

31989L0437

22.7.1989

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

L 212/87

**DYREKTYWA RADY**  
**z dnia 20 czerwca 1989 r.**  
**dotycząca higieny i problemów sanitarnych związanych z produkcją i wprowadzaniem na rynek**  
**produktów jajecznych**

(89/437/EWG)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, w szczególności jego art. 43,

uwzględniając wniosek Komisji <sup>(1)</sup>,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego <sup>(2)</sup>,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego <sup>(3)</sup>,

a także mając na uwadze, co następuje:

zapewnienie sprawnego funkcjonowania wspólnego rynku, a przede wszystkim wspólnej organizacji rynku jaj ustanowionej rozporządzeniem (EWG) nr 2771/75 <sup>(4)</sup>, ostatnio zmienionym rozporządzeniem (EWG) nr 3907/87 <sup>(5)</sup> oraz wspólnego systemu handlu dla owalbumin i laktalbumin wprowadzonego rozporządzeniem (EWG) nr 2783/75 <sup>(6)</sup>, zmienionego rozporządzeniem (EWG) nr 4001/87 <sup>(7)</sup>, jest rzeczą niezbędną, aby obrót produktami jajecznymi nie był dłużej ograniczany przez rozbieżności pomiędzy Państwami Członkowskimi w zakresie wymagań sanitarnych w tym sektorze; powyższe umożliwi ujednoczenie produkcji oraz doprowadzi do konkurencji opartej na równych warunkach przy jednoczesnym zapewnieniu konsumentom wyrobów dobrej jakości;

obrot niektórymi produktami jajecznymi, które nie zostały ujęte w załączniku II do Traktatu, jest ściśle powiązany z obrotem produktami, dla których istnieje organizacja rynków; należy wyeliminować nieuczciwą konkurencję dla wszystkich produktów jajecznych;

uważa się za stosowne wyłączenie z zakresu tej dyrektywy produktów jajecznych stosowanych w małych zakładach, sklepach lub restauracjach oraz używanych do wytwarzania artykułów spożywczych przeznaczonych do bezpośredniej sprzedaży końcowemu odbiorcy lub do konsumpcji na miejscu;

wymagania sanitarne powinny zostać określone dla produkcji, przechowywania oraz transportu produktów jajecznych; w szczególności istotne jest określenie przepisów regulujących wydawanie zezwoleń zakładom;

istotne jest również ustanowienie wymagań sanitarnych, którym muszą odpowiadać produkty jajeczne;

wspomniane przepisy muszą w taki sam sposób dotyczyć handlu w ramach Wspólnoty jak i w ramach poszczególnych Państw Członkowskich;

odpowiedzialność za spełnianie wymagań sanitarnych odnośnie produktów jajecznych, określonych w niniejszej dyrektywie ponoszą przede wszystkim producenci; właściwe władze Państw Członkowskich muszą sprawdzać, poprzez przeprowadzanie kontroli i inspekcji, czy producenci stosują się do wyżej wymienionych wymagań; przepisy odnośnie takich kontroli i inspekcji muszą uwzględniać potrzeby rynku wewnętrznego;

należy prowadzić kontrole wrywkowe w celu wykrywania obecności pozostałości substancji potencjalnie szkodliwych dla zdrowia ludzkiego;

<sup>(1)</sup> Dz.U. C 67 z 14.3.1987, str. 9 i Dz.U. C 53 z 2.3.1989, str. 10.

<sup>(2)</sup> Dz.U. C 187 z 18.7.1988, str. 184.

<sup>(3)</sup> Dz.U. C 232 z 31.8.1987, str. 1.

<sup>(4)</sup> Dz.U. L 282 z 1.11.1975, str. 49.

<sup>(5)</sup> Dz.U. L 370 z 30.12.1987, str. 14.

<sup>(6)</sup> Dz.U. L 282 z 1.11.1975, str. 104.

<sup>(7)</sup> Dz.U. L 377 z 31.12.1987, str. 44.

powinny zostać wprowadzone wspólnotowe środki kontroli w celu zagwarantowania jednolitego we wszystkich Państwach Członkowskich stosowania standardów określonych w niniejszej dyrektywie;

w kontekście handlu wewnątrzspółnotowego, nadawca, odbiorca, lub ich przedstawiciele muszą mieć możliwość uzyskania opinii eksperta w przypadku zaistnienia sporu z właściwymi władzami Państw Członkowskich, które są krajami przeznaczenia;

warunki wprowadzania na rynek Wspólnoty produktów jajecznych wyprodukowanych w państwie trzecim, nie mogą być bardziej korzystne niż warunki określone w niniejszej dyrektywie; należy podjąć działania w celu ustalenia procedury wspólnotowej umożliwiającej przeprowadzanie inspekcji w zakładach państw trzecich;

zadanie podjęcia działań w celu zastosowania niniejszej dyrektywy powinno zostać powierzone Komisji; w tym celu należy określić procedury wprowadzające ścisłą i efektywną współpracę między Komisją a Państwami Członkowskimi w ramach Stałego Komitetu Weterynaryjnego,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

#### Artykuł 1

Niniejsza dyrektywa określa wymagania higieniczne i sanitarne dotyczące produkcji i wprowadzania na rynek produktów jajecznych przeznaczonych do bezpośredniego spożycia przez ludzi oraz do wytwarzania artykułów spożywczych.

Jednakże, niniejsza dyrektywa nie ma zastosowania do:

- finalnych artykułów spożywczych wytworzonych z produktów jajecznych określonych w art. 2 oraz objętych przepisami art. 3,
- produktów jajecznych wytwarzanych w małych zakładach, które nie podlegają żadnemu wcześniejszemu przetwarzaniu w celu ich wykorzystania do wyrobu artykułów spożywczych przeznaczonych do bezpośredniej sprzedaży, bez pośredników, konsumentom lub do konsumpcji na miejscu bezpośrednio po przygotowaniu.

#### Artykuł 2

Dla celów niniejszej dyrektywy stosuje się definicję podaną w art. 1 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2772/75<sup>(1)</sup>. Następujące definicje mają również zastosowanie:

- 1) „produkty jajeczne”: produkty otrzymane z jaj, ich różnych składników lub ich mieszanin, po usunięciu skorupy oraz błony, przeznaczone do spożycia przez ludzi; mogą być częściowo uzupełnione przez inne artykuły spożywcze lub dodatki; mogą być płynne, skoncentrowane, wysuszone, skryształizowane, zamrożone, szybko zamrożone lub skoagulowane;

