

31994L0071

L 368/33

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

31.12.1994

DYREKTYWA RADY 94/71/WE

z dnia 13 grudnia 1994 r.

zmieniająca dyrektywę 92/46/EWG ustanawiającą przepisy zdrowotne dla produkcji i wprowadzania do obrotu surowego mleka, mleka poddanego obróbce termicznej i produktów na bazie mleka

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając dyrektywę Rady 92/46/EWG z dnia 16 czerwca 1992 r. ustanawiającą przepisy zdrowotne dla produkcji oraz wprowadzania do obrotu mleka surowego, mleka poddanego obróbce termicznej i produktów na bazie mleka ⁽¹⁾, w szczególności jej art. 21,

uwzględniając wniosek Komisji,

a także mając na uwadze, co następuje:

w następstwie dokładnej analizy niektórych przepisów zawartych w załącznikach do dyrektywy 92/46/EWG uznano konieczność dokonania niektórych dostosowań technicznych w celu zapewnienia jej lepszego stosowania; zmiany te dotyczą, w szczególności, temperatur odbioru surowego mleka, przepisów dotyczących urządzeń w zakładach obróbki lub w zakładach przetwórczych oraz wytwarzania mleka poddanego obróbce termicznej i produktów na bazie mleka,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

W dyrektywie 92/46/EWG wprowadza się następujące zmiany:

1) w załączniku A rozdział I pkt 1:

i) lit. b) i) dodaje się wyrazy w brzmieniu:

„z wyjątkiem przypadku, gdy mleko przeznaczone jest do wyrobu sera o okresie dojrzewania obejmującym co najmniej dwa miesiące”;

ii) dodaje się akapit w brzmieniu:

„Mleko i produkty na bazie mleka nie mogą pochodzić z okręgu zagrożonego ustalonego na mocy dyrektywy 85/511/EWG ^(*), chyba że mleko zostało poddane, pod nadzorem właściwych władz, wstępnej pasteryzacji (71,7 °C przez 15 sekund), a następnie:

a) powtórnej obróbce termicznej wynikającej z negatywnej reakcji na badanie peroksydazy; lub

b) procedurze suszenia obejmującej podgrzanie, powodującej skutek równoważny skutkowi uzyskanemu w wyniku obróbki termicznej przewidzianej w lit. a); lub

c) powtórnej obróbce, dzięki której pH zostaje zmniejszone i utrzymane przez przynajmniej jedną godzinę na poziomie poniżej 6.

^(*) Dyrektywa Rady 85/511/EWG z dnia 18 listopada 1985 r. wprowadzająca wspólnotowe środki zwalczania pryszczycy (Dz.U. L 315 z 26.11.1985, str. 11). Dyrektywa ostatnio zmieniona decyzją Komisji 92/380/EWG (Dz.U. L 198 z 17.7.1992).”;

2) w załączniku A rozdział III sekcja A pkt 2 otrzymuje brzmienie:

„2. Niezwłocznie po dojeniu mleko musi zostać umieszczone w czystym miejscu wyposażonym tak, aby uniknąć niekorzystnych oddziaływań na jakość mleka. Jeżeli mleko nie będzie odebrane w ciągu dwóch godzin po dojeniu, musi zostać schłodzone do temperatury 8 °C lub niższej w przypadku, jeżeli odbiór mleka odbywa się raz dziennie, lub do temperatury 6 °C, jeżeli nie odbywa się codziennie. W czasie transportu mleka do zakładu obróbki lub zakładu przetwórczego temperatura schłodzonego mleka nie może przekroczyć 10 °C, chyba że mleko odebrano w ciągu dwóch godzin po dojeniu.

