

## II

*(Besluiten waarvan de publikatie niet voorwaarde is voor de toepassing)*

## RAAD

## RICHTLIJN VAN DE RAAD

van 5 augustus 1985

inzake hygiënische en veterinaire problemen bij het intracommunautaire handelsverkeer in warmtebehandelde melk

(85/397/EEG)

DE RAAD VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap, inzonderheid op de artikelen 43 en 100,

Gezien het voorstel van de Commissie,

Gezien het advies van het Europese Parlement<sup>(1)</sup>,

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité<sup>(2)</sup>,

Overwegende dat de gemeenschappelijke markt niet op harmonische wijze kan functioneren en dat de marktordeningen niet de verwachte resultaten zullen opleveren, zolang het intracommunautaire handelsverkeer wordt belemmerd door de in de Lid-Staten bestaande ongelijkheid op het gebied van de gezondheidsvoorschriften inzake melk;

Overwegende dat ter opheffing van deze ongelijkheid de gezondheidsvoorschriften van de Lid-Staten nader tot elkaar moeten worden gebracht;

Overwegende dat men zich, gezien de uitgestrektheid van de zuivelsector en de verscheidenheid aan problemen die moeten worden opgelost, in een eerste fase dient te beperken tot de vaststelling van normen die van toepassing zijn op warmtebehandelde melk met voorlopige uitsluiting van de andere van melk afgeleide produkten, behalve bij wijze van afwijking en gezien het bijzondere gebruik van dit produkt van in tanks geleverde ingedikte gepasteuriseerde melk;

Overwegende dat de melk afkomstig moet zijn van dieren die vrij zijn van voor de menselijke gezondheid gevaarlijke ziekten; dat evenwel rekening dient te worden gehouden met de verschillen die nog tussen

de Lid-Staten bestaan met betrekking tot de gezondheidstoestand van hun rundveebeslag;

Overwegende dat de produktiebedrijven zo moeten zijn uitgerust dat wordt bewerkstelligd dat de dieren onder bevredigende hygiënische voorwaarden worden ondergebracht en de melk onder soortgelijke voorwaarden wordt verkregen; dat het nodig is een code voor de hygiëne op te stellen om deze voorwaarden nader te preciseren;

Overwegende dat het noodzakelijk is hygiënische voorschriften op te stellen voor het verzamelen en het vervoeren van de melk naar het centrale melkdepot, het centrum voor standaardisering of de melkinrichting, alsmede voor de gezondheidstoestand van het bij deze verrichtingen betrokken personeel;

Overwegende dat de rauwe melk van ieder produktiebedrijf op gezette tijden moet worden onderworpen aan analyses of tests ten einde na te gaan of deze aan de gestelde normen beantwoordt; dat deze controles eveneens in de produktiebedrijven moeten kunnen worden verricht ten einde met name controle uit te oefenen op de hygiëne van de melkproduktie en de algemene gezondheidstoestand van de daarbij betrokken dieren; dat deze controles moeten worden uitgevoerd volgens op niveau van de Gemeenschap vastgestelde voorschriften;

Overwegende dat het gewenst is het beginsel aan te houden van een steekproefsgewijs onderzoek naar de aanwezigheid van residuen van stoffen die de geschiktheid van melk voor menselijke consumptie nadelig kunnen beïnvloeden;

Overwegende dat landen van bestemming de mogelijkheid moeten hebben om op niet discriminerende basis en onder eerbiediging van de algemene bepalingen van het Verdrag over te gaan tot inspecties om na te gaan of de zendingen voldoen aan de eisen van deze richtlijn;

<sup>(1)</sup> PB nr. C 36 van 12. 4. 1972, blz. 12.

<sup>(2)</sup> PB nr. C 4 van 20. 1. 1972, blz. 5.

Overwegende dat warmtebehandelde melk moet worden geproduceerd, opgeslagen en vervoerd onder voorwaarden die voor wat de hygiëne betreft elke garantie bieden; dat de noodzakelijke registratie of erkenning van de centrale melkdepots, de centra voor standaardisering en de melkinrichtingen de controle op de naleving van deze voorwaarden kan vergemakkelijken; dat een procedure dient te worden ingesteld om de conflicten te beslechten die zich tussen Lid-Staten kunnen voordoen omtrent de juistheid van de erkenning van een melkinrichting, een centraal melkdepot of een centrum voor standaardisering;

Overwegende dat een communautaire controle dient te worden ingesteld om na te gaan of de voorgeschreven normen op dezelfde wijze worden toegepast in alle Lid-Staten; dat dient te worden bepaald dat de wijze van controleren nader moet worden gepreciseerd volgens een communautaire procedure binnen het Permanent Veterinair Comité;

Overwegende dat in het intracommunautaire handelsverkeer de afgifte van een certificaat dat is opgesteld door de bevoegde autoriteit van het land van verzending, het meest geschikte middel is om aan de bevoegde autoriteiten van het land van bestemming de verzekering te geven dat een zending warmtebehandelde melk voldoet aan de bij deze richtlijn gestelde eisen;

Overwegende dat de Lid-Staten over de mogelijkheid dienen te beschikken om het in het verkeer brengen op hun grondgebied van warmtebehandelde melk afkomstig uit een andere Lid-Staat te weigeren wanneer is geconstateerd dat deze melk niet aan deze richtlijn voldoet; dat echter indien zulks niet in strijd is met de hygiëne en indien de verzender of diens gemachtigde daarom verzoekt, deze melk moet kunnen worden teruggezonden; dat ten einde de betrokkenen in de gelegenheid te stellen de redenen te beoordelen die ten grondslag hebben gelegen aan een verbod of een beperking, het voorts van belang is dat de motieven daarvan ter kennis worden gebracht van de verzender of diens gemachtigde alsmede in bepaalde gevallen van de bevoegde autoriteiten van het land van verzending;

Overwegende dat de verzender in geval van een geschil over de juistheid van een verbod of een beperking tussen hem en de bevoegde autoriteiten van het land van bestemming de mogelijkheid dient te hebben om het advies in te winnen van een deskundige;

Overwegende dat de Lid-Staten de mogelijkheid moeten hebben om het binnenbrengen op hun grondgebied van gepasteuriseerde melk uit een Lid-Staat waarin een besmettelijke dierziekte heerst, te verbieden; dat een dergelijk verbod afhankelijk van de aard en de kenmerken van deze dierziekte of wel uitsluitend van toepassing kan zijn op melk die afkomstig is van een gedeelte van het grondgebied van het land van verzending dan wel van het gehele grondgebied; dat ingeval zich een besmettelijke ziekte voordoet op het grondgebied van een Lid-Staat, het

nodig is snel de passende maatregelen te treffen om deze ziekte te bestrijden; dat de gevaren die een dergelijke ziekte met zich brengt en de noodzakelijke bestrijdingsmaatregelen in de gehele Gemeenschap op dezelfde wijze moeten worden beoordeeld; dat daartoe een communautaire spoedprocedure moet worden ingesteld binnen genoemd Permanent Veterinair Comité volgens welke de noodzakelijke maatregelen moeten worden getroffen;

Overwegende dat het aan de Commissie moet worden overgelaten om bepaalde maatregelen ter toepassing van deze richtlijn te treffen; dat daartoe een procedure dient te worden ingesteld van nauwe en doeltreffende samenwerking tussen de Commissie en de Lid-Staten binnen het Permanent Veterinair Comité,

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

#### Artikel 1

Bij deze richtlijn worden voorschriften op hygiënisch en veterinaire gebied vastgesteld voor warmtebehandelde melk, bestemd voor het intracommunautaire handelsverkeer.

Tot aan de inwerkingtreding van de communautaire bepalingen ter zake en met inachtneming van de algemene bepalingen van het Verdrag wordt het intracommunautaire handelsverkeer in andere van melk afgeleide producten dan warmtebehandelde melk, niet door deze richtlijn beïnvloed. In de tussentijd wordt evenwel in afwijking van de definities van artikel 2, ingedikte gepasteuriseerde melk die in tanks op het grondgebied van een Lid-Staat wordt binnengebracht om daarin als zodanig of na bewerking in de handel te worden gebracht, onderworpen aan de eisen van deze richtlijn.

#### Artikel 2

Ter uitvoering van deze richtlijn zijn voor zover nodig de definities van artikel 2 van Richtlijn 64/432/EEG<sup>(1)</sup>, laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 85/320/EEG<sup>(2)</sup>, en van artikel 3 van Verordening (EEG) nr. 1411/71<sup>(3)</sup> van toepassing.

Voorts wordt verstaan onder:

- a) *rauwe melk*: melk zoals deze is afgescheiden door de melkklier van een of meer melkkoeien;
- b) *produktiebedrijf*: op het grondgebied van een Lid-Staat gelegen bedrijf met een of meer koeien bestemd voor de melkproductie;
- c) *warmtebehandelde melk*: voor menselijke consumptie geschikte, door een warmtebehandeling rechtstreeks en uitsluitend uit rauwe melk, zoals omschreven sub a), verkregen melk in de vorm van gepasteuriseerde melk, UHT-melk en gesteriliseerde melk zoals gedefinieerd in bijlage A, hoofdstuk VII, punten 2, 3, 4, 5 en 6;

<sup>(1)</sup> PB nr. 121 van 29. 7. 1964, blz. 2012/64.

<sup>(2)</sup> PB nr. L 168 van 28. 6. 1985, blz. 36.

<sup>(3)</sup> PB nr. L 148 van 3. 7. 1971, blz. 4.