- 2) „ferma produkcyjna”: nie naruszając przepisów rozporządzenia (EWG) nr 2782/75<sup>(2)</sup>, ferma do produkcji jaj przeznaczonych do spożycia przez ludzi;
- 3) „zakład produkcyjny”: zakład dopuszczony do produkcji i/lub przetwarzania produktów jajecznych;
- 4) „jaja popękane”: jaja z uszkodzoną, ale nierozbitą skorupą i nienaruszoną błoną;
- 5) „partia”: ilość produktów jajecznych, która zostanie wyprodukowana na takich samych warunkach, w szczególności przetworzona w trakcie jednego ciągłego procesu;
- 6) „przesyłka”: ilość produktów jajecznych stanowiących pojedynczą dostawę do jednego miejsca przeznaczenia, w celu dalszego przetworzenia przez przemysł spożywczy lub przeznaczoną do bezpośredniego spożycia przez ludzi;
- 7) „kraj wysyłki”: Państwo Członkowskie lub państwo trzecie, z którego produkty jajeczne są wysyłane do innego Państwa Członkowskiego;
- 8) „kraj przeznaczenia”: Państwo Członkowskie, do którego produkty jajeczne są przesyłane z innego Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego;
- 9) „pakowanie”: umieszczanie produktów jajecznych w dowolnym opakowaniu;
- 10) „właściwe władze”: departament weterynaryjny lub inny równoważny departament wyznaczony przez Państwo Członkowskie do monitorowania przestrzegania przepisów zawartych w niniejszej dyrektywie;
- 11) „wprowadzanie na rynek”: oznacza obrót produktami jajecznymi, zgodnie z definicją w art. 1 pkt. 5 rozporządzenia (EWG) nr 2772/75.

#### Artykuł 3

Państwa Członkowskie zapewnią, że tylko produkty jajeczne spełniające następujące wymagania ogólne będą produkowane jako artykuły spożywcze lub wykorzystywane przy produkcji żywności:

- a) muszą one być otrzymywane z jaj kurzych, kaczyc, gęsich, indyczych, perliczych lub przepiórczych, lecz nie z mieszanki jaj różnych gatunków;
- b) muszą posiadać wyszczególnienie ich procentowej zawartości jaj, w przypadku, gdy są one częściowo uzupełnione przez inne artykuły spożywcze lub dodatki, które powinny spełniać wymagania zawarte w art. 12;
- c) muszą zostać przetworzone i wyprodukowane w zakładzie posiadającym zezwolenie zgodnie z art. 6, który spełnia warunki zawarte w rozdziałach I i II Załącznika oraz wymagania niniejszej dyrektywy;
- d) muszą zostać wyprodukowane w warunkach higienicznych, zgodnie z rozdziałami III i V Załącznika, z jaj spełniających wymagania określone w rozdziale IV Załącznika;

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 282 z 1.11.1975, str. 56.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 282 z 1.11.1975, str. 100.

- e) muszą zostać poddane procesowi przetworzenia dopuszczalnemu przez procedurę określoną w art. 14, w taki sposób, że między innymi odpowiadają specyfikacjom analitycznym określonym w rozdziale VI załącznika;

Jednakże, gdzie jest to konieczne ze względu na proces technologiczny związany z wyprodukowaniem pewnych artykułów spożywczych z produktów jajecznych, właściwe władze zadecydują, na podstawie kryteriów, które zostaną ustalone, zgodnie z procedurą określoną w art. 14, że pewne produkty jajeczne nie muszą przechodzić procesu przetwarzania; w takim przypadku produkty jajeczne muszą zostać natychmiast zużyte w tym zakładzie, w którym zostały przeznaczone do produkcji innych artykułów spożywczych;

- f) muszą odpowiadać specyfikacjom analitycznym przewidzianym w rozdziale VI Załącznika;
- g) muszą być poddane kontroli sanitarnej zgodnie z rozdziałem VII Załącznika;
- h) muszą być opakowane zgodnie z rozdziałem VIII Załącznika;
- i) muszą być przechowywane i transportowane zgodnie z rozdziałami IX i X Załącznika;
- j) muszą być opatrzone znakiem zdrowotności produktu przewidzianym w rozdziale XI Załącznika oraz w przypadku przeznaczenia do bezpośredniego spożycia przez ludzi muszą spełniać wymagania dyrektywy Rady 79/112/EWG z dnia 18 grudnia 1978 r., dotyczącej ujednolicenia w Państwach Członkowskich przepisów związanych z oznakowaniem, wystawianiem i reklamowaniem artykułów spożywczych przeznaczonych do sprzedaży finalnemu konsumentowi<sup>(1)</sup>, ostatnio zmienionej dyrektywą 86/197/EWG<sup>(2)</sup>.

#### Artykuł 4

Właściwe władze zapewnią, że producenci produktów jajecznych podejmą wszystkie niezbędne działania w celu zapewnienia zgodności z przepisami niniejszej dyrektywy, w szczególności, że:

- próbki do badań laboratoryjnych są pobierane w celu kontrolowania zgodności specyfikacji analitycznych z przedstawionymi w rozdziale VI Załącznika,
- produkty jajeczne, które nie mogą być przechowywane w temperaturze pokojowej są transportowane lub przechowywane w temperaturach przewidzianych w rozdziałach IX i X Załącznika,
- określany jest okres gwarancji przechowywania produktów jajecznych,
- wyniki różnych kontroli i testów są rejestrowane i zachowywane do wglądu dla wymienionych władz przez okres dwóch lat,
- każda partia jest oznakowana w sposób umożliwiający rozpoznanie daty przetworzenia; oznaczenie przesyłki musi być zamieszczone w rejestrze produkcyjnym oraz na znaku zdrowotności produktu, określonym w rozdziale XI.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 33 z 8.2.1979, str. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 144 z 29.5.1986, str. 38.

#### Artykuł 5

1. Państwa Członkowskie zapewnią, że będą prowadzone kontrole w celu wykrywania pozostałości substancji mających działanie farmakologiczne lub hormonalne oraz pozostałości antybiotyków, pestycydów, detergentów i innych substancji, które są szkodliwe lub mogą zmieniać właściwości organoleptyczne produktów jajecznych lub powodujących, że spożywanie produktów jajecznych jest niebezpieczne lub szkodliwe dla zdrowia ludzkiego.

2. W przypadku, gdy w badanych produktach jajecznych zostaną stwierdzone pozostałości w ilościach przekraczających poziomy ustalony zgodnie z ust. 4, nie wolno ich używać do żywności przeznaczonej do spożycia przez ludzi lub umieszczać na rynku w celu wykorzystania przy produkcji artykułów spożywczych lub do bezpośredniego spożycia.

3. Badania wykrywające pozostałości muszą być prowadzone według wypróbowanych i naukowo uznawanych metod, w szczególności zgodnie z metodami zalecanymi w dyrektywach Wspólnoty lub innymi normami międzynarodowymi.

Musi istnieć możliwość oceny testów na obecność pozostałości, z wykorzystaniem metod referencyjnych opracowanych, zgodnie z procedurą w art. 14, po uprzednim wyrażeniu opinii przez Naukowy Komitet Weterynaryjny.

Zgodnie z tą samą procedurą w każdym Państwie Członkowskim musi zostać wyznaczone, co najmniej jedno laboratorium referencyjne w celu prowadzenia badań odnośnie pozostałości, w przypadkach, do których mają zastosowanie art. 7 i 8.