Z przyczyn technologicznych dotyczących wytwarzania niektórych produktów na bazie mleka właściwe władze mogą zezwolić na odstępstwa od temperatur ustanowionych w akapicie pierwszym, pod warunkiem że produkt końcowy spełnia normy wymienione w załączniku C rozdział II.”;

3) w załączniku A rozdział IV:

a) tytuł otrzymuje brzmienie:

„Normy, jakie muszą zostać spełnione w momencie odbioru z gospodarstwa produkcyjnego, dla przyjęcia surowego mleka przez zakłady obróbki lub zakłady przetwórcze”;

⁽¹⁾ Dz.U. L 268 z 14.9.1992, str. 1. Dyrektywa ostatnio zmieniona decyzją Komisji 94/330/WE (Dz.U. L 146 z 11.6.1994, str. 23).

- b) przed sekcją A dodaje się zdanie wprowadzające w brzmieniu:
- „W celu zgodności z tymi normami należy przeprowadzić odrębny test na reprezentatywnej próbce surowego mleka odebranego z poszczególnego gospodarstwa produkcyjnego.”;
- c) w pkt A.1 i A.2 uwaga b) otrzymuje brzmienie:
- „b) Średnia geometryczna z okresu trzech miesięcy przy pobraniu co najmniej jednej próbki w miesiącu. W przypadku gdy poziom produkcji ulega znacznym wahaniom w zależności od pory roku, Państwa Członkowskie mogą zostać upoważnione, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 31 niniejszej dyrektywy, do zastosowania innej metody obliczania wyników w okresie obniżonej laktacji”;
- 4) w załączniku A rozdział IV sekcja C otrzymuje brzmienie:
- „C. Surowe mleko kowie, owcze oraz bawole musi spełniać następujące normy:
- jeżeli jest ono przeznaczone do wyrobu mleka spożywczego poddanego obróbce termicznej lub poddanych obróbce termicznej produktów na bazie mleka:
- | | Od 1.1.1995 | Od 1.2.1999 |
|------------------------------------|-------------|----------------------------|
| Liczba bakterii przy 30 °C (na ml) | ≤ 3 000 000 | < 1 500 000 ^(a) |
- (^a) Bez uszczerbku dla wyniku powtórnego badania, które przeprowadza się zgodnie z art. 21.”
- jeżeli jest ono przeznaczone do wyrobu produktów wytwarzanych z surowego mleka w zastosowaniu procesu, który nie obejmuje żadnej obróbki termicznej:
- | | Od 1.1.1995 | Od 1.1.1999 |
|------------------------------------|-------------|-------------|
| Liczba bakterii przy 30 °C (na ml) | ≤ 1 000 000 | < 500 000 |
- 5) w załączniku B rozdział I pkt 3 wyrazy wprowadzające otrzymują brzmienie:
- „3. w pomieszczeniach, w których przechowuje się surowce i produkty objęte niniejszą dyrektywą, takie same warunki jak warunki w pkt 2 lit. a)–f), z wyjątkiem:”;
- 6) w załączniku B rozdział II sekcja A pkt 3 otrzymuje brzmienie:
- „3. Obszary robocze, przyrządy i sprzęt roboczy muszą być używane wyłącznie do pracy przy produktach, które są objęte udzielonym zezwoleniem.
- Jednakże, po uzyskaniu zezwolenia właściwych władz, można ich użyć jednocześnie lub w innych terminach do pracy nad innymi środkami spożywczymi nadającymi się do spożycia przez ludzi lub nad innymi produktami na bazie mleka do spożycia przez ludzi, ale z przeznaczeniem innym niż spożycie przez ludzi, pod warunkiem że nie spowoduje to skażenia produktów, w odniesieniu do których udzielono zezwolenia.”;
- 7) w załączniku B tytuł rozdziału III otrzymuje brzmienie:
- „Specjalne wymagania przy zatwierdzaniu punktów skupu”;
- 8) w załączniku B tytuł rozdziału IV otrzymuje brzmienie:
- „Specjalne wymagania przy zatwierdzaniu ośrodków normalizacyjnych”;
- 9) w załączniku B rozdział V lit. a) otrzymuje brzmienie:
- „a) urządzenia do mechanicznego napełniania i prawidłowego automatycznego plombowania pojemników używanych jako opakowania zbiorcze poddanego obróbce termicznej mleka spożywczego i produktów na bazie mleka w postaci płynnej, po napełnieniu, o ile takie czynności są tam wykonywane. Wymóg ten nie dotyczy maselnic, zbiorników i opakowań zbiorczych o pojemności powyżej 4 litrów.
- Jednakże, w przypadku ograniczonej produkcji płynnego mleka przeznaczonego do picia, właściwe władze mogą zezwolić na alternatywne metody wykorzystania środków do napełniania i plombowania, które nie są automatyczne, pod warunkiem że takie metody zapewniają równoważne gwarancje w odniesieniu do higieny.”;
- 10) w załączniku B rozdział V lit. b) odniesienie: „w przypadkach określonych w załączniku A rozdział III i IV” zastępuje się odniesieniem: „w przypadkach przewidzianych w rozdziałach II i IV.”;
- 11) w załączniku B rozdział V lit. f) otrzymuje brzmienie:
- „f) 1. w przypadku zakładów obróbki urządzenia do obróbki termicznej zatwierdzone lub dopuszczone przez właściwe władze, wyposażone w:

- automatyczną regulację temperatury,
- termograf,
- automatyczne urządzenie zabezpieczające niewystarczającemu podgrzaniu,
- właściwy system zapobiegający mieszanemu się mleka poddanego obróbce termicznej z mlekiem niecałkowicie podgrzanym,
- automatyczne urządzenie rejestrujące dla systemu zapobiegającego określonego w tirecie poprzednim lub procedurę monitorowania skuteczności systemu.

Jednakże, przy zatwierdzaniu zakładów przetwórczych, właściwe władze mogą zezwolić na stosowanie innych urządzeń o równoważnych gwarancjach wydajności i takich samych gwarancjach w odniesieniu do higieny.

2. w przypadku zakładów przetwórczych, o ile wykonują one takie operacje, urządzenia i metody podgrzewania, ocieplania lub obróbki termicznej, spełniające wymogi higieny.”;

12) w załączniku B rozdział VI pkt 3 otrzymuje brzmienie:

- „3. Urządzenia, pojemniki oraz instalacje mające bezpośredni kontakt z mlekiem lub produktami na bazie mleka lub innymi łatwo psującymi się surowcami muszą być w czasie procesu produkcji odpowiednio często czyszczone oraz, jeżeli to konieczne, odkażane, zgodnie z zasadami określonymi w art. 14 ust. 1.”;

13) w załączniku B rozdział VI pkt 4 otrzymuje brzmienie:

- „4. Pomieszczenia, w których odbywa się obróbka, muszą być czyszczone zgodnie z częstotliwością i procedurami zgodnymi z zasadami określonymi w art. 14 ust. 1.”;

14) w załączniku C rozdział I sekcja A pkt 2 akapit drugi zdanie pierwsze między wyrazami „surowe” oraz „mleko” dodaje się wyraz „krowie”;

15) w załączniku C rozdział I sekcja A pkt 3 lit. a) tiret pierwsze otrzymuje brzmienie:

- „— w surowym mleku, jeżeli nie zostanie poddane obróbce w ciągu 36 godzin po odbiorze, nie przekracza niezwłocznie przed obróbką termiczną liczbę bakterii przy 30 °C rzędu 300 000 na ml w przypadku mleka krowiego,”;

16) w załączniku C rozdział I sekcja A pkt 4 lit. d) dodaje się, co następuje:

„Mleko pasteryzowane może być produkowane w tych samych warunkach z surowego mleka, które zostało poddane jedynie wstępnemu podgrzewaniu.”;

17) w załączniku C rozdział I sekcja B pkt 1 otrzymuje brzmienie:

- „1. »Właściciel lub zarządzający zakładem przetwórczym musi podjąć wszelkie niezbędne kroki w celu zapewnienia, że surowe mleko poddawane jest obróbce lub wykorzystywane, w przypadku produktów wytwarzanych z surowego mleka«:
- tak szybko jak to możliwe po jego odbiorze, jeżeli mleko nie było schłodzone,
- w ciągu 36 godzin od jego odbioru, jeżeli mleko przechowywane jest w temperaturze nieprzekraczającej 6 °C,
- w ciągu 48 godzin od jego odbioru, jeżeli mleko przechowywane jest w temperaturze nieprzekraczającej 4 °C,
- w ciągu 72 godzin w przypadku mleka bawolego, owczego lub koziego.