- d) *land van verzending*: Lid-Staat vanwaar warmtebehandelde melk naar een andere Lid-Staat wordt verzonden;
- e) *land van bestemming*: Lid-Staat waarnaar warmtebehandelde melk uit een andere Lid-Staat wordt verzonden;
- f) *officiële instantie*: de veterinaire dienst of een andere dienst van gelijkwaardig niveau, die door de betrokken Lid-Staat is aangewezen om toe te zien op de toepassing van deze richtlijn;
- g) *melkinrichting*: op het grondgebied van een Lid-Staat gelegen bedrijf, waar de melk een warmtebehandeling ondergaat.

### Artikel 3

A. De Lid-Staten zien erop toe dat slechts naar het grondgebied van een andere Lid-Staat wordt verzonden:

1. als warmtebehandelde melk, melk die aan onderstaande algemene voorwaarden voldoet:

- a) zij moet verkregen zijn uit rauwe melk in de zin van artikel 2, sub a),
  - i) die geen andere onttrekking of toevoeging heeft ondergaan dan die welke inherent zijn aan het standaardiseringsproces van het vetgehalte;
  - ii) die afkomstig is van koeien die voldoen aan de voorwaarden van bijlage A, hoofdstuk VI, A;
  - iii) die afkomstig is van productiebedrijven die voldoen aan de algemene hygiënische voorwaarden van bijlage A, hoofdstuk VI, B;
  - iv) die, ten aanzien van de hygiëne van het melken, de verzameling, de behandeling en het vervoer, alsmede ten aanzien van de hygiëne van het daarbij betrokken personeel, voldoet aan de voorwaarden van bijlage A, hoofdstuk VI, C;
  - v) die afkomstig is van koeien en productiebedrijven die met name krachtens artikel 11, lid 1, op gezette tijden door de bevoegde nationale autoriteiten worden gecontroleerd;
  - vi) die overeenkomstig artikel 11, lid 2, is gecontroleerd en die voldoet aan de normen van bijlage A, hoofdstuk VI, D;

- b) zij moet afkomstig zijn van een melkinrichting die voldoet aan de voorwaarden van bijlage A, hoofdstukken I, II en V; voorts, indien de rauwe melk is geleverd via een centraal melkdepot, moet het centrale melkdepot voldoen aan de voorwaarden van bijlage A, hoofdstukken I, III en V, en indien de rauwe melk is

geleverd via een centrum voor standaardisering, moet het centrum voldoen aan de voorwaarden van bijlage A, hoofdstukken I, IV en V;

- c) zij moet in deze inrichting behandeld zijn overeenkomstig de eisen van bijlage A, hoofdstuk VII;
  - d) wanneer zij wordt verpakt, moet dit geschied zijn overeenkomstig de bepalingen van bijlage A, hoofdstuk VIII, in de melkinrichting waar de melk is behandeld;
  - e) zij moet zijn opgeslagen overeenkomstig de bepalingen van bijlage A, hoofdstuk IX;
  - f) zij moet, overeenkomstig bijlage A, hoofdstuk X, tijdens het vervoer naar een land van bestemming vergezeld gaan van een gezondheidscertificaat dat in overeenstemming is met het model in bijlage B;
  - g) zij moet onder bevredigende hygiënische voorwaarden worden vervoerd, overeenkomstig de bepalingen van bijlage A, hoofdstuk XI;
2. als gepasteuriseerde melk, melk die voldoet aan de eisen van lid 1 en die slechts één pasteurisatieproces heeft ondergaan;
3. als warmtebehandelde melk bestemd voor rechtstreekse menselijke consumptie, melk die bovendien een gewicht heeft van ten minste 1 030 gram per liter voor melk op 15 °C, of het equivalent daarvan voor afgeroomde melk op 20 °C, en ten minste 28 gram eiwithoudende stoffen per liter bevat en een gehalte aan ontvette droge stof van ten minste 8,50 %, met dien verstande dat onverminderd de bepalingen vastgesteld in het kader van de gemeenschappelijke ordening der markten in de sector melk en zuivelprodukten, voor melk bestemd voor de industrie geen strengere eisen mogen worden vastgesteld.

B. Lid-Staten die aan erkende melkinrichtingen op hun grondgebied de bij artikel 4, lid 2, en punt 6 van hoofdstuk VII van bijlage A genoemde afwijking toestaan, kunnen het binnenbrengen op hun grondgebied van warmtebehandelde melk, afkomstig uit een melkinrichting van een andere Lid-Staat waaraan dezelfde afwijking is toegestaan, niet verbieden of beperken.

### Artikel 4

1. De Lid-Staten zien erop toe dat

- de tanks, bestemd voor het vervoer van melk, slechts worden gebruikt voor het vervoer van melk, melkprodukten en drinkwater,
- de ruimten, de installaties en het materieel slechts worden gebruikt voor het verzamelen, de behandeling en de opslag van melk en melkprodukten.

Indien een inrichting levensmiddelen bereidt die gedeeltelijk worden verkregen uit melk of melkprodukten, moeten de produkten die in deze levensmiddelen worden verwerkt, indien zij niet tevoren een warmtebehandeling of een andere behandeling waarvan de melk of de melkprodukten geen nadelige invloed ondervinden hebben ondergaan, worden opgeslagen en behandeld in speciaal daarvoor bestemde afzonderlijke ruimten.

2. De Lid-Staten die, in afwijking van lid 1, toestemming geven de tanks en het materieel te gebruiken voor het vervoer, alsmede de fabricage, op verschillende tijdstippen, van andere vloeibare levensmiddelen, zien erop toe dat alle maatregelen worden getroffen om verontreiniging alsmede bederf van de in deze richtlijn bedoelde produkten te voorkomen.

De Lid-Staten stellen de Commissie en de andere Lid-Staten in kennis van de toegestane afwijkingen en verstrekken hun de lijst van de inrichtingen die deze afwijkingen genieten.

3. Op voorstel van de Commissie stelt de Raad de lijst op van de in lid 2 bedoelde levensmiddelen, bestemd voor menselijke consumptie, die in aanmerking kunnen komen voor de afwijking inzake het vervoer.

Volgens dezelfde procedure worden ook de voorwaarden vastgesteld die vervuld moeten worden om de voor het vervoer van de in de eerste alinea bedoelde levensmiddelen gebruikte tanks weer te bestemmen voor het vervoer van melk.

4. De Lid-Staten zien erop toe dat

- a) de tanks die in aanmerking komen voor de afwijking bedoeld in lid 2, niet kunnen worden bestemd voor het vervoer van warmtebehandelde melk naar een Lid-Staat die deze afwijking niet toestaat. De bevoegde autoriteit van de Lid-Staat van verzending doet desgevraagd aan de Lid-Staat van bestemming een lijst toekomen van de tanks die niet voor deze afwijking in aanmerking komen ;
- b) op het gezondheidscertificaat een duidelijke vermelding voorkomt aan de hand waarvan identificatie mogelijk is van de tanks die uitsluitend bestemd zijn voor het vervoer van warmtebehandelde melk.

#### Artikel 5

1. Elke Lid-Staat stelt een lijst op van zijn erkende melkinrichtingen en, voor zover zij betrokken zijn bij het intracommunautaire handelsverkeer in warmtebehandelde melk, een lijst van erkende centrale melkdepots en centra voor standaardisering, die elk voorzien zijn van een toelatingsnummer. Hij doet deze

lijst toekomen aan de overige Lid-Staten en aan de Commissie.

Een Lid-Staat erkent een inrichting of genoemde depots en centra slechts indien hem gebleken is dat zij voldoen aan het bepaalde in deze richtlijn. De Lid-Staat trekt de erkenning in wanneer de inrichting, de depots of centra niet meer aan de voorwaarden tot erkenning voldoen. Wanneer een erkenning wordt ingetrokken, wordt dit medegedeeld aan de andere Lid-Staten en aan de Commissie.

2. Door de officiële instantie wordt een regelmatige inspectie van de erkende inrichtingen, depots en centra verricht. Het toezicht op en de permanente controle van de inrichtingen, de centrale melkdepots en de centra voor standaardisering worden verricht onder verantwoordelijkheid van de officiële instantie.

Het personeel van de officiële instantie kan zich laten bijstaan door speciaal daartoe opgeleid personeel. Het personeel van de officiële instantie moet te allen tijde vrije toegang hebben tot alle bij de produktie van warmtebehandelde melk betrokken gedeelten van de inrichtingen, depots of centra, ten einde zich ervan te vergewissen dat het bepaalde in deze richtlijn wordt nageleefd.

3. Wanneer een Lid-Staat, met name ingevolge controle of verificatie als bedoeld in artikel 7, leden 1 en 2, van mening is dat in een inrichting, depot of centrum van een andere Lid-Staat de voor de erkenning voorgeschreven bepalingen niet of niet meer worden nageleefd, stelt hij de bevoegde centrale autoriteit van die Staat daarvan in kennis. Deze autoriteit neemt alle nodige maatregelen die kunnen gaan tot intrekking van de erkenning en deelt aan de bevoegde centrale autoriteit van de eerste Lid-Staat de genomen beslissingen en de redenen daarvan mede.

Indien deze vreest dat die maatregelen niet zijn getroffen of ontoereikend zijn, kan hij met de in het geding zijnde Lid-Staat zoeken naar wegen en middelen om de situatie te verhelpen, eventueel door een bezoek ter plaatse. In het geval van een geschil betreffende de toepassing van de bepalingen van deze richtlijn die niet in het kader van artikel 10 zijn geregeld, wordt naar een oplossing gezocht op basis van een referentiemethode en/of referentienormen die, na advies van het Wetenschappelijk Veterinair Comité, volgens de procedure van artikel 14 zijn erkend.