Komisja opublikuje w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich* metody referencyjne oraz wykaz laboratoriów referencyjnych.

4. Stanowiąc większością kwalifikowaną na wniosek Komisji, Rada przyjmuje:

- szczegółowe ustalenia odnośnie do monitoringu,
- poziomy tolerancji dla substancji, o których mowa w ust. 2,
- częstotliwość pobierania próbek.

#### Artykuł 6

1. Państwa Członkowskie tworzą listy swoich zakładów produkcyjnych posiadających zezwolenie, z których każdy musi posiadać numer zezwolenia. Państwa Członkowskie prześlą wymienione listy pozostałym Państwom Członkowskim oraz Komisji.

Żadne z Państw Członkowskich nie wyda zezwolenia zakładowi, jeżeli nie zostanie zapewniona zgodność z przepisami niniejszej dyrektywy. Państwo Członkowskie cofnie zezwolenie, jeśli warunki, na podstawie których zezwolenie zostało uzyskane, nie są spełniane. Pozostałe Państwa Członkowskie oraz Komisja zostaną powiadomione o cofnięciu zezwolenia.

2. Właściwe władze są odpowiedzialne za regularne przeprowadzanie inspekcji i nadzoru nad zakładami produkcyjnymi oraz pakowaniem; każdorazowo zostanie im zapewniony swobodny dostęp do wszystkich części zakładu produkcyjnego w celu sprawdzenia czy przestrzegane są przepisy niniejszej dyrektywy.

W przypadku, gdy inspekcja wykaże, że nie wszystkie wymagania niniejszej dyrektywy są spełnione, właściwe władze podejmą odpowiednie działania w celu naprawienia zaistniałej sytuacji.

#### Artykuł 7

1. Eksperti Komisji mogą we współpracy z właściwymi władzami przeprowadzać kontrole na miejscu, w zakresie niezbędnym dla zapewnienia jednolitego stosowania niniejszej dyrektywy; w szczególności mogą oni sprawdzać, czy zakład posiadający zezwolenie zgodnie z art. 5 ust. 3 rozporządzenia (EWG) nr 2772/75, aktualnie spełnia wymagania dyrektywy.

Państwo Członkowskie, na terytorium którego przeprowadzane są kontrole, zapewni ekspertom wszelką niezbędną pomoc w trakcie wykonywanych obowiązków. Komisja poinformuje zainteresowane Państwo Członkowskie o wynikach kontroli.

Zainteresowane Państwo Członkowskie podejmie działania w celu uwzględnienia wyników kontroli. Jeżeli Państwo Członkowskie nie podejmie takich działań Komisja może, zgodnie z procedurą określoną w art. 13, podjąć decyzję w wyniku której dane Państwo Członkowskie musi wstrzymać wprowadzanie na rynek produktów jajecznych pochodzących z zakładu, który nie spełnia wymagań niniejszej dyrektywy.

2. Przed rozpoczęciem kontroli, o której mowa w ust. 1, zgodnie z procedurą określoną w art. 14, zostaną ustalone ogólne warunki stosowania tego artykułu i zostaną ustalone zalecenia Komisji obejmujące zasady postępowania w trakcie kontroli, zgodnie z ust. 1.

#### Artykuł 8

1. Z zastrzeżeniem przepisów art. 6 i 7, kraj przeznaczenia może, jeżeli istnieją poważne podstawy do podejrzewania nieprawidłowości, przeprowadzać niedyskryminujące inspekcje produktów jajecznych, w celu sprawdzenia zgodności przesyłki z wymaganiami niniejszej dyrektywy.

2. Inspekcje, o których mowa w ust. 1, są przeprowadzane w miejscu przeznaczenia towarów lub w innym odpowiednim miejscu, pod warunkiem, że wybór takiego miejsca możliwie jak najmniej zakłóca trasę przewozu towarów.

Inspekcje takie muszą być przeprowadzane możliwie jak najszybciej, żeby nadmiernie nie opóźniały wprowadzenia produktów jajecznych na rynek lub nie powodowały opóźnień mogących obniżyć ich jakość.

3. Jeżeli podczas trwania inspekcji przeprowadzonej zgodnie z ust. 1 i 2 zostanie stwierdzone, że produkty jajeczne nie odpowiadają niniejszej dyrektywie, właściwe władze kraju przeznaczenia mogą przedstawić nadawcy, odbiorcy lub ich przedstawicielowi możliwości wycofania przesyłki z rynku w celu poddania jej dalszej obróbce lub też wykorzystania jej do innych celów, jeśli jest to dopuszczalne ze względów sanitarnych. Jeżeli nie jest to dopuszczalne, alternatywą musi być zniszczenie produktów jajecznych. W każdym przypadku właściwe władze podejmą środki ostrożności, aby zapobiec nieodpowiedniemu zużyciu takich produktów jajecznych.

4. a) Decyzje oraz podstawy do ich podjęcia muszą zostać przedłożone nadawcy, odbiorcy lub ich przedstawicielowi. Na żądanie takiej osoby należy podać przyczyny podjętych decyzji i przedłożyć je na piśmie wraz ze szczegółowymi informacjami co do dostępnych środków odwoławczych, ich rodzajów oraz ograniczeń czasowych, w ramach których należy podjąć działanie.

Środki odwoławcze dostępne dla nadawcy, odbiorcy lub ich przedstawiciela nie zostaną objęte niniejszą dyrektywą.

b) Jeżeli takie decyzje zostały podjęte z powodu zaistnienia szczególnie poważnego zagrożenia dla zdrowia ludzkiego, należy niezwłocznie powiadomić właściwe władze wysyłającego Państwa Członkowskiego oraz Komisję.

c) W następstwie takiego zawiadomienia można podjąć odpowiednie środki, zgodnie z procedurą określoną w art. 13, w szczególności w celu koordynacji działań podejmowanych w innych Państwach Członkowskich odnośnie produktów jajecznych.

5. Państwa Członkowskie przyznają nadawcy produktów jajecznych, które w wyniku inspekcji przeprowadzonej według ust. 1, nie mogły zostać wprowadzone na rynek, prawo do zasięgnięcia opinii eksperta.

Ekspert musi być obywatelem jednego z Państw Członkowskich, jednak ani z kraju wysyłki ani z kraju przeznaczenia.

Komisja w odpowiedzi na wniosek Państw Członkowskich, przedstawi listę ekspertów, którym może zostać zlecone przygotowanie takiej opinii. Szczegółowe zasady stosowania niniejszego ustępu zostaną przyjęte zgodnie z procedurą określoną w art. 14.

#### Artykuł 9

Jeżeli jakieś Państwo Członkowskie po przeprowadzeniu inspekcji, zgodnie z art. 8, uzna, że przepisy niniejszej dyrektywy nie są już przestrzegane w którymś z zakładów innego Państwa Członkowskiego, powiadomi o tym właściwe władze tego Państwa Członkowskiego. Władze te podejmą wszystkie niezbędne działania oraz powiadomią właściwe władze pierwszego Państwa Członkowskiego o podjętych decyzjach i przyczynach ich podjęcia.