Jednakże, ze względów technologicznych dotyczących wytwarzania niektórych produktów na bazie mleka, właściwe władze mogą zezwolić na przekroczenie terminów i temperatur określonych w powyższych tirecie.

Powiadają one Komisję o takich odstępstwach oraz o ich technicznych przyczynach.”;

18) w załączniku C rozdział I sekcja B pkt 3 lit. a) i) otrzymuje brzmienie:

- „i) być uzyskiwane z surowego mleka, którego liczba bakterii przy 30 °C przed termizacją, jeżeli nie zostało poddane obróbce w ciągu 36 godzin po odbiorze przez zakład, nie przekracza 300 000 na ml w przypadku mleka krowiego.”;

19) w załączniku C rozdział II sekcja A:

- tabela w ust. 1, naprzeciwko pozycji „*Salmonella* spp.,” w kolumnie „Norma”, wyrazy „Brak w 25 gc)” w obu wypadkach otrzymują brzmienie „Brak w 1 g”,
- pkt 2 ostatnie dwa akapity otrzymują brzmienie:

„Dodatkowo, w każdym przypadku, gdy przekroczona zostaje norma M w przypadku sera produkowanego z mleka surowego i z mleka termizowanego oraz miękiego sera, muszą zostać przeprowadzone badania na ewentualną obecność szczepów enterotoksynogennych *S. aureus* lub *E. coli*, które uznaje się za patogenne, jak również, w miarę potrzeb, na ewentualną obecność toksyn gronkowcowych w takich produktach za pomocą metod ustalonych zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 31 niniejszej dyrektywy. Jeżeli stwierdzona

zostanie obecność wyżej wymienionych szczepów i/lub stwierdzi się obecność toksyn gronkowcowych, wszystkie partie produktów, których to dotyczy, są wycofywane z rynku. W takim przypadku właściwe władze powiadamiane są o wynikach badań, w zastosowaniu art. 14 ust. 1 akapit drugi tiret piąte niniejszej dyrektywy, oraz o działaniach podjętych w celu wycofania podejrzaných partii towaru oraz procedurach korygujących wprowadzonych do systemu monitorowania produkcji.”;

- 20) w załączniku C rozdział II sekcja A pkt 4 zdanie pierwsze otrzymuje brzmienie:

„Ponadto produkty na bazie mleka w postaci płynnej lub galaretowatej, które zostały poddane obróbce UHT lub sterylizacji, przeznaczone do przechowywania w temperaturze pokojowej, muszą spełniać następujące normy po 15 dniach inkubacji w temperaturze 30 °C.”;

- 21) w załączniku C rozdział III pkt 3 dodaje się, co następuje:

„Jednakże, w przypadku ograniczonej produkcji, właściwe władze mogą zezwolić na nie — automatyczne plombowanie pojemników pod warunkiem, że zapewnione są równe gwarancje w odniesieniu do higieny.”;

- 22) w załączniku C rozdział III sekcja A pkt 4 akapit drugi otrzymuje brzmienie:

„Plombowanie musi być dokonywane w zakładzie, w którym odbyła się ostatnia obróbka termiczna mleka spożywczego lub produktów na bazie mleka w postaci płynnej, niezwłocznie po napełnieniu, za pomocą urządzeń plombujących, które zapewniają ochronę mleka przed niekorzystnymi skutkami pochodzenia zewnętrznego wpływającymi na właściwości mleka. System plombowania musi być zaprojektowany w taki sposób, aby, po otwarciu pojemnika, dowód jego otwarcia pozostawał wyraźny i łatwy do sprawdzenia.”;