De betrokken Lid-Staten brengen de Commissie van de geschillen en de gevonden oplossingen op de hoogte.

4. Indien deze Lid-Staten geen overeenstemming kunnen bereiken, legt een van hen, binnen een redelijke termijn, de zaak aan de Commissie voor, die een of meer deskundigen opdraagt advies uit te brengen.

In afwachting van dit advies moet de Lid-Staat van verzending om ernstige redenen van volksgezondheid, op verzoek van de Lid-Staat van bestemming, de controle op de uit de betrokken inrichting afkomstige warmtebehandelde melk verscherpen.

De Lid-Staat van bestemming kan zijnerzijds de controle op de uit diezelfde inrichting afkomstige warmtebehandelde melk verscherpen en in geval van een positief resultaat de in artikel 7, lid 4, bedoelde maatregelen treffen.

De Commissie geeft op verzoek van een van de twee betrokken Lid-Statens onmiddellijk opdracht aan een deskundige om zich te begeven naar de plaats waar de omstreden zending is opgeslagen en/of naar de inrichting van verzending, ten einde passende conservatoire maatregelen voor te stellen.

Op grond van het in de eerste alinea bedoelde advies kunnen de Lid-Statens volgens de procedure van artikel 13 worden gemachtigd om het binnenbrengen op hun grondgebied van warmtebehandelde melk die uit de betrokken inrichting afkomstig is, voorlopig te verbieden.

De hierboven bedoelde machtiging kan op grond van een nieuw advies dat door één of meer deskundigen is uitgebracht, volgens de procedure van artikel 13 worden ingetrokken.

De deskundigen dienen de nationaliteit van één der Lid-Statens te bezitten, behalve van die welke bij het geschil zijn betrokken.

5. Volgens de procedure van artikel 14 worden de algemene uitvoeringsbepalingen van dit artikel vastgesteld.

#### *Artikel 6*

1. Veterinaire deskundigen van de Commissie kunnen, voor zover de eenvormige toepassing van de richtlijn dit vereist, in samenwerking met de bevoegde autoriteiten van de Lid-Statens controles ter plaatse uitvoeren; zij kunnen met name nagaan of de erkende inrichtingen, depots of centra deze richtlijn en met name het bepaalde in bijlage A, metterdaad naleven.

De Lid-Statens op wiens grondgebied een controle wordt verricht, geeft de deskundigen alle nodige steun voor de uitvoering van hun taak. De Commissie brengt de betrokken Lid-Staat op de hoogte van de uitslag van de verrichte controles.

De betrokken Lid-Staat treft de maatregelen die eventueel noodzakelijk kunnen blijken om met de uitkomst van deze controle rekening te houden. Indien de Lid-Staat bovengenoemde maatregelen niet neemt, mag de Commissie — na bestudering van de situatie in het Permanent Veterinair Comité — het bepaalde in artikel 5, lid 4, vijfde en zesde alinea, toepassen.

2. Vóór de toepassing van de in lid 1 bedoelde controles en volgens de procedure van artikel 14 worden de algemene uitvoeringsbepalingen van dit artikel vastgesteld en wordt een „vademecum” opgesteld met de voorschriften die in acht moeten worden genomen bij de in lid 1 bedoelde controle.

3. Vóór 1 juli 1990 beziet de Raad dit artikel opnieuw aan de hand van een verslag van de Commissie, dat eventueel vergezeld gaat van voorstellen.

#### *Artikel 7*

1. Onverminderd de artikelen 5 en 6 kan een land van bestemming nagaan of een zending warmtebehandelde melk als omschreven in artikel 2, vergezeld gaat van het voorgeschreven gezondheidscertificaat.

2. Indien er ernstige vermoedens bestaan dat er onregelmatigheden zijn begaan, mag het land van bestemming op niet-discriminerende basis overgaan tot inspecties om na te gaan of aan de eisen van deze richtlijn is voldaan.

3. De verificaties en inspecties worden normaliter uitgevoerd op de plaats van bestemming van de goederen of op elke andere geschikte plaats, op voorwaarde dat de gekozen plaats zo weinig mogelijk hinder meebrengt voor de aan- en afvoer van de goederen.

De in de leden 1 en 2 genoemde verificaties en inspecties mogen geen overdreven vertraging meebrengen bij de aan- en afvoer en het in de handel brengen van de goederen, noch enige vertraging waardoor de kwaliteit van de melk kan worden aangetast.

4. Wanneer bij een op basis van lid 2 uitgevoerde inspectie wordt geconstateerd dat de melk niet voldoet aan deze richtlijn, kan de bevoegde autoriteit van het land van bestemming, indien er geen gevaar voor de gezondheid bestaat, aan de afzender, de geadresseerde of hun gemachtigde de keuze laten om op hun kosten, hetzij de zending terug te sturen, voor andere doeleinden te gebruiken of te vernietigen, hetzij, indien er wel gevaar voor de gezondheid bestaat, de vernietiging van de zending te gelasten. Onder alle omstandigheden moeten preventieve maatregelen worden genomen om te voorkomen dat deze melk voor ongepaste doeleinden wordt gebruikt en moet op het certificaat duidelijk de bestemming van deze melk worden aangegeven.

5. a) Dergelijke beslissingen moeten met opgave van redenen aan de afzender of diens gemachtigde worden medegedeeld. Deze gemotiveerde beslissingen moeten aan de betrokkene op diens verzoek onverwijld schriftelijk worden medegedeeld met vermelding van de beroepsmogelijkheden die de vigerende wetgeving biedt en van de vorm waarin en de termijn waarbinnen de betreffende procedures moeten worden ingeleid.

- b) Indien dergelijke beslissingen zijn ingegeven door de diagnose van een besmettelijke of infectieziekte of van een voor de gezondheid van mens of dier gevaarlijke afwijking of door een geval van ernstige overtreding van de voorschriften van deze richtlijn, worden zij onverwijld aan de bevoegde centrale autoriteit van de producerende Lid-Staat en aan de Commissie medegedeeld.
- c) Naar aanleiding van deze mededeling kunnen passende maatregelen worden genomen volgens de procedure van artikel 13, met name om de maatregelen te coördineren die in andere Lid-Staten ten aanzien van de betrokken melk worden genomen.

6. Vóór 1 juli 1990 beziet de Raad dit artikel opnieuw aan de hand van een verslag van de Commissie, dat eventueel vergezeld gaat van voorstellen.

#### *Artikel 8*

1. Deze richtlijn laat de door de wetgeving van de Lid-Staten geboden beroepsmogelijkheden tegen de beslissingen van de bevoegde autoriteiten waarin bij deze richtlijn is voorzien, onverlet.

2. Elke Lid-Staat ken aan de afzenders van melk, die overeenkomstig artikel 7 niet in de handel mag worden gebracht, het recht toe het advies van een deskundige in te winnen. Elke Lid-Staat draagt er zorg voor dat deze deskundigen, voordat door de bevoegde autoriteiten tot andere maatregelen, zoals destructie van de melk, wordt overgegaan, kunnen uitmaken of aan de voorwaarden van artikel 7, lid 4, is voldaan.

De deskundige dient de nationaliteit van een van de Lid-Staten te bezitten, maar niet die van het land van verzending, noch die van het land van bestemming.

De Commissie stelt op voordracht van de Lid-Staten een lijst op van deskundigen die met het uitbrengen van dergelijke adviezen kunnen worden belast.

De algemene uitvoeringsbepalingen van dit artikel, in het bijzonder de bij de opstelling van deze adviezen te volgen procedure, worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 14.

#### *Artikel 9*

De bijlagen van deze richtlijn worden op voorstel van de Commissie door de Raad met gekwalificeerde meerderheid van stemmen gewijzigd, met het oog op de aanpassing ervan aan de technologische ontwikkeling.

#### *Artikel 10*

1. De Lid-Staten zien erop toe dat, onverminderd de aanvullende eisen van artikel 3, punt A, sub 3, alleen warmtebehandelde melk naar het grondgebied van een andere Lid-Staat wordt verzonden die

afkomstig is uit melkinrichtingen die voldoen aan de normen van de hoofdstukken VI en VII van bijlage A voor etappe 1.

Een Lid-Staat die met ingang van de in artikel 16 genoemde datum evenwel voor warmtebehandelde melk die voor binnenlandse consumptie is bestemd, de voor etappe 2 voorgeschreven microbiologische normen toepast, kan evenwel, nadat deze toepassing volgens de procedure van artikel 14 is geconstateerd, het binnenbrengen van gesteriliseerde melk en UHT-melk op zijn grondgebied afhankelijk stellen van de naleving van de tijdens die etappe voor het eindproduct vastgestelde normen en het binnenbrengen van gepasteuriseerde melk op zijn grondgebied afhankelijk stellen van de naleving van de normen die zowel voor rauwe melk als voor gepasteuriseerde melk zijn vastgesteld.

De Lid-Staten zien erop toe dat uiterlijk op 1 januari 1993 de normen van de hoofdstukken VI en VII van bijlage A voor etappe 2 in het intracommunautaire handelsverkeer van toepassing zijn, behalve indien de Raad, op basis van een verslag van de Commissie dat eventueel vergezeld gaat van voorstellen, met gekwalificeerde meerderheid van stemmen besluit deze termijn met maximaal twee jaar te verlengen.