Jeżeli pierwsze Państwo Członkowskie obawia się, że wymienione działania nie zostały podjęte lub są nieodpowiednie, obydwa Państwa Członkowskie będą poszukiwały sposobów i środków naprawy sytuacji, jeśli jest to konieczne, poprzez przeprowadzenie inspekcji zakładu.

Zainteresowane Państwa Członkowskie poinformują Komisję o sporze i o osiągniętych rozwiązaniach.

Jeżeli niemożliwe jest osiągnięcie porozumienia między Państwami Członkowskimi, jedno z nich w odpowiednim czasie przedstawi sprawę Komisji, która zleci jednemu lub kilku ekspertom wydanie opinii.

W oczekiwaniu na opinię, wysyłające Państwo Członkowskie nasili kontrole produktów jajecznych pochodzących z danego zakładu oraz, na prośbę Państwa Członkowskiego przeznaczenia, Komisja wyśle bezzwłocznie eksperta do zakładu wysyłającego, w celu zaproponowania odpowiednich tymczasowych środków ochronnych.

W świetle opinii wymienionej w akapicie czwartym lub w efekcie kontroli przeprowadzonej zgodnie z art. 7 ust. 1, Państwa Członkowskie mogą mieć prawo, zgodnie z procedurą określoną w art. 13, do czasowego zakazania wprowadzania na ich terytorium produktów jajecznych pochodzących z tego zakładu.

Uprawnienie to może zostać cofnięte, zgodnie z procedurą określoną w art. 13, na podstawie kolejnej opinii wydanej przez jednego lub kilku ekspertów.

Eksperci są obywatelami Państwa Członkowskiego niezaangażowanego w spór.

Szczegółowe zasady stosowania niniejszego artykułu zostaną przyjęte zgodnie z procedurą określoną w art. 14.

#### Artykuł 10

Załącznik do niniejszej dyrektywy zmienia Rada stanowiąc większością kwalifikowaną na wniosek Komisji.

#### Artykuł 11

1. W oczekiwaniu na wdrożenie przepisów niniejszej dyrektywy, krajowe przepisy określające zasady importu produktów jajecznych z państw trzecich obowiązują nadal i nie mogą one być bardziej korzystne niż przepisy dotyczące zasad handlu wewnątrzspółnotowego.

2. Inspekcje odbywające się na miejscu są przeprowadzane przez ekspertów z Państw Członkowskich oraz Komisji. Eksperci Państw Członkowskich, którym zleca się przeprowadzenie inspekcji są wyznaczani przez Komisję spośród zapro-

ponowanych przez Państwa Członkowskie. Inspekcje są przeprowadzane w imieniu Wspólnoty, która ponosi związane z nimi koszty.

3. Lista zakładów spełniających wymagania przedstawione w Załączniku jest opracowywana zgodnie z procedurą określoną w art. 14.

4. Świadectwo zdrowia towarzyszące produktom importowanym oraz rodzaj i forma znaku zdrowotności stosowane dla produktów muszą odpowiadać wzorcowi określonymu zgodnie z procedurą z art. 14.

#### Artykuł 12

Rada, stanowiąc większością kwalifikowaną na wniosek Komisji, decyduje, które spośród dodatkowych substancji zawartych w liście dodatków zatwierdzonych na podstawie obowiązujących przepisów Wspólnoty w zakresie dodatków dopuszczonych do stosowania w artykułach spożywczych, mogą być stosowane przy produkcji produktów jajecznych, określonych w art. 3 lit. a) oraz ustali szczegółowe zasady ich stosowania.

W oczekiwaniu na tę decyzję nadal obowiązują w tym zakresie przepisy krajowe.

#### Artykuł 13

1. W przypadku konieczności zastosowania procedury określonej w niniejszym artykule, sprawa jest niezwłocznie przedstawiana przez przewodniczącego, z jego inicjatywy lub na wniosek Państwa Członkowskiego, Stałemu Komitetowi Weterynaryjnemu powołanemu decyzją Rady z dnia 15 października 1968 r. (dalej zwanego Komitetem).

2. Przedstawiciel Komisji przedłoży Komitetowi projekt działań, które powinny zostać podjęte. Komitet wyda swoją opinię na temat projektu w czasie, który przewodniczący może wyznaczyć stosownie do pilności sprawy. Opinia zostanie wydana większością głosów, zgodnie z art. 148 ust. 2 Traktatu, który przewiduje podjęcie decyzji przez Radę na wniosek Komisji. Głosy przedstawicieli Państw Członkowskich w ramach Komitetu są ważone w sposób określony w wymienionym artykule. Przewodniczący nie glosuje.

3. Komisja przyjmie zamierzone działania, jeśli będą one zgodne z opinią Komitetu.

4. Jeżeli jednak zamierzone działania nie będą zgodne z opinią Komitetu lub, jeśli opinia taka nie zostanie wydana, Komisja niezwłocznie przedłoży Radzie propozycję dotyczącą działań, które należy podjąć. Rada stanowi kwalifikowaną większością głosów.

Jeżeli w terminie 15 dni od daty skierowania sprawy do Rady, Rada nie podejmie żadnej decyzji, zaproponowane środki zostaną przyjęte przez Komisję, za wyjątkiem odrzuconych przez Radę zwykłą większością głosów.

#### Artykuł 14

1. W przypadku konieczności zastosowania procedury określonej w tym artykule, przewodniczący niezwłocznie przedstawia sprawę Komitetowi z własnej inicjatywy lub na wniosek Państwa Członkowskiego.

2. Przedstawiciel Komisji przedkłada Komitetowi projekt działań, które powinny być podjęte. Komitet wydaje swoją opinię odnośnie projektu w czasie, który przewodniczący może wyznaczyć stosownie do pilności sprawy. Opinia zostaje wydana większością głosów, zgodnie z art. 148 ust. 2 Traktatu, który przewiduje przyjęcie decyzji podjętych przez Radę na wniosek Komisji. Głosy przedstawicieli Państw Członkowskich w ramach Komitetu są ważone w sposób określony w tym artykule. Przewodniczący nie głosuje.

3. Komisja przyjmuje zaproponowane działania, jeśli są one zgodne z opinią Komitetu.

4. Jeżeli zaproponowane działania nie są zgodne z opinią Komitetu lub, jeśli opinia taka nie została wydana, Komisja niezwłocznie przedkłada Radzie propozycję dotyczącą środków, które należy podjąć. Rada stanowi kwalifikowaną większością głosów.

Jeżeli w terminie trzech miesięcy od daty skierowania sprawy do Rady, Rada nie podejmie żadnych działań, Komisja przyjmuje zaproponowane środki, za wyjątkiem odrzuconych przez Radę zwykłą większością głosów.