- 23) w załączniku C rozdział III pkt 5 otrzymuje brzmienie:

„5. Właściciel lub zarządzający zakładem musi zapewnić, do celów kontroli, dodatkowo do informacji wymaganych na mocy rozdziału IV, że na opakowaniu zbiorczym mleka poddanego obróbce termicznej i produktów na bazie mleka w postaci płynnej umieszczone są w wyraźny i czytelny sposób następujące informacje:

- charakter obróbki termicznej, jakiej poddane zostało mleko,
- wskazanie, kodowane lub nie, według którego można ustalić datę ostatniej obróbki termicznej,

- w przypadku mleka pasteryzowanego temperaturę, w jakiej należy przechowywać produkt.

Jednakże takie dane szczegółowe nie muszą być umieszczone na szklanych butelkach wielokrotnego użytku określonych w art. 11 ust. 6 dyrektywy 79/112/EWG.”;

- 24) w załączniku C rozdział IV sekcja A pkt 1 zdanie ostatnie otrzymuje brzmienie:

„Jednakże w przypadku gdy niewielkie produkty są pakowane jednostkowo, a następnie pakowane razem lub w przypadku, gdy konsument końcowy otrzymuje niewielkie, pakowane jednostkowo porcje, wystarczające jest umieszczenie znaku jakości zdrowotnej na opakowaniu zbiorczym.”;

- 25) w załączniku C rozdział IV sekcja A pkt 3 lit. a):

- a) dodaje się ustęp w brzmieniu:

„iii) albo

- u góry: nazwa lub symbol państwa wysyłającego, składający się z litery lub liter, pisany wielkimi literami, to jest dla Wspólnoty litery,

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

- w środku: odniesienie, w przypadku gdy umieszcza się numer identyfikacyjny zakładu,

- u dołu: jeden z następujących zestawów symboli:

CEE — EØF — EWG — EOK — EWG — EEG”;

- b) jako akapit drugi dodaje się zdanie w brzmieniu:

„W przypadku butelek, opakowania zbiorczego i pojemników określonych w art. 11 ust. 4 i 6 dyrektywy 79/112/EWG znak jakości zdrowotnej może wskazywać jedynie inicjały państwa wysyłającego oraz numer identyfikacyjny zakładu.”;

- 26) w załączniku C rozdział IV sekcja A pkt 3 lit. b) skreśla się zdanie ostatnie;

- 27) w załączniku C rozdział IV sekcja A dodaje się, co następuje:

„4. W celu uwzględnienia konieczności zbytu istniejących opakowań zbiorczych umieszczenie znaku jakości zdrowotnej na opakowaniu zbiorczym jest obowiązkowe od dnia 1 stycznia 1996 r. Jednakże informacja umieszczona na znaku jakości zdrowotnej musi być wskazana

na towarzyszącym dokumencie handlowym przewidzianym w art. 5 ust. 8 oraz w art. 7 (A) ust. 9 akapit ostatnininiejszej dyrektywy;"

28) w załączniku C rozdział V pkt 7 dodaje się, co następuje:

„i dopuścić tolerancję + 2 °C w czasie dostaw do przedsiębiorstw detalicznych”.

Artykuł 2

1. Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy przed dniem 1 lipca 1995 r. i niezwłocznie powiadamiają o tym Komisję.

Państwa Członkowskie, które opowiedziały się za kontrolą zawartości komórki somatycznej w momencie, kiedy surowe mleko zostaje przyjęte do zakładu obróbki lub zakładu przetwórczego, mają dodatkowy okres 24 miesięcy w celu spełnienia wymogu wprowadzonego na mocy art. 1 pkt 3 lit. b) niniejszej dyrektywy.

Przepisy przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy

ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

2. Państwa Członkowskie prześlą Komisji teksty podstawowych przepisów prawa krajowego przyjętych w dziedzinach objętych niniejszą dyrektywą.

Artykuł 3

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie z dniem jej opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Artykuł 4

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 13 grudnia 1994 r.

W imieniu Rady

T. BORCHERT

Przewodniczący