Voorts zijn met ingang van 1 april 1990 de normen van etappe 2 van toepassing op voor directe menselijke consumptie bestemde melk.

2. De analyse- en testmethoden die moeten worden gebruikt om te controleren of de in lid 1 bedoelde normen in acht worden genomen, worden vóór 1 januari 1989 vastgesteld volgens de procedure van artikel 14.

Volgens dezelfde procedure wordt na advies van het Wetenschappelijk Veterinair Comité een methode vastgesteld ter vervanging van de gewijzigde troebelheidsproef van Aschaffenburg waardoor een onderscheid kan worden gemaakt tussen gesteriliseerde melk en UHT-melk.

In afwachting van deze besluiten erkennen de Lid-Staten evenwel tijdens de toepassingsperiode van etappe 1 de op internationaal vlak erkende analyse- en testmethoden als referentiemethoden.

#### *Artikel 11*

1. De Lid-Staten zien erop toe dat de produktiebedrijven worden onderworpen aan een periodieke controle om vast te stellen of de eisen inzake hygiëne worden nageleefd.

Voorts zien zij erop toe dat de officiële dierenarts, indien er een verdenking bestaat dat de eisen inzake de gezondheid van de dieren als bedoeld in hoofdstuk VI van bijlage A niet worden nageleefd, de algemene gezondheidstoestand van de voor melkproductie gebruikte dieren controleert en indien nodig een klinisch onderzoek van de uier van deze dieren doet uitvoeren.

Indien bij de in de eerste en tweede alinea bedoelde controle(s) blijkt dat er niet wordt voldaan aan de eisen inzake hygiëne, treft de officiële instantie passende maatregelen.

2. De Lid-Staten zien erop toe dat rauwe melk en warmtebehandelde melk door de inrichtingen worden gecontroleerd onder supervisie, verantwoordelijkheid en periodieke controle van de officiële instantie, ten einde ervoor te zorgen dat de melk voldoet aan de eisen van deze richtlijn.

3. De Lid-Staten zien erop toe dat onderzoek wordt verricht naar de aanwezigheid van residuen van stoffen met farmacologische en hormonale werking, van antibiotica, van bestrijdingsmiddelen, detergenten en van andere stoffen die schadelijk zijn, die de organoleptische kenmerken kunnen beïnvloeden of die er eventueel toe kunnen leiden dat de consumptie van melk gevaarlijk of schadelijk is voor de menselijke gezondheid indien deze residuen de toegestane tolerantiegrenzen overschrijden of, wanneer geen toleranties zijn vastgesteld, de hoeveelheid overschrijden waarvan de onschadelijkheid op grond van de wetenschappelijke kennis is aangetoond en waarover het Wetenschappelijk Veterinair Comité zich heeft uitgesproken.

4. Indien de onderzochte melk niet voldoet aan de eisen van deze richtlijn en er met name sporen van residuen in voorkomen die de toegestane toleranties overschrijden, moet de warmtebehandelde melk van het intracommunautaire handelsverkeer worden uitgesloten.

Het residuenonderzoek moet worden verricht volgens methoden die wetenschappelijk zijn erkend en op hun praktische waarde getoetst, in het bijzonder methoden die zijn omschreven in communautaire richtlijnen of in andere internationale normen.

De resultaten van het residuenonderzoek moeten kunnen worden geëvalueerd volgens referentiemethoden die krachtens artikel 10 zijn vastgesteld.

Met het oog op de controle van de productiebedrijven wordt volgens de procedure van artikel 14 een algemene code voor de hygiëne opgesteld met de algemene eisen inzake hygiëne waaraan in de productiebedrijven moet worden voldaan, in het bijzonder de eisen ter zake van het onderhoud van de ruimten en die betreffende het melken. De Commissie zorgt ervoor dat deze code wordt bekendgemaakt.

5. Wanneer een geground vermoeden bestaat dat niet wordt voldaan aan de eisen van deze richtlijn, verricht de officiële instantie de nodige controles en, ingeval dat vermoeden wordt bevestigd, neemt zij de passende maatregelen en met name schorst zij de erkenning.

6. Op voorstel van de Commissie stelt de Raad met gekwalificeerde meerderheid van stemmen binnen een termijn van twee jaar vanaf de kennisgeving van deze

richtlijn de uitvoeringswijze en de frequentie van de in de leden 1 en 2 bedoelde controles vast, alsmede de in lid 3 bedoelde toleranties.

Volgens dezelfde procedure kan worden besloten het onderzoek uit te breiden tot andere stoffen dan de in lid 3 genoemde.

7. Tot aan de inwerkingtreding van de uitvoeringsbepalingen van dit artikel blijven, met inachtneming van de algemene bepalingen van het Verdrag, de nationale reglementeringen van toepassing.

### Artikel 12

1. Een Lid-Staat kan, met inachtneming van de algemene bepalingen van het Verdrag, de volgende maatregelen treffen :

a) indien er zich in een andere Lid-Staat mond- en klauwzeer voordoet, kan hij het binnenbrengen op zijn grondgebied van gepasteuriseerde melk die is verkregen in een erkende inrichting die rauwe melk verzamelt in de beschermde zone die zal worden vastgesteld op grond van Richtlijn 64/432/EEG of die in deze zone is gelegen, tijdelijk verbieden of beperken ;

b) indien deze besmettelijke dierziekte zich snel uitbreidt of indien er een nieuwe, ernstige en besmettelijke dierziekte uitbreekt, kan hij het binnenbrengen op zijn grondgebied van gepasteuriseerde melk en UHT-melk uit het gehele grondgebied van die Staat tijdelijk verbieden of beperken.

2. Elke Lid-Staat moet het optreden op zijn grondgebied van alle in lid 1, sub b), bedoelde en niet onder Richtlijn 82/894/EEG<sup>(1)</sup> vallende ziekten en de getroffen bestrijdingsmaatregelen onverwijld ter kennis brengen van de andere Lid-Staten en van de Commissie. Hij moet hun ook onverwijld mededelen wanneer de ziekte is verdwenen.

3. De door de Lid-Staten op grond van lid 1 genomen maatregelen, alsmede de intrekking daarvan, moeten met opgaaf van redenen onverwijld ter kennis van de andere Lid-Staten en van de Commissie worden gebracht.

Volgens de procedure van artikel 13 kan worden besloten deze maatregelen te wijzigen, met name om coördinatie met de door andere Lid-Staten genomen maatregelen te verzekeren, dan wel deze in te trekken.

4. Indien de in lid 1 bedoelde situatie zich voordoet en het noodzakelijk blijkt dat ook andere Lid-Staten krachtens dat lid genomen en eventueel overeenkomstig lid 3 gewijzigde maatregelen toepassen, worden passende maatregelen vastgesteld volgens de procedure van artikel 14.

<sup>(1)</sup> PB nr. L 378 van 31. 12. 1982, blz. 58.

*Artikel 13*

1. In de gevallen waarin wordt verwezen naar de in dit artikel omschreven procedure, leidt de voorzitter van het bij besluit van de Raad van 15 oktober 1968 ingestelde Permanent Veterinair Comité, hierna het „Comité” genoemd, deze procedure, hetzij op eigen initiatief, hetzij op verzoek van een Lid-Staat, onverwijld in bij het Comité.

2. In het Comité worden de stemmen van de Lid-Staten gewogen overeenkomstig artikel 148, lid 2, van het Verdrag. De voorzitter neemt geen deel aan de stemming.

3. De vertegenwoordiger van de Commissie dient een ontwerp in van de te nemen maatregelen. Het Comité brengt over deze maatregelen advies uit binnen een termijn van twee dagen. Het Comité spreekt zich uit met een meerderheid van vijfenveertig stemmen.

4. De Commissie stelt de maatregelen vast en legt deze onmiddellijk ten uitvoer, wanneer zij in overeenstemming zijn met het advies van het Comité. Wanneer zij hiermee niet in overeenstemming zijn of wanneer het Comité geen advies heeft uitgebracht, legt de Commissie onverwijld een voorstel voor aan de Raad betreffende de te nemen maatregelen. De Raad stelt de maatregelen vast met gekwalificeerde meerderheid van stemmen.

Indien de Raad binnen vijftien dagen na indiening van het voorstel geen maatregelen heeft vastgesteld, stelt de Commissie de voorgestelde maatregelen vast en legt zij deze onmiddellijk ten uitvoer, behalve wanneer de Raad zich met eenvoudige meerderheid van stemmen heeft uitgesproken tegen genoemde maatregelen.

*Artikel 14*

1. In de gevallen waarin wordt verwezen naar de in dit artikel omschreven procedure, leidt de voorzitter deze procedure, hetzij op eigen initiatief, hetzij op verzoek van een Lid-Staat, onverwijld in bij het Comité.

2. In het Comité worden de stemmen van de Lid-Staten gewogen overeenkomstig artikel 148, lid 2, van het Verdrag. De voorzitter neemt geen deel aan de stemming.

3. De vertegenwoordiger van de Commissie dient een ontwerp in van de te nemen maatregelen. Het Comité brengt over deze maatregelen advies uit

binnen een termijn die door de voorzitter kan worden vastgesteld naar gelang van de urgentie der te behandelen kwesties. Het Comité spreekt zich uit met een meerderheid van vijfenveertig stemmen.

4. De Commissie stelt de maatregelen vast en legt deze onmiddellijk ten uitvoer, wanneer zij in overeenstemming zijn met het advies van het Comité. Wanneer zij hiermee niet in overeenstemming zijn of wanneer het Comité geen advies heeft uitgebracht, legt de Commissie onverwijld een voorstel voor aan de Raad betreffende de te nemen maatregelen.

De Raad stelt de maatregelen vast met gekwalificeerde meerderheid van stemmen.

Indien de Raad binnen drie maanden na indiening van het voorstel geen maatregelen heeft vastgesteld, stelt de Commissie de voorgestelde maatregelen vast en legt zij deze onmiddellijk ten uitvoer, behalve wanneer de Raad zich met eenvoudige meerderheid van stemmen heeft uitgesproken tegen genoemde maatregelen.

*Artikel 15*

Tot aan de aanneming van een communautaire regeling betreffende de invoer van warmtebehandelde melk uit derde landen mogen de op die invoer van toepassing zijnde nationale bepalingen niet gunstiger zijn dan die welke gelden voor het intracommunautair handelsverkeer.

*Artikel 16*

De Lid-Staten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om uiterlijk 1 januari 1989 aan deze richtlijn te voldoen.

*Artikel 17*

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

Gedaan te Brussel, 5 augustus 1985.

*Voor de Raad*

*De Voorzitter*

J. POOS



## BIJLAGE A

## HOOFDSTUK I

## Algemene voorwaarden voor de erkenning

Melkinrichtingen, centrale melkdepots en centra voor standaardisering moeten gelegen zijn op dusdanige plaatsen dat de melk geen invloed ondergaat die schadelijk kan zijn voor de menselijke gezondheid en dat de natuurlijke kenmerken van de melk niet gewijzigd worden; zij moeten ten minste voorzien zijn van:

1. in ruimten waar de warmtebehandelde melk wordt behandeld en opgeslagen:
  - a) vloeren uit gemakkelijk schoon te houden en te ontsmetten materiaal, die zo moeten zijn aangelegd dat vloeistoffen gemakkelijk kunnen wegvloeien;
  - b) gladde, duurzame en ondoordringbare wanden die van een heldere afwasbare bekleding zijn voorzien tot een hoogte van ten minste twee meter en, in de koel- en opslagruimten, ten minste tot de hoogte waarop de melk wordt opgeslagen, behalve indien de melk is opgeslagen in hermetisch afgesloten tanks. De overgang van vloer naar wanden en de overgang van de wanden onderling moet rond zijn afgewerkt, behalve in de opslag- en koelruimten;
  - c) deuren van onaantastbaar materiaal; houten deuren moeten aan beide zijden voorzien zijn van een gladde ondoordringbare bekleding;
  - e) reukloos isolatiemateriaal dat niet kan rotten;
  - e) voorzieningen die zorgen voor voldoende luchtverversing en, zo nodig, een goede afvoer van damp;
  - f) voldoende verlichting, door daglicht of door kunstlicht;
  - g) voldoende voorzieningen, zo dicht mogelijk bij de plaatsen waar de arbeid wordt verricht, voor het reinigen en ontsmetten van de handen en voor het reinigen van het materieel met warm water. De kranen mogen niet met de hand kunnen worden bediend. De installaties voor het wassen van de handen moeten voorzien zijn van koud en warm stromend water of van vooraf gemengd water op een passende temperatuur, van was- en ontsmettingsmiddelen alsmede van handdoeken die slechts éénmaal kunnen worden gebruikt;
2. een voldoende aantal kleedlokalen, met gladde, ondoordringbare en afwasbare wanden en vloeren, was- en douchegelegenheden, alsmede toiletten met waterspoeling

die geen rechtstreekse toegang tot de werkruimten mogen geven. De wasgelegenheden moet voorzien zijn van koud en warm stromend water of van vooraf gemengd water op een passende temperatuur, was- en ontsmettingsmiddelen voor de handen, en handdoeken die slechts éénmaal kunnen worden gebruikt. De kranen mogen niet met de hand kunnen worden bediend. Er moeten voldoende wasgelegenheden zijn in de nabijheid van de toiletten;

3. een aparte ruimte en passende voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van recipiënten of tanks. Deze ruimte en deze voorzieningen kunnen evenwel achterwege blijven indien het reinigen en ontsmetten van recipiënten of tanks verplicht dienen te geschieden in een ander centrum dat in de nabijheid van de melkinrichting gelegen is;
4. een installatie die uitsluitend drinkwater in de zin van Richtlijn 80/778/EEG<sup>(1)</sup> kan leveren.

Bij wijze van uitzondering kan evenwel een installatie met niet-drinkbaar water worden toegelaten voor de productie van stoom, voor brandbestrijding of voor het koelen van koelmachines, op voorwaarde dat de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar voor besmetting van de melk opleveren. De stoom en het water in kwestie mogen niet rechtstreeks in aanraking komen met de melk en mogen niet worden gebruikt voor het reinigen en ontsmetten van de recipiënten, de installaties en het materieel waarmee de melk in aanraking komt. De leidingen voor niet-drinkbaar water moeten goed kunnen worden onderscheiden van de drinkwaterleidingen;

5. passende voorzieningen voor de bescherming tegen ongedierte, zoals insecten en knaagdieren;
6. het materieel, de naden en de instrumenten — of de oppervlakte daarvan — welke met de melk in aanraking kunnen komen, moeten zijn vervaardigd van een glad, gemakkelijk te wassen, te reinigen en te ontsmetten en corrosiebestendig materiaal, dat geen bestanddelen in zodanige hoeveelheden aan de melk afgeeft dat er een gevaar voor de menselijke gezondheid ontstaat of een verandering van de samenstelling van de melk teweeg wordt gebracht, of wel een schadelijke invloed wordt uitgeoefend op de organoleptische eigenschappen daarvan.

## HOOFDSTUK II

## Bijzondere voorwaarden voor de erkenning van melkinrichtingen

Naast de algemene voorwaarden van hoofdstuk I moeten melkinrichtingen ten minste voorzien zijn van:

- a) voor zover daar een dergelijke verrichting plaatsvindt, een installatie voor het op passende wijze automatisch en mechanisch vullen en sluiten van andere recipiënten voor

de verpakking van warmtebehandelde melk dan bussen en tanks;

- b) installaties voor het koelen en het koel bewaren van warmtebehandelde melk en, in de gevallen bedoeld in de

<sup>(1)</sup> PB nr. L 229 van 30. 8. 1980, blz. 11.

hoofdstukken III, IV en VII, punt 1, van rauwe melk. De opslaginstallaties dienen te zijn uitgerust met temperatuurmetingsapparatuur;

- c) — in geval van verpakking in recipiënten voor eenmalig gebruik, een ruimte voor de opslag daarvan, alsmede voor de opslag van de grondstoffen waarvan die recipiënten worden vervaardigd;

— in geval van verpakking in recipiënten die weer opnieuw kunnen worden gebruikt, een aparte ruimte voor de opslag daarvan, alsmede een installatie voor het mechanisch reinigen en ontsmetten daarvan;

- d) recipiënten voor de opslag van rauwe melk, een installatie voor de standaardisering en recipiënten voor de opslag van gestandaardiseerde melk;

- e) centrifuges of een ander goedgekeurd of toegelaten apparaat voor het zuiveren van de melk, en

- f) door de officiële instantie goedgekeurde of toegelaten apparatuur voor de warmtebehandeling, voorzien van:

- een automatische temperatuurregelaar;
- een zelfregistrerende thermometer;
- een automatische beveiliging tegen onderverhitting;
- een deugdelijke beveiliging tegen vermenging van de gepasteuriseerde of gesteriliseerde melk met onvoldoende verhitte melk, en

- een automatische registratie van de beveiliging tegen bovengenoemde vermenging;

en

- g) de melkinrichting dient te beschikken over een eigen laboratorium of zich te verzekeren van de diensten van een laboratorium dat is uitgerust met het nodige materiaal voor de vereiste melkanalyses en -tests.

### HOOFDSTUK III

#### Bijzondere voorwaarden voor de registratie van centrale melkdepots

Naast de algemene voorwaarden van hoofdstuk I moeten centrale melkdepots ten minste voorzien zijn van:

- a) een installatie of geschikte middelen voor de koeling van de melk en, voor zover de melk in dit depot wordt opgeslagen, een installatie voor het koel opslaan;
- b) indien de melk in het centrale melkdepot wordt gezuiverd, moet deze bewerking plaatsvinden met centrifuges of met een ander door de officiële instantie goedgekeurd of toegelaten apparaat.

### HOOFDSTUK IV

#### Voorwaarden voor de registratie van centra voor standaardisering

Naast de algemene voorwaarden van hoofdstuk I moeten centra voor standaardisering ten minste voorzien zijn van:

- a) recipiënten voor het koel opslaan van rauwe melk, een installatie voor de standaardisering en recipiënten voor de opslag van gestandaardiseerde melk;
- b) centrifuges of een ander door de officiële instantie van de Lid-Staat goedgekeurd of toegelaten apparaat voor het zuiveren van de melk.

### HOOFDSTUK V

#### Hygiënische eisen inzake de ruimten, het materieel en het personeel in de inrichtingen

1. Optimale reinheid wordt geëist van het personeel en voor de ruimten en het materieel:

- a) het personeel dat betrokken is bij de behandeling van de melk moet met name schone werkkleding en schone hoofdbedekking dragen; ook de handen moeten schoon zijn. In de werk- en melkopslagruimten is roken verboden;

- b) dieren mogen niet worden toegelaten in de inrichtingen. Destructie van knaagdieren, insecten en ander ongedierte moet systematisch geschieden;

- c) het materieel en de installaties die voor de behandeling van de melk worden gebruikt, moeten zuiver worden gehouden en goed worden onderhouden:

- i) de werkruimten moeten ten minste eenmaal per werkdag worden gereinigd;

- ii) het materieel, de recipiënten en de installaties die met melk, melkprodukten of andere levensmiddelen in aanraking komen, moeten na iedere behandelingsfase en ten minste eenmaal per werkdag worden gewassen, gereinigd en ontsmet.

2. De recipiënten en tanks die voor het vervoer van rauwe melk naar de centrale melkdepots, de centra voor standaardisering of de melkinrichtingen zijn gebruikt, moeten na elk transport, of reeks van transporten wanneer tussen het lossen en laden slechts zeer weinig tijd verloopt, maar in elk geval ten minste eenmaal per dag zonder onnodig

- uitstel worden gewassen, gereinigd en ontsmet voordat zij opnieuw worden gebruikt.
3. Wanneer de rauwe melk niet via leidingen van het centrale melkdepot en van het centrum voor standaardisering naar de melkinrichting wordt gevoerd, moeten de voor het vervoer van rauwe melk vereiste recipiënten voldoen aan de voorschriften van punt 1, sub c).
  4. Indien voor de in punt 1 bedoelde ontsmetting chemicaliën worden gebruikt, moet het gebruik van die produkten door de officiële instantie zijn toegestaan.
  5. De bewerking, behandeling en het vervoer van melk zijn verboden voor personen die via de melk besmettelijke of andere ziekten kunnen overbrengen.
  6. Een ieder die bij de bewerking en behandeling van melk is betrokken, dient door een geneeskundige verklaring aan te tonen dat niets zich tegen zijn tewerkstelling verzet. De geneeskundige verklaring dient elk jaar te worden verlengd tenzij volgens de procedure van artikel 14 een ander stelsel van geneeskundige controle van het personeel wordt erkend dat gelijkwaardige waarborgen biedt.

## HOOFDSTUK VI

### Voorschriften betreffende de ontvangst van rauwe melk in de melkinrichting

#### A. Rundveebeslag van oorsprong

1. De rauwe melk moet afkomstig zijn van koeien die :
  - a) deel uitmaken van een rundveebeslag dat officieel tuberculosevrij is en dat officieel brucellose- of brucellosevrij is ;
  - b) geen tekenen vertonen van besmettelijke ziekten die via melk op de mens kunnen worden overgebracht ;
  - c) geen enkele zichtbare verstoring van de algemene gezondheidstoestand vertonen en niet lijden aan aandoeningen van de geslachtsorganen waarbij afscheiding plaatsvindt, aan darmontsteking waarbij diarree en koorts optreedt of aan een herkenbare uierontsteking of ontsteking van de uierhuid ;
  - d) geen wonden aan de uier vertonen welke de melk kunnen verontreinigen ;
  - e) per dag ten minste 2 liter melk geven ;
  - f) niet zijn behandeld met in de melk overgaande stoffen die schadelijk zijn of kunnen zijn voor de gezondheid van de mens, tenzij de melk is verkregen na een officieel vastgestelde wachttermijn. De officiële wachttermijnen na toediening worden op voorstel van de Commissie door de Raad vastgesteld.
2. Voor de warmtebehandeling mag geen rauwe melk worden gebruikt :
  - a) die afkomstig is van dieren die niet voldoen aan de eisen van Richtlijn 81/602/EEG <sup>(1)</sup> ;
  - b) die residuen bevat van in artikel 11, lid 3, van de richtlijn bedoelde stoffen.

#### B. Hygiënische voorschriften voor het bedrijf

1. Rauwe melk moet afkomstig zijn van overeenkomstig artikel 11 van de richtlijn geregistreerde en gecontroleerde productiebedrijven. De aldus gebruikte ruimten moeten zodanig zijn ontworpen, gebouwd, onderhouden en beheerd dat :
  - i) de voorwaarden voor het onderbrengen, de hygiëne, de reinheid en de gezondheid van de koeien gunstig zijn ;
  - ii) de hygiënische voorwaarden voor het melken, behandelen en opslaan van de melk goed zijn.

De ruimten die voor specifieke doeleinden worden gebruikt, moeten aan de voorwaarden van de onderstaande punten voldoen.

2. De ruimten waarin de koeien worden gemolken of waarin de melk wordt opgeslagen, behandeld of gekoeld moeten zodanig zijn gelegen en gebouwd dat ieder gevaar voor besmetting van de melk wordt vermeden. Zij moeten gemakkelijk te wassen en te ontsmetten zijn en ten minste voorzien zijn van :
  - a) muren en een vloer die op plaatsen die kunnen worden bevuild of besmet gemakkelijk te reinigen zijn ;
  - b) een degelijk afwateringssysteem dat zo moet zijn aangelegd dat vloeistoffen gemakkelijk kunnen wegvloeien en toereikende middelen om afval te verwijderen ;
  - c) luchtverversing en voldoende verlichting ;
  - d) een passende en voldoende bevoorrading met drinkwater in de zin van Richtlijn 80/778/EEG voor het melken, reinigen en koelen ;
  - e) een adequate afscheiding van elke besmettingsbron, zoals toiletten en mestvaalten ;
  - f) een uitrusting en toebehoren die gemakkelijk af te wassen, te reinigen en te ontsmetten zijn.

Voorts moeten de ruimten voor de opslag van melk voorzien zijn van koelapparatuur ; deze ruimten moeten beschermd zijn tegen ongedierte en moeten beschikken over een adequate afscheiding met ruimten waar dieren zijn ondergebracht.

3. Als gebruik wordt gemaakt van een verplaatsbaar melksysteem onder afdak, moet aan de eisen van punt 2, sub d) en f), worden voldaan en moet het afdak voorts :
  - a) geplaatst zijn op een bodem die vrij is van elke opeenhoping van uitwerpselen en ander afval ;
  - b) ervoor zorgen dat de melk wordt beschermd gedurende de tijd dat het gebruikt wordt ;
  - c) zodanig zijn gebouwd en afgewerkt dat het goed schoon kan worden gehouden.
4. Een melkruimte of een melkplaats die op passende wijze is afgescheiden van de verblijfsruimten is vereist wanneer de koeien in vrijheid zijn.
5. Er moet op doeltreffende wijze gezorgd kunnen worden voor de isolatie van dieren die zijn besmet met of worden verdacht van besmetting met een van de in punt A 1, sub b), bedoelde ziekten of voor de afscheiding van de in punt A 1, sub c), bedoelde dieren van de rest van de kudde.

<sup>(1)</sup> PB nr. L 222 van 1. 8. 1981, blz. 32.

6. Dieren van onverschillig welke soort dienen verwijderd te worden gehouden van de ruimten of plaatsen waar melk wordt opgeslagen, behandeld of gekoeld.

C. *Hygiënische voorschriften voor het melken, het verzamelen en het vervoer van rauwe melk van produktiebedrijven naar het centrale melkdepot, het centrum voor standaardisering of naar de melkinrichting — Hygiënische voorschriften voor het personeel*

1. Het melken moet op hygiënische wijze geschieden en onder de voorwaarden die moeten worden vastgelegd in de code voor de hygiëne als bedoeld in artikel 11, lid 4, van de richtlijn.

2. De melk moet onmiddellijk na het melken worden gebracht naar een schone plaats die zodanig is ingericht dat een ongunstige beïnvloeding van de melk wordt vermeden. De melk moet wanneer zij niet binnen twee uur na het melken wordt verzameld op een temperatuur van ten minste 8 °C worden gekoeld in het geval van dagelijkse verzameling en van 6 °C indien de verzameling niet dagelijks plaatsvindt; gedurende het vervoer naar de melkinrichting mag de melk een temperatuur van 10 °C niet overschrijden.

3. Het materiaal en de instrumenten, of de oppervlakte ervan, die bestemd zijn om in contact te komen met melk (melkgereedschap, recipiënten, tanks, enz. bestemd voor het melken, het verzamelen of het vervoer van melk) moeten zijn vervaardigd van een glad, gemakkelijk af te wassen, te reinigen en te ontsmetten corrosiebestendig materiaal dat geen bestanddelen in zodanige hoeveelheden aan de melk afgeeft dat er een gevaar voor de menselijke gezondheid ontstaat of een verandering van de samenstelling van de melk teweeg wordt gebracht of wel een nadelige invloed wordt uitgeoefend op de organoleptische eigenschappen daarvan.

4. Na gebruik moeten het melkgereedschap, de toestellen voor machinaal melken en de recipiënten die op een of andere manier in contact zijn geweest met de melk worden gewassen, gereinigd en ontsmet. Na elk transport of na elke reeks van transporten wanneer er tussen het lossen en de volgende lading slechts een zeer korte tijd verloopt, maar in elk geval ten minste eenmaal per dag moeten de recipiënten of tanks die voor het transport van rauwe melk naar het centrale melkdepot, het centrum voor standaardisering of de melkinrichting zijn gebruikt, worden gewassen, gereinigd en ontsmet alvorens opnieuw te worden gebruikt.

5. Het gebruik van chemische produkten voor de in punt 4 bedoelde ontsmetting moet door de officiële instantie zijn toegestaan.

6. De tanks bestemd voor het verzamelen van melk mogen slechts worden gebruikt voor het vervoer van melk, melkprodukten en drinkwater.

7. Het melken, de behandeling en de verzameling van melk zijn verboden voor personen die via de melk besmettelijke of andere ziekten kunnen overbrengen.

D. *Normen die bij de ontvangst in acht moeten worden genomen*

Rauwe melk van elk bedrijf moet, met het oog op de warmtebehandeling en ter toepassing van deze richtlijn, aan de onderstaande minimumnormen voldoen:

De naleving van de normen moet door middel van steekproeven, hetzij bij de verzameling op het bedrijf, hetzij bij de ontvangst van de rauwe melk in de melkinrichting, in het centrale melkdepot of in het centrum voor standaardisering worden gecontroleerd.

	Etappe 1	Etappe 2
Gehalte aan kiemen bij 30 °C (per ml)	≤ 300 000 <sup>(1)</sup>	≤ 100 000 <sup>(1)</sup>
Gehalte aan somatische cellen (per ml)	≤ 500 000 <sup>(2)</sup>	≤ 400 000 <sup>(2)</sup>
Vriespunt (° C)	≤ -0,520	≤ -0,520
Antibiotica (per ml):		
— penicilline	< 0,004 µg	< 0,004 µg
— andere	niet aantoonbaar	niet aantoonbaar

<sup>(1)</sup> Gemiddelde geconstateerd over een periode van twee maanden, met ten minste twee monsternemingen per maand.

<sup>(2)</sup> Gemiddelde geconstateerd over een periode van drie maanden, met ten minste één monsterneming per maand.

Voorts moet de rauwe melk worden onderworpen aan een pyrotest of aan een andere controle die gelijkwaardige resultaten oplevert en daarbij voldoen aan normen die vóór 1 januari 1989 volgens de procedure van artikel 14 moeten worden vastgesteld na advies van het Wetenschappelijk Veterinair Comité. In afwachting van dit besluit zijn de bepalingen van artikel 10, lid 2, derde alinea, van toepassing.

De melkinrichting stelt de officiële dierenarts op de hoogte zodra de voor het gehalte aan somatische cellen vastgestelde maximumnormen zijn bereikt. De officiële dierenarts neemt de passende maatregelen.

Indien bij het verstrijken van een termijn van één maand de uit het betrokken bedrijf afkomstige melk niet in overeenstemming is met de voorgeschreven normen, moet deze op een ander ogenblik worden behandeld dan de voor het intracommunautaire handelsverkeer bestemde melk en van het intracommunautaire handelsverkeer worden uitgesloten.

## HOOFDSTUK VII

### Voorschriften inzake de warmtebehandeling

1. Indien rauwe melk niet binnen vier uur na ontvangst wordt behandeld, moet deze bij ontvangst in de melkinrichting worden afgekoeld tot een temperatuur van ten hoogste +5 °C en op die temperatuur worden gehouden tot aan het begin van de warmtebehandeling.

Indien rauwe melk niet binnen 36 uur na ontvangst wordt behandeld, moet een aanvullende controle op deze melk worden verricht vóór de warmtebehandeling. Indien volgens een directe of indirecte methode wordt geconstateerd dat het gehalte aan kiemen bij 30 °C van die melk

per ml meer bedraagt dan 600 000 voor etappe 1 en 200 000 voor etappe 2, moet de betrokken rauwe melk op een ander ogenblik worden behandeld dan de melk die is bestemd voor het intracommunautaire handelsverkeer.

2. Gepasteuriseerde melk moet zijn verkregen door een behandeling waarbij tijdens een korte tijdspanne een hoge temperatuur wordt toegepast (minimaal 71,7 °C gedurende 15 seconden of alle gelijkwaardige combinaties).

Deze melk moet voorts bij de steekproefcontroles in de melkinrichting aan de onderstaande normen voldoen :

	Etappe 1	Etappe 2
Pathogene kiemen	geen	geen
Coliformen (per ml)	< 5	< 1
Gehalte aan kiemen bij 30 °C (per ml)	≤ 50 000	≤ 30 000
<i>Na incubatietijd van 5 dagen bij 6 °C:</i>		
Gehalte aan kiemen bij 21 °C (per ml)	≤ 250 000	≤ 100 000
Fosfatase	—	—
Peroxydase	+	+
Antibiotica (per ml)	niet aantoonbaar	niet aantoonbaar
Vriespunt (° C)	≤ 0,520	≤ 0,520

Voorts moet de gepasteuriseerde melk worden onderworpen aan een pyrotest of aan een andere controle die gelijkwaardige resultaten oplevert, en daarbij voldoen aan normen die volgens de procedure van artikel 14 moeten worden vastgesteld na het advies van het Wetenschappelijk Veterinair Comité.

3. UHT-melk moet aan de volgende eisen voldoen :

- verkregen zijn door verhitting door middel van een eenmalige en ononderbroken doorvloeiing, waarbij gedurende een korte tijdspanne een hoge temperatuur (minimaal +135 °C gedurende ten minste één seconde) wordt aangewend en waarbij de melk aseptisch in lichtdichte recipiënten wordt verpakt ;
- een zodanige houdbaarheid hebben dat, bij een steekproefcontrole, uitgevoerd op UHT-melk nadat deze 15 dagen in ongeopende verpakking bij een temperatuur van +30 °C is bewaard, geen enkel teken van nadelige beïnvloeding waarneembaar is ; zo nodig kan voorts een termijn van 7 dagen in ongeopende verpakking bij een temperatuur van +55 °C worden voorgeschreven ;

- positief reageren op de gewijzigde troebelheidsproef van Aschaffenburg of enige andere proef die vóór de inwerkingtreding van deze richtlijn volgens de procedure van artikel 14 moet worden uitgewerkt, na advies van het Wetenschappelijk Veterinair Comité ;

- een vriespunt hebben van ten hoogste —0,520 °C. Voor melk die via een stoominjectie is behandeld geldt evenwel gedurende een periode van twee jaar een vriespunt van ten hoogste —0,515 °C.

Indien bij de behandeling volgens het „ultrahogetemperatuurprocédé” melk en stoom rechtstreeks met elkaar in aanraking komen, mag de stoom slechts waterdamp uit drinkwater zijn en geen vreemde stoffen aan de melk afgeven noch anderszins de melk nadelig beïnvloeden. Voorts mag het gebruik van stoom geen wijziging brengen in het watergehalte van de behandelde melk.

4. Gesteriliseerde melk moet :

- verhit en gesteriliseerd zijn in luchtdicht afgesloten verpakkingen of recipiënten ; de afsluiting moet intact blijven ;

- bij steekproefcontrole een zodanige houdbaarheid hebben dat, na 15 dagen bewaren in ongeopende verpakking bij een temperatuur van +30 °C, geen enkel teken van nadelige beïnvloeding waarneembaar is ; zo nodig kan voorts een termijn van 7 dagen in ongeopende verpakking bij een temperatuur van +55 °C worden voorgeschreven ;

- negatief reageren op de gewijzigde troebelheidsproef van Aschaffenburg of enige andere proef die vóór de inwerkingtreding van deze richtlijn volgens de procedure van artikel 14 moet worden uitgewerkt, na advies van het Wetenschappelijk Veterinair Comité ;

- een vriespunt hebben van ten hoogste —0,520 °C.

5. Gesteriliseerde melk en UHT-melk moeten bij steekproefcontroles in de melkinrichting voldoen aan de onderstaande normen :

	Etappe 1	Etappe 2
<i>Na incubatietijd van 15 dagen bij 30 °C:</i>		
a) Gehalte aan kiemen bij 30 °C (per 0,1 ml)	≤ 10	≤ 10
b) Organoleptische controle	normaal	normaal
Antibiotica (per ml)	niet aantoonbaar	niet aantoonbaar

Voorts moet deze melk worden onderworpen aan een LPS-controle of een andere controle die gelijkwaardige resultaten oplevert en daarbij voldoen aan de normen die volgens de procedure van artikel 14 van de richtlijn moeten worden vastgesteld, na advies van het Wetenschappelijk Veterinair Comité.

6. Gepasteuriseerde melk, UHT-melk en gesteriliseerde melk mogen bereid worden uit rauwe melk die in een andere inrichting een eerste warmtebehandeling heeft ondergaan, waarvan de factor „tijd-temperatuur” lager moet zijn dan bij pasteurisatie en daardoor een positieve fosfatase te zien moet geven. De toepassing van deze afwijking moet ter kennis worden gebracht van de bevoegde autoriteiten. Deze eerste behandeling moet op het certificaat worden vermeld.
7. De verhittingsprocédés, de temperaturen en de duur van de verhitting van gepasteuriseerde, gesteriliseerde en UHT-melk, de typen melkverhitters, de stroomkeerder, de typen temperatuurregelaars en de typen zelfregistrerende thermometers moeten door de bevoegde centrale autoriteit van de Lid-Staten zijn goedgekeurd of toegelaten.
8. De melk moet na pasteurisatie onmiddellijk worden afgekoeld zodat zo spoedig mogelijk de in de hoofdstukken IX en XI voorgeschreven temperaturen worden bereikt.
9. De grafieken van de zelfregistrerende thermometers moeten worden gedateerd en bewaard gedurende twee jaar en op elk verzoek worden overgelegd aan de personen die door de officiële instantie zijn aangewezen voor de controle van de inrichting.

## HOOFDSTUK VIII

### Het in de melkinrichting vullen met warmtebehandelde melk van recipiënten die bestemd zijn voor rechtstreekse verkoop aan de consument

1. De voor rechtstreekse verkoop aan de consument bestemde recipiënten moeten aan alle hygiënische eisen voldoen. Zij mogen met name geen bestanddelen in zodanige hoeveelheden aan de melk afgeven dat er een gevaar voor de menselijke gezondheid ontstaat of een verandering van de samenstelling van de melk teweeg wordt gebracht of wel een schadelijke invloed wordt uitgeoefend op de organoleptische eigenschappen, rekening houdend met de reeds in de communautaire voorschriften vastgestelde normen of, in afwachting daarvan, met de normen die zijn vastgesteld in de op de dag van kennisgeving van de richtlijn vigerende nationale bepalingen. Wanneer het recipiënten betreft die weer opnieuw kunnen worden gebruikt, moeten deze bovendien zo zijn vervaardigd dat zij gemakkelijk te wassen, te reinigen en te ontsmetten zijn.  
Het wassen, reinigen en ontsmetten moeten plaatsvinden overeenkomstig hoofdstuk XI, punt 1, derde streepje.
2. Het vullen en afsluiten van flessen en andere recipiënten en het verpakken dienen automatisch te geschieden.
3. Het afsluiten moet in de melkinrichting waar de warmtebehandeling is verricht onmiddellijk na het vullen plaatsvinden door middel van een afsluiting die de melk beschermt tegen schadelijke uitwendige invloeden op haar kenmerken en die na opening niet opnieuw kan worden gebruikt.
4. De producent dient, voor controledoeleinden, naast de in Richtlijn 79/112/EEG (1) voorgeschreven gegevens, ook de volgende gegevens zichtbaar en leesbaar op de verpakking van het produkt te vermelden :
  - a) de aard van de warmtebehandeling die de melk heeft ondergaan ;
  - b) een vermelding aan de hand waarvan de datum van de warmtebehandeling kan worden geïdentificeerd en, voor gepasteuriseerde melk, de temperatuur waarbij het produkt moet worden opgeslagen ;
  - c) het erkenningsnummer van de melkinrichting en een van de volgende afkortingen : CEE — EEG — EWG — EØF — EEC — EOK.

## HOOFDSTUK IX

### Opslag van gepasteuriseerde melk in melkinrichtingen

Na afkoeling moet de gepasteuriseerde melk, tot zij de melkinrichting verlaat, worden opgeslagen bij een temperatuur van ten hoogste 6 °C.

De temperatuur in de opslagruimte moet worden geregistreerd.

## HOOFDSTUK X

### Gezondheidscertificaat

Het origineel van het gezondheidscertificaat dat de warmtebehandelde melk bij verzending naar het land van bestemming moet vergezellen, moet bij de inlading worden afgegeven door de officiële dierenarts of een andere bevoegde autoriteit van hetzelfde niveau die door de centrale autoriteit is aangewezen.

Het gezondheidscertificaat moet naar inhoud en vorm overeenkomen met het in bijlage B vervatte model. Het moet zijn opgesteld in ten minste één van de talen van het land van bestemming en de in genoemd model bedoelde gegevens bevatten.

(1) PB nr. L 33 van 8. 2. 1979, blz. 1.

## HOOFDSTUK XI

## Vervoer van warmtebehandelde melk

1. Tanks, bussen en andere recipiënten die voor het vervoer van gepasteuriseerde melk bestemd zijn, moeten aan alle hygiënische eisen voldoen, waaronder met name de volgende :
  - de binnenwanden en andere delen die met de melk in aanraking kunnen komen, moeten zijn vervaardigd van een glad, gemakkelijk te wassen, te reinigen en te ontsmetten corrosiebestendig materiaal dat geen bestanddelen in zodanige hoeveelheden aan de melk afgeeft dat er een gevaar voor de menselijke gezondheid ontstaat of een verandering van de samenstelling van de melk teweeg wordt gebracht of wel een schadelijke invloed wordt uitgeoefend op de organoleptische eigenschappen daarvan ;
  - zij moeten zodanig ontworpen zijn dat alle melk eruit kan stromen ; indien zij voorzien zijn van kranen moeten deze gemakkelijk uitgenomen, uiteengenomen, gewassen, gereinigd en ontsmet kunnen worden ;
  - zij moeten onmiddellijk na elk gebruik en, voor zover nodig, vóór elk nieuw gebruik gespoeld, gereinigd en ontsmet worden ; de reiniging en de ontsmetting moeten geschieden overeenkomstig hoofdstuk V, punt 1, sub c) ;
  - zij moeten vóór en tijdens het vervoer hermetisch worden afgesloten met een waterdichte afsluiting.
2. Voertuigen en recipiënten voor het vervoer van gepasteuriseerde melk moeten zodanig vervaardigd en uitgerust zijn, dat de in punt 5 voorgeschreven temperatuur gedurende het gehele vervoer kan worden gehandhaafd.
3. Het materieel voor het vervoer van warmtebehandelde melk en van melk in kleine recipiënten of in bussen moet in goede staat van onderhoud verkeren ; het mag niet worden gebruikt voor het vervoer van andere produkten of voorwerpen die een nadelige invloed op de melk kunnen hebben. De binnenbekleding van de laadruimten moet glad en gemakkelijk te wassen, te reinigen en te ontsmetten zijn. De binnenkant van de voor het vervoer bestemde voertuigen moet aan alle hygiënische eisen beantwoorden. De voertuigen bestemd voor vervoer van warmtebehandelde melk in kleine recipiënten of in bussen moeten zodanig zijn ingericht dat de recipiënten en bussen voldoende beschermd zijn tegen verontreiniging en weersinvloeden en mogen niet voor het vervoer van vee worden gebruikt.
4. a) Iedere tank die wordt gebruikt voor het vervoer van gepasteuriseerde melk bestemd voor het intracommunautaire handelsverkeer, dient te zijn erkend door de officiële instantie en tijdens het vervoer te zijn voorzien van een bij de ondertekening van het certificaat door de bevoegde autoriteit aangebrachte verzegeling.  
b) De bevoegde autoriteit dient zich er daartoe vóór verzending van te vergewissen dat het transportmiddel en de laadomstandigheden voldoen aan de in dit hoofdstuk omschreven hygiënische eisen.
5. Tijdens het vervoer mag de temperatuur van gepasteuriseerde melk, verzonden in een tank of in kleine recipiënten of in bussen, niet hoger zijn dan 6 °C.

## BIJLAGE B

**GEZONDHEIDSCERTIFICAAT BETREFFENDE WARMTEBEHANDELDE MELK DIE  
BESTEMD IS VOOR EEN ANDERE LID-STAAT**

Nr. ....  
(facultatief)

Land van verzending: .....

Ministerie: .....

Dienst: .....

Ref.: .....  
(facultatief)

**I. Identificatie van het produkt**

Aard van het produkt: .....

Het produkt is/is niet <sup>(1)</sup> verkregen uit rauwe melk die in een andere inrichting een eerste warmtebehandeling heeft ondergaan waarvan de factor „tijd-temperatuur” lager was dan die van de pasteurisatie; deze melk had daardoor een positieve fosfatase.

Tijdstip en aard van de warmtebehandeling: ..... (temperatuur/tijd)

Het behandelingsprocédé van UHT-melk is/is niet <sup>(1)</sup> verricht door rechtstreeks contact tussen melk en stoom.

Aard van de verpakking: .....

Aantal recipiënten: .....

Hoeveelheid van het produkt naar volume of gewicht: .....

Nummer van de partij: .....

**II. Herkomst van het produkt**

Adres en erkenningsnummer van de melkinrichting: .....

**III. Bestemming van het produkt**

Het produkt wordt verzonden van: .....  
(plaats van verzending)

naam en adres van de afzender: .....

.....

naar: .....

(plaats en land van bestemming)

naam en adres van degene voor wie de zending is bestemd: .....

.....

met het volgende vervoermiddel <sup>(2)</sup>: .....

De voor het in dit certificaat bedoelde vervoer gebruikte tank is/is niet <sup>(1)</sup> uitsluitend bestemd voor het vervoer van warmtebehandelde melk.

<sup>(1)</sup> Doorhalen wat niet van toepassing is.

<sup>(2)</sup> Bij verzending per spoorwagon of vrachtwagen dient het nummer of het kenteken te worden vermeld; bij verzending per vliegtuig, het nummer van de vlucht en bij verzending per boot, de naam van de boot.



**IV. Verklaring**

Ondergetekende verklaart dat bovengenoemde melk is verkregen onder de voorwaarden inzake productie en controle als bedoeld in Richtlijn 85/397/EEG van de Raad van 5 augustus 1985 inzake hygiënische en veterinaire rechtelijke problemen bij het intracommunautaire handelsverkeer in warmtebehandelde melk.

Ondergetekende verklaart bovendien dat bovengenoemde melk voldoet aan :

- de microbiologische normen die in voornoemde richtlijn zijn voorzien voor etappe 2 <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup>;
- aan de normen van etappe 2 voor melk bestemd voor directe menselijke consumptie <sup>(3)</sup>.

Stempel

Gedaan te ....., .....

(plaats)

(datum)

.....  
(handtekening).....  
(naam in hoofdletters)

---

<sup>(1)</sup> Verklaring af te geven voor melk bestemd voor een Lid-Staat die het binnenbrengen van warmtebehandelde melk op zijn grondgebied afhankelijk kan stellen van het in acht nemen van die voorwaarde.

<sup>(2)</sup> Doorhalen wat niet van toepassing is.

<sup>(3)</sup> Voor het tijdvak van 1 april 1990 tot 1 januari 1993.