#### Artykuł 15

Państwa Członkowskie wprowadzają w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy do 31 grudnia 1991 r. i niezwłocznie powiadamiają o tym Komisję.

Komisja przedkłada Radzie, najpóźniej do 31 grudnia 1994 r., sprawozdanie dotyczące nabytych doświadczeń w tym zakresie, wraz z propozycjami, gdzie jest to stosowne, mającymi na celu dostosowanie załącznika do niniejszej dyrektywy ze szczególnym uwzględnieniem osiągnięć naukowych i technologicznych.

#### Artykuł 16

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Luksemburgu, dnia 20 czerwca 1989 r.

W imieniu Rady  
C. ROMERO HERRERA  
Przewodniczący

## ZAŁĄCZNIK

## ROZDZIAŁ I

## OGÓLNE WARUNKI DOTYCZĄCE ZEZWOLENIA I DZIAŁALNOŚCI

Zakłady produkcyjne muszą posiadać, co najmniej:

- 1) w pomieszczeniach przechowywania jaj oraz produkcji lub przechowywania produktów jajecznych:
  - a) podłogę nie przepuszczającą wody, łatwą do mycia i dezynfekcji, odporną na uszkodzenia oraz położoną w sposób ułatwiający odprowadzanie wody; woda musi być odprowadzana do rur kanalizacyjnych poprzez odpływy w kratki i syfony zapobiegające powstawaniu odorów;
  - b) gładkie, trwałe i nieprzepuszczalne ściany, pokryte jasnym, zmywalnym wykończeniem do wysokości co najmniej dwóch metrów i sięgającym, co najmniej wysokości przechowywania w chłodniach i zamrażalnicach oraz w magazynach. Połączenie ścian z podłogami powinno być zaokrąglone lub wykończone w podobny sposób, w celu ułatwienia zmywania;
  - c) drzwi z tworzywa odpornego na uszkodzenia; drzwi drewniane powinny być z obu stron pokryte gładką i nieprzepuszczalną warstwą;
  - d) sufity łatwe do mycia oraz zbudowane i wykończone w sposób zapobiegający gromadzeniu się brudu i powstawaniu pleśni, odpadaniu farby oraz kondensacji pary wodnej;
  - e) odpowiednią wentylację oraz, jeśli jest to konieczne, dobre odprowadzanie pary wodnej;
  - f) odpowiednie oświetlenie naturalne bądź sztuczne;
  - g) powinny być usytuowane możliwie blisko stanowisk pracy:
    - odpowiednia liczba urządzeń do mycia i dezynfekcji rąk oraz do mycia urządzeń z doprowadzoną gorącą wodą. Krany muszą być przystosowane do obsługi bez użycia dłoni i ramion. Urządzenia służące do mycia rąk muszą być zaopatrzone w bieżącą wodę zimną i gorącą lub wodę zmieszaną do odpowiedniej temperatury, środki myjące i dezynfekcyjne oraz ręczniki do rąk jednorazowego użytku,
    - urządzenia służące do dezynfekcji narzędzi;
- 2) odpowiednią liczbę przebierańni z gładkimi, nieprzepuszczalnymi i łatwymi do mycia ścianami i podłogami, umywalkami oraz toaletami ze splukiwaną wodą. Te ostatnie nie mogą otwierać się bezpośrednio obok stanowisk pracy. Umywalki muszą być zaopatrzone w gorącą i zimną bieżącą wodę lub wodę zmieszaną do odpowiedniej temperatury, środki do mycia i dezynfekcji rąk oraz ręczniki do rąk jednorazowego użytku. Krany umywalk muszą być przystosowane do obsługi bez użycia dłoni. Tego rodzaju umywalki powinny znajdować się, w wystarczającej ilości, w pobliżu toalet;
- 3) oddzielne pomieszczenie i odpowiednie urządzenia przeznaczone do mycia i dezynfekcji stałych i ruchomych pojemników i zbiorników. Jednakże takie miejsca i urządzenia nie są wymagane, jeżeli istnieją przepisy dotyczące mycia i dezynfekcji takich pojemników i zbiorników w innych obiektach;
- 4) urządzenia doprowadzające wyłącznie wodę pitną w rozumieniu dyrektywy Rady 80/778/EWG z dnia 15 lipca 1980 r. dotyczącej jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi<sup>(1)</sup>;

Jednocześnie dopuszcza się doprowadzenie wody nienadającej się do picia w celach wytwarzania pary wodnej, ochrony przeciwpożarowej oraz chłodzenia urządzeń chłodniczych, przy założeniu, że instalacja wody nienadającej się do picia uniemożliwia wykorzystanie jej w innych celach oraz nie stwarza zagrożenia zanieczyszczenia produktów jajecznych. Para wodna oraz woda nienadająca się do picia nie może mieć kontaktu z produktami jajecznymi, ani być wykorzystywana do mycia i dezynfekcji pojemników, urządzeń i narzędzi mających kontakt z produktami jajecznymi. Instalacja wody nienadającej się do picia musi być wyraźnie odróżniona od instalacji wody pitnej;
- 5) odpowiedni sprzęt do ochrony przed szkodnikami, takimi jak owady i gryzonie;
- 6) urządzenia, armatura i osprzęt lub ich powierzchnie, które są przewidziane do kontaktu z produktami jajecznymi muszą być wykonane z materiałów gładkich, łatwych do mycia, czyszczenia i dezynfekcji, odpornych na korozję, oraz nie uwalniających do produktów jajecznych substancji chemicznych w ilościach mogących stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, powodujących pogorszenie składu produktów jajecznych, lub wpływających niekorzystnie na ich właściwości organoleptyczne.

(1) Dz.U. L 229 z 30.8.1980, str.11.

**ROZDZIAŁ II****SZCZEGÓLNE WARUNKI DOTYCZĄCE UDZIELANIA ZEZWOLEŃ ZAKŁADOM**

Oprócz przedstawionych w rozdziale 1 warunków ogólnych, zakład musi posiadać co najmniej:

- 1) odpowiednie pomieszczenia, wystarczająco duże do oddzielnego przechowywania jaj oraz gotowych produktów jajecznych, wyposażone w urządzenia chłodzące, umożliwiające przechowywanie produktów jajecznych w odpowiedniej temperaturze; chłodnie powinny być wyposażone w termometry rejestrujące temperaturę lub termometry zdalnie rejestrujące temperaturę;
- 2) w przypadku wykorzystywania jaj brudnych, urządzenia do mycia i dezynfekcji jaj; listę produktów podlegających takiej dezynfekcji należy sporządzić zgodnie z procedurą przedstawioną w art. 14;
- 3) a) specjalne pomieszczenia z urządzeniami do rozbijania jaj i zbierania ich zawartości oraz usuwania części skorup i błon;  
b) oddzielne pomieszczenia przeznaczone do czynności innych niż te, o których mowa w lit. a).  
Tam gdzie produkty jajeczne podlegają pasteryzacji, pasteryzacja może być prowadzona w pomieszczeniu, o którym mowa w lit. a), w przypadku gdy zakład posiada zamknięty system pasteryzacji; w innych przypadkach pasteryzacja musi być prowadzona w pomieszczeniu, o którym mowa w lit. b). W tym ostatnim przypadku należy podjąć wszystkie środki, aby zapobiec skażeniu produktów jajecznych po ich pasteryzacji;
- 4) odpowiednie urządzenia do wewnątrzzakładowego transportu zawartości jaj;
- 5) w przypadkach uwzględnionych w niniejszej dyrektywie, urządzenia do przetwarzania produktów jajecznych, atestowane przez właściwe władze, wyposażone, co najmniej w:
  - a) w przypadku pasteryzacji:
    - urządzenia do automatycznego sterowania temperaturą,
    - termometr rejestrujący,
    - automatyczne zabezpieczenie przed niedostatecznym ogrzewaniem;
  - b) w przypadku systemu pasteryzacji ciągłej, urządzenia muszą być również wyposażone w:
    - odpowiedni system zabezpieczający, który zapobiega mieszanemu się pasteryzowanych produktów jajecznych z produktami nie w pełni pasteryzowanymi oraz
    - automatyczne urządzenie rejestrujące, zabezpieczające przed wyżej wymienionym mieszanym;
- 6) pomieszczenie do przechowywania innych artykułów spożywczych i substancji dodatkowych;
- 7) tam gdzie produkty jajeczne pakowane są w pojemniki jednorazowego użytku, odpowiednie i w przypadku jeżeli jest to konieczne, wydzielone miejsce do przechowywania tych pojemników oraz surowców do ich wytwarzania;
- 8) urządzenia do natychmiastowego usuwania i oddzielnego przechowywania pustych skorup oraz jaj i produktów jajecznych nie nadających się do spożycia przez ludzi;
- 9) odpowiednie urządzenia do higienicznego pakowania produktów jajecznych;
- 10) do prowadzenia zgodnych z wymaganiami niniejszej dyrektywy analiz i badań surowców oraz produktów jajecznych zakład produkcyjny musi posiadać odpowiednie laboratorium. Jeżeli takiego nie posiada, musi mieć zagwarantowane usługi laboratorium, które spełnia takie wymagania. W takim przypadku zakład produkcyjny musi powiadomić właściwe władze;
- 11) jeżeli jest to konieczne, odpowiednie urządzenia do odmrażania zamrożonych produktów jajecznych, które mają zostać poddane przetworzeniu i dalszej obróbce w zakładzie, który otrzymał zezwolenie;
- 12) oddzielne pomieszczenie do przechowywania środków czyszczących i dezynfekcyjnych.

**ROZDZIAŁ III****WYMAGANIA HIGIENICZNE DOTYCZĄCE POMIESZCZEŃ, URZĄDZEŃ ORAZ PERSONELU ZAKŁADU**

Wobec pracowników, pomieszczeń i urządzeń, stosuje się wymagania najwyższego stopnia czystości:

- 1) personel pracujący przy przetwarzaniu i obróbce jaj oraz produktów jajecznych, musi w szczególności nosić czyste ubrania robocze i nakrycia głowy. Musi myć i dezynfekować ręce kilkakrotnie w ciągu każdego dnia pracy i przed każdym ponownym przystąpieniem do pracy.

Palenie, jedzenie, plucie i żucie jest zabronione w miejscach, gdzie przetwarzane i przechowywane są jaja lub produkty jajeczne;

- 2) żadne zwierzęta nie mogą mieć wstępu na teren zakładu. Gryzonie, owady lub inne szkodniki muszą być systematycznie tępione;
- 3) pomieszczenia, urządzenia i narzędzia używane do pracy przy produktach jajecznych, muszą być utrzymywane w czystości i dobrym stanie. Urządzenia i narzędzia muszą być w razie potrzeby kilkakrotnie starannie czyszczone i dezynfekowane zarówno w ciągu dnia jak i na koniec dnia pracy oraz przed powtórным użyciem, jeżeli zostały zabrudzone. Zamknięty system rurociągów do transportu produktów jajecznych musi być wyposażony w odpowiedni system do czyszczenia, który zapewni oczyszczenie i dezynfekację wszystkich jego części. Po wyczyszczeniu i zdezynfekowaniu instalacja musi być spłukana wodą pitną;
- 4) nie wolno wykorzystywać pomieszczeń, narzędzi i urządzeń do innych celów niż do produkcji produktów jajecznych, chyba że zostało uzyskane zezwolenie właściwych władz na wykorzystanie ich do przetwórstwa innych produktów spożywczych, pod warunkiem jednak, że zostaną podjęte wszelkie odpowiednie kroki w celu zabezpieczenia przed skażeniem oraz szkodliwymi zmianami dotyczącymi produktów objętych niniejszą dyrektywą;
- 5) do wszystkich celów musi być używana woda pitna; jednakże woda nienadająca się do picia może być w wyjątkowych przypadkach wykorzystywana do produkcji pary wodnej, pod warunkiem, że instalacja tej wody wyklucza możliwość użycia jej do innych celów oraz nie stwarza zagrożenia zanieczyszczenia jaj lub produktów jajecznych. Ponadto, w wyjątkowych przypadkach może być dozwolone wykorzystanie wody nienadającej się do picia do chłodzenia urządzeń mrozących. Rurociągi wody nienadającej się do picia muszą być wyraźnie odróżnione od rurociągów wody pitnej;
- 6) detergenty, środki dezynfekcyjne i inne podobne substancje muszą być stosowane i przechowywane w taki sposób, żeby nie wpływały niekorzystnie na narzędzia, urządzenia i produkty jajeczne; po ich stosowaniu urządzenia i narzędzia muszą zostać dokładnie spłukane wodą pitną;
- 7) osoby będące potencjalnym źródłem skażenia nie powinny pracować przy przetwarzaniu lub innej obróbce jaj lub produktów jajecznych;
- 8) każda osoba pracująca przy przetwarzaniu lub obróbce jaj, lub produktów jajecznych musi zostać zobowiązana do przedłożenia świadectwa zdrowia stwierdzającego brak przeciwwskazań do takiego rodzaju pracy. Świadectwo zdrowia musi być odnawiane co rok, jeżeli nie zostanie przyjęty inny sposób medycznej kontroli personelu, zgodny z procedurą określoną w art. 14.

## ROZDZIAŁ IV

### WYMAGANIA DOTYCZĄCE JAJ PRZEZNACZONYCH DO WYTWARZANIA PRODUKTÓW JAJECZNYCH

- 1) Jaja stosowane do produkcji produktów jajecznych muszą być umieszczane w opakowaniach, zgodnych z rozporządzeniem Komisji (EWG) nr 95/69 z dnia 17 stycznia 1969 r. w sprawie wdrożenia rozporządzenia (EWG) nr 1619/68 dotyczącego norm obrotu jajami <sup>(1)</sup> ostatnio zmienionego rozporządzeniem (EWG) nr 3906/86 <sup>(2)</sup>.
- 2) a) Do wytwarzania produktów jajecznych mogą być użyte jedynie jaja niepoddane wcześniej sztucznej wylęganiu w inkubatorze, nadające się do spożycia przez ludzi; skorupa tych jaj musi być w pełni ukształtowana i bez pęknięć;  
b) w drodze odstępstwa od lit. a) jaja popękane mogą być wykorzystywane do wytwarzania produktów jajecznych pod warunkiem, że są dostarczane bezpośrednio z zakładów pakowania lub ferm produkcyjnych do zakładu posiadającego zezwolenie, gdzie powinny zostać rozbite możliwie jak najszybciej.
- 3) Jaja oraz produkty jajeczne nienadające się do spożycia przez ludzi muszą zostać usunięte i poddane denaturacji w sposób gwarantujący, że nie będą mogły być powtórnie wykorzystane do spożycia przez ludzi. Muszą zostać natychmiast umieszczone w pomieszczeniu określonym w rozdziale II pkt. 8.

## ROZDZIAŁ V

### SPECJALNE WYMAGANIA HIGIENICZNE DOTYCZĄCE WYTWARZANIA PRODUKTÓW JAJECZNYCH

Wszystkie czynności muszą być wykonywane w sposób gwarantujący uniknięcie jakiegokolwiek skażenia podczas produkcji, transportu wewnętrznego oraz przechowywania produktów jajecznych, w szczególności:

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 213 z 18.1.1969, str. 13.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 364 z 23.12.1986, str. 20.

- 1) jaja oraz produkty jajeczne do dalszego przetworzenia w zakładzie, który otrzymał zezwolenie, muszą natychmiast po dostarczeniu zostać zmagazynowane w pomieszczeniach określonych w rozdziale II pkt. 1 i przechowane tam aż do czasu przetworzenia. Temperatura w tych miejscach musi gwarantować, że nie ulegną zepsuciu. Nie wolno umieszczać tacek z jajami w skorupach bezpośrednio na podłodze;
- 2) jaja muszą zostać rozpakowane i w razie potrzeby umyte i zdezynfekowane, w pomieszczeniu oddzielnym od miejsca przeznaczonego do ich rozbijania; nie wolno wносить opakowań do miejsca przeznaczonego do rozbijania jaj;
- 3) jaja muszą być rozbijane w miejscu określonym w rozdziale II pkt. 3 lit. a); jaja popękane, jak określono w rozdziale IV pkt. 2 lit. b) muszą zostać niezwłocznie przetworzone;
- 4) jaja brudne należy umyć przed ich rozbijaniem; musi się to odbywać w miejscu innym niż pomieszczenia przeznaczone do rozbijania jaj lub jakiegokolwiek pomieszczenia, w których następuje obróbka zawartości jaj. Proces mycia musi gwarantować uniknięcie skażenia lub pogorszenia zawartości jaj. W czasie rozbijania skorupy muszą być wystarczająco suche, aby zapobiegać pogorszeniu zawartości jaj przez pozostałości wody po myciu;
- 5) jaja inne niż kurze, indyjskie lub perlicze muszą być transportowane i przetwarzane oddzielnie. Gdy wznawia się przetwarzanie jaj kurzych, indyjskich i perliczych, wszystkie urządzenia muszą zostać umyte i zdezynfekowane;
- 6) rozbijanie jaj bez względu na rodzaj stosowanej procedury musi być prowadzone w sposób zapewniający w najwyższym możliwym stopniu unikanie skażenia ich zawartości. Z tego względu nie można stosować odwirowywania lub zgniatania jaj, nie można również stosować odwirowania do odzyskiwania resztek białka ze skorup. Pozostałości skorup i błon muszą być przechowywane najdalej jak to możliwe od produktów jajecznych, a ich ilość nie może przekraczać ilości określonej w rozdziale VI pkt. 2 lit. c);
- 7) po rozbiciu wszystkie składniki produktów jajecznych muszą tak szybko jak to możliwe zostać poddane obróbce; obróbka cieplna polega na przetwarzaniu produktów jajecznych w odpowiedniej temperaturze przez określony czas, w celu unieszkodliwienia jakichkolwiek organizmów chorobotwórczych. W czasie obróbki cieplnej temperatura musi być stale rejestrowana. Rejestry dotyczące każdej partii, która została poddana obróbce, muszą być przechowywane do wglądu właściwych władz przez okres dwóch lat. Partia, która została poddana niewystarczającemu przetworzeniu może natychmiast ponownie zostać poddana obróbce w tym samym zakładzie pod warunkiem, że ponowna obróbka sprawi, że partia taka będzie zdalna do spożycia przez ludzi; jeżeli okazałoby się, że nie jest zdalna do spożycia, musi zostać poddana denaturacji zgodnie z rozdziałem IV pkt. 3;
- 8) jeżeli obróbka nie jest prowadzona natychmiast po rozbiciu, zawartość jaj musi być przechowywana w odpowiednich warunkach higienicznych w postaci zamrożonej lub w temperaturze nieprzekraczającej 4 °C. Z wyjątkiem składników przeznaczonych do odcukrzenia, okres przechowywania w temperaturze 4 °C nie może przekroczyć 48 godzin;
- 9) jeżeli wymagają tego pewne procedury produkcyjne, Komisja określi, stosownie do art. 14, w terminie do dnia 31 grudnia 1991 r., specjalne przypadki oraz szczególne warunki zgodnie, z którymi produkty jajeczne pochodzące z zakładu posiadającego zezwolenie mogą być poddawane przetworzeniu w innym zakładzie posiadającym zezwolenie, pod warunkiem przestrzegania następujących wymagań ogólnych:
  - a) natychmiast po otrzymaniu produktów jajecznych muszą one zostać głęboko zamrożone lub schłodzone do temperatury nie przekraczającej 4 °C; w tym drugim przypadku muszą one zostać poddane przetworzeniu w miejscu przeznaczenia w ciągu 48 godzin od dnia rozbijania jaj, z których zostały otrzymane, z wyłączeniem składników przeznaczonych do odcukrzenia;
  - b) muszą być pakowane, kontrolowane, transportowane oraz poddane obróbce zgodnie z wymaganiami niniejszej dyrektywy;
  - c) muszą zostać oznakowane zgodnie z wymaganiami określonymi w rozdziale XI. Rodzaj produktów musi zostać określony następująco: „nie pasteryzowane produkty jajeczne — do przetworzenia w miejscu przeznaczenia — data i godzina rozbijania jaj”;
- 10) dalsze czynności po przetworzeniu muszą zapewnić, że nie nastąpi wtórne skażenie produktów jajecznych; produkty płynne lub koncentraty, które nie podlegały procesowi stabilizacji jak też produkty przeznaczone do przechowywania w temperaturze pokojowej, muszą zostać wysuszone lub schłodzone do temperatury nie przekraczającej 4 °C natychmiast lub po przeprowadzeniu procesu fermentacji; produkty przeznaczone do zamrożenia muszą zostać zamrożone natychmiast po przetworzeniu;
- 11) produkty jajeczne muszą być przetrzymywane w temperaturach ustalonych w niniejszej dyrektywie do momentu ich wykorzystania przy produkcji innych artykułów spożywczych;
- 12) w zakładzie posiadającym zezwolenie zabronione jest przygotowywanie produktów jajecznych z surowców niezdatnych do wytwarzania artykułów spożywczych, nawet jeśli nie dotyczy to celów spożywczych.

**ROZDZIAŁ VI****SPECYFIKACJE ANALITYCZNE****1) Kryteria mikrobiologiczne**

Wszystkie partie produktów jajecznych muszą po przetworzeniu zostać poddane kontroli mikrobiologicznej poprzez pobranie próbek w zakładach przetwórczych, w celu zapewnienia, iż spełnione zostały następujące kryteria:

- a) salmonella: brak w 25 g lub ml produktów jajecznych;
- b) inne kryteria:
  - bakterie tlenowe mezofilne:  $M = 10^5$  w 1 g lub 1 ml,
  - pałeczki jelitowe:  $M = 10^2$  w 1 g lub 1 ml,
  - gronkowce: brak w 1 g produktów jajecznych,

$M =$  maksymalna liczba bakterii; wynik jest uważany za niezadowalający, jeżeli liczba bakterii w jednej lub kilku próbkach wynosi  $M$  lub więcej.

**2) Inne kryteria**

Wszystkie partie produktów jajecznych muszą po przetworzeniu zostać poddane kontroli mikrobiologicznej poprzez pobranie próbek w zakładach przetwórczych, w celu zapewnienia, iż spełnione zostały następujące kryteria:

- a) stężenie 3-OH kwasu masłowego nie może przekraczać 10 mg/kg w suchej masie niemodyfikowanych produktów jajecznych;
- b) w celu zapewnienia higieny obróbki jaj i produktów jajecznych przed ich przetworzeniem będą stosowane następujące normy:
  - zawartość kwasu mlekowego nie może przekraczać 1000 mg/kg w suchej masie produktów jajecznych (stosuje się jedynie do produktów nie przetworzonych),
  - zawartość kwasu bursztynowego nie może przekraczać 25 mg/kg w suchej masie produktów jajecznych.

Jednakże w przypadku produktów sfermentowanych, wartości te odnoszą się do ilości zaobserwowanych przed procesem fermentacji;

- c) ilość pozostałości skorup, błony i jakichkolwiek innych cząstek nie może przekraczać 100 mg/kg produktów jajecznych;
- d) ilość pozostałości substancji wzmiankowanych w art. 5 ust. 1 nie może przekraczać poziomów tolerancji wymienianych w art. 5 ust. 4;

**3) przed dniem 31 grudnia 1991 r. Komisja, zgodnie z procedurą określoną w art. 14, ustali:**

- metody analiz i testów,
- plany pobierania próbek,
- liczbę prób, które należy pobierać,
- tolerancje analityczne.

W oczekiwaniu na te decyzje Państw Członkowskie przyjmą jako metody referencyjne wszystkie uznane międzynarodowo metody analiz i testów.

**ROZDZIAŁ VII****KONTROLA SANITARNA I NADZÓR NAD PRODUKCJĄ****1) Zakłady podlegają nadzorowi właściwych władz.**

Nadzór właściwych władz obejmuje wszystkie metody nadzoru uznawane za niezbędne w celu zapewnienia, że producenci produktów jajecznych przestrzegają wymagań niniejszej dyrektywy, w szczególności:

- prowadzenie kontroli pochodzenia jaj i przeznaczenia produktów jajecznych oraz rejestrów, o których mowa w tiret czwarte art. 4,

- prowadzenie kontroli jaj przeznaczonych do wytwarzania produktów jajecznych,
  - prowadzenie kontroli produktów jajecznych przy ich wysyłce z zakładu,
  - sprawdzanie czystości pomieszczeń, urządzeń i narzędzi oraz higieny pracowników,
  - pobieranie wszelkich próbek potrzebnych do badań laboratoryjnych w celu zapewnienia, że jaja i produkty jajeczne odpowiadają wymaganiom niniejszej dyrektywy; wyniki takich badań muszą być wprowadzane do rejestrów oraz przesyłane producentom produktów jajecznych.
- 2) Na żądanie właściwych władz producenci produktów jajecznych zwiększą częstotliwość badań laboratoryjnych, o których mowa w art. 4 tiret pierwsze, tam gdzie zostanie to uznane za niezbędne dla zapewnienia higieny produkcji produktów jajecznych.

## ROZDZIAŁ VIII

### PAKOWANIE PRODUKTÓW JAJECZNYCH

- 1) Produkty jajeczne muszą być pakowane w odpowiednich warunkach higienicznych, tak, aby zapewnić, że nie ulegną skażeniu.

Opakowania muszą odpowiadać zasadom higieny, w tym:

- muszą być wystarczająco trwałe, aby zapewnić produktom jajecznym odpowiednią ochronę.
  - W pomieszczeniach, w których przechowywane są opakowania nie może być kurzu ani szkodników; materiały do produkcji opakowań jednorazowego użytku nie mogą być składowane na podłodze.
  - Pojemniki używane do produktów jajecznych muszą być czyste zanim zostaną napełnione; pojemniki wielokrotnego użytku muszą przed napełnieniem zostać wyczyszczone, zdezynfekowane i wypłukane.
- 2) Nie mogą wpływać negatywnie na właściwości organoleptyczne produktów jajecznych,
- 3) Nie mogą przenosić do produktów jajecznych substancji szkodliwych dla zdrowia ludzkiego,
- 4) Opakowania muszą zostać dostarczone do miejsca pracy zgodnie z zasadami higieny i muszą zostać wykorzystane bez zbędnych opóźnień.
- 5) Natychmiast po pakowaniu pojemniki muszą zostać zamknięte i złożone w pomieszczeniach służących do ich przechowywania, o których mowa w rozdziale II pkt 1.
- 6) Opakowania przeznaczone do produktów jajecznych mogą być w razie potrzeby wykorzystane do innych artykułów spożywczych, pod warunkiem, że zostaną umyte i zdezynfekowane tak, aby nie spowodowały zanieczyszczenia produktów jajecznych.
- 7) Opakowania, które mają być stosowane do transportu produktów jajecznych w ilościach hurtowych muszą odpowiadać zasadom higieny, w szczególności:
- ich powierzchnie wewnętrzne oraz wszelkie inne części, które mogą mieć kontakt z produktami jajecznymi muszą być wykonane z gładkiego materiału łatwego do mycia, czyszczenia i dezynfekcji, odpornego na korozję oraz nieprzenoszącego do produktów jