NODAĻA****ANALĪTISKĀS SPECIFIKĀCIJAS****1. Mikrobioloģiskie kritēriji**

Visām olu produktu partijām pēc apstrādes jāveic mikrobioloģiskās pārbaudes, ņemot paraugus apstrādes uzņēmumos, lai garantētu, ka tās atbilst šādiem kritērijiem:

a) salmonella: nekonstatē 25 g vai ml olu produkta;

b) citi kritēriji:

— aerobās mezofilās baktērijas:  $M = 10^5$  uz 1 g vai 1 ml,

— enterobaktērijas:  $M = 10^2$  uz 1 g vai 1 ml,

— stafilokoki: nekonstatē 1 g olu produkta,

M maksimāli pieļaujamais baktēriju skaits; rezultātu uzskata par neapmierinošu, ja baktēriju skaits vienā vai vairākās parauga vienībās ir M vai lielāks.

**2. Citi kritēriji**

Jāpārbauda visas olu produktu partijas, ņemot paraugus apstrādes uzņēmumos, lai nodrošinātu, ka tās atbilst šādiem kritērijiem:

a) 3-OH-sviestskābes koncentrācija nepārveidota olu produkta sausnā nedrīkst pārsniegt 10 mg/kg;

b) lai pirms apstrādes nodrošinātu higiēnisku rīcību ar olām un olu produktiem, piemēro šādus standartus:

— pienskābes saturs nedrīkst pārsniegt 1000 mg/kg olu produkta sausnas (attiecas tikai uz neapstrādātu produktu),

— dzintarskābes saturs nedrīkst pārsniegt 25 mg/kg olu produkta sausnas.

Fermentētiem produktiem šie lielumi tomēr ir tādi, kādi tiks fiksēti pirms fermentācijas procesa;

c) olu čaumalu pārpalikumu, olu zemčaumalas plēvju un visu citu olu produkta daļiņu daudzums nedrīkst pārsniegt 100 mg/kg olu produkta;

d) šīs direktīvas 5. panta 1. punktā minēto vielu atlieku daudzumi nedrīkst pārsniegt 5. panta 4. punktā minētās pielaišanas.

**3. Līdz 1991. gada 31. decembrim Komisija saskaņā ar 14. pantā noteikto procedūru noteiks:**

— analīzes un pārbaudes metodes,

— izlases pārbaužu plānus,

— ņemamo paraugu skaitu,

— analītiskās pielaišanas.

Līdz šo lēmumu pieņemšanai dalībvalstis par standartmetodēm atzīs visas starptautiski atzītās analīzes un pārbaudes metodes.

**VII NODAĻA****VESELĪBAS PĀRBAUDE UN PRODUKCIJAS UZRAUDZĪBA****1. Uzņēmumi strādā kompetentās iestādes uzraudzībā.**

Pārraudzība, ko veic kompetentā iestāde, iekļauj visus uzraudzības pasākumus, kurus uzskata par nepieciešamiem, lai nodrošinātu, ka olu produktu ražotāji atbilst šīs direktīvas prasībām, un jo īpaši, veicot:

— olu izcelsmes un olu produktu galamērķa, un 4. panta ceturtajā ievilkumā minēto uzskaites datu pārbaudes,

- olu produktu izgatavošanai paredzēto olu ekspertīzi,
  - to olu produktu ekspertīzi, kurus nosūta no uzņēmuma,
  - telpu, iekārtu un instrumentu tīrības un personāla higiēnas pārbaudi,
  - laboratoriskām pārbaudēm vajadzīgo paraugu ņemšanu, lai nodrošinātu, ka olas un olu produkti atbilst šīs direktīvas prasībām; šo pārbaudu rezultāti jāievada reģistrā un jāpaziņo olu produktu ražotājam.
2. Pēc kompetentās iestādes pieprasījuma olu produktu ražotājiem jāpalielina 4. panta pirmajā ievilkumā minēto laboratorisko pārbaudu biežums, kad to uzskata par vajadzīgu, lai nodrošinātu higiēnisku olu produktu ražošanu.

## VIII NODAĻA

### OLU PRODUKTU IEPAKOŠANA

1. Olu produkti jāiepako pietiekami higiēniskos apstākļos, lai nodrošinātu, ka tie netiek piesārņoti.

Tvertnēm jāatbilst visām higiēnas normām, ieskaitot šādas:

- tās nedrīkst bojāt olu produktu organoleptiskās īpašības,
  - tās nedrīkst būt tādas, kas var pārnest uz olu produktiem cilvēka veselībai kaitīgas vielas,
  - tām jābūt pietiekami izturīgām, lai pienācīgi aizsargātu olu produktus.
2. Telpā, kurā uzglabā tvertnes, nedrīkst būt putekļi un parazīti; vienreizlietojamas taras izgatavošanai paredzētos materiālus nedrīkst glabāt uz grīdas.
3. Olu produktiem izmantojamām tvertnēm pirms pildīšanas jābūt tīrām; atkārtoti izmantojamās tvertnes pirms pildīšanas jāiztīra, jādezinficē un jāizskalo.
4. Tvertnes darba telpā jāienes higiēniski un jāizmanto bez nevajadzīgas vilcināšanās.
5. Tūlīt pēc iepakojšanas šīs tvertnes jānoslēdz un jānovieto II nodaļas 1) punktā minētajās glabāšanas telpās.
6. Olu produktiem paredzētās tvertnes vajadzības gadījumā var izmantot citiem pārtikas produktiem ar noteikumu, ka tās iztīra un dezinficē, lai nepiesārņotu olu produktus.
7. Tvertnēm, ko izmanto neiekot olu produktu pārvadāšanai, jāatbilst visām higiēnas normām un jo īpaši šādām:
- to iekšējām virsmām un visām citām daļām, kas var saskarties ar olu produktiem, jābūt izgatavotām no gluda materiāla, kuru ir viegli mazgāt, tīrīt un dezinficēt, kurš ir izturīgs pret koroziju un no kura olu produktos nevar nonākt vielas tādos daudzumos, kādi ir bīstami cilvēku veselībai, izraisa olu produktu sastāva bojāšanos vai kaitīgi ietekmē tā organoleptiskās īpašības,
  - tām jābūt darinātām tā, lai olu produktus varētu pilnībā izņemt; ja tvertnes ir ar krāniem, tiem jābūt viegli noņemamiem, izjaukamiem, mazgājamiem, tīrāmiem un dezinficējamiem,
  - tās jāizmazgā, jāiztīra, jādezinficē un jāizskalo uzreiz pēc katras izmantošanas reizes un, vajadzības gadījumā, pirms atkārtotas izmantošanas,
  - pēc piepildīšanas tvertnes pienācīgi jānoslēdz, un tām jāpaliek noslēgtām arī pārvadājot, līdz tās izmanto,
  - tās jāizmanto vienīgi olu produktu pārvadāšanai.

Tomēr, neierobežojot šīs nodaļas noteikumus, Komisija pirmo reizi un šajā gadījumā līdz 1990. gada 31. decembrim saskaņā ar 14. pantā paredzēto procedūru un ciktāl tas kaitīgi neietekmē attiecīgos olu produktus un citus pārtikas produktus, vajadzības gadījumā nosaka īpašus nosacījumus, kas jāizpilda attiecībā uz šīm tvertnēm, lai tās varētu izmantot citu pārtikas produktu pārvadāšanai, jo īpaši nosacījumus saistībā ar:

- tvertņu mazgāšanu, tīrīšanu un dezinficēšanu pirms atkārtotas izmantošanas,
- pārvadāšanas nosacījumiem,
- to, cik ilgi tās drīkst izmantot.

Līdz stājas spēkā otrajā daļā paredzētie lēmumi un, vēlākais, līdz 1991. gada 31. decembrim:

- šajā sakarā joprojām piemēro valsts tiesību normas, kas atļauj izmantot tvertnes pārtikas produktu, kuri nav olu produkti, pārvadāšanai valsts teritorijā, kā arī dalībvalstu noslēgtie divpusējie līgumi, vienlaikus pildot vispārīgos Līguma noteikumus,
- dalībvalstis, kuru tiesību normas paredz šādu atļauju, nedrīkst ne ierobežot, ne aizliegt transportam iebraukt to teritorijā no citām dalībvalstīm, kuras paredz tādu pašu atļauju,
- dalībvalstis, kas aizliedz savā teritorijā transportu, kas tvertnēs, kuras paredzētas olu produktu pārvadāšanai, pārvadā citus pārtikas produktus, drīkst piemērot tādas pašas prasības olu produktu transportam, kas iebrauc no citas dalībvalsts.

## IX NODAĻA

### UZGLABĀŠANA

1. Olu produkti jāuzglabā glabāšanas telpās, kas minētas II nodaļas 1) punktā.
2. Olu produkti, kuriem noteikta konkrēta glabāšanas temperatūra, jātur šādā temperatūrā. Glabāšanas temperatūra nepārtraukti jāreģistrē, dzesēšanas ātrumam jābūt tādā, lai produkts cik iespējams drīz sasniegtu vajadzīgo temperatūru, un tvertnes jāuzglabā tā, lai ap tām varētu brīvi cirkulēt gaiss.
3. Temperatūra glabātavā nedrīkst pārsniegt šādus lielumus:

— dziļi saldētiem produktiem:	– 18 °C,
— saldētiem produktiem:	– 12 °C,
— dzesinātiem produktiem:	+ 4 °C,
— dehidrētiem produktiem (izņemot olu baltumus):	+ 15 °C.

## X NODAĻA

### PĀRVADĀŠANA

1. Olu produktu pārvadājumos izmantotajiem transportlīdzekļiem un tvertnēm jābūt konstruētiem un aprīkotiem tā, lai visā pārvadāšanas laikā varētu uzturēt temperatūru, kas noteikta šajā direktīvā.
2. Olu produkti jānosūta tā, lai pārvadāšanas laikā tie būtu aizsargāti no visa, kas tiem var kaitēt.
3. Pārvadāšanas laikā jāuztur šīs direktīvas IX nodaļas 3. punktā noteiktā temperatūra.

**XI NODAĻA****OLU PRODUKTU MARKĒŠANA**

1. Neierobežojot Direktīvas 79/112/EEK noteikumus, uz visiem olu produktu sūtījumiem, ko izved no uzņēmuma, jābūt etiķetei ar šādām norādēm:
    - i) vai nu:
      - augšējā daļā: — nosūtītājvalsts lielais sākumburts vai sākumburti, t. i., B/D/DK/EL/ESP/F/IRL/I/L/NL/P/UK, kam seko uzņēmuma atzīšanas numurs,
      - zemākajā daļā — viens no šiem burtu savienojumiem: CEE, EEK, EEG, EOK, EWG, EØF,
    - ii) vai arī:
      - augšējā daļā — nosūtītājvalsts nosaukums ar lielajiem burtiem,
      - vidū — uzņēmuma atzīšanas numurs,
      - apakšējā daļā — viens no šiem burtu savienojumiem: CEE, EEK, EEG, EOK, EWG, EØF;
    - iii) temperatūra, kādā šie olu produkti jāuzglabā, un laiks, cik ilgi tādā veidā tos drīkst uzglabāt.  
Etiķetei jābūt skaidrai, neizdzēšamai, un rakstu zīmēm viegli salasāmām.
  2. Pārvadājuma dokumentos jo īpaši jāietver:
    - a) produktu veids ar sugu izcelsmes norādi;
    - b) partijas numuri;
    - c) galamērķis, kā arī pirmā adresāta vārds/nosaukums un adrese.
  3. Šai informācijai un informācijai veselīguma marķējumā jābūt galamērķa valsts oficiālajā valodā vai valodās.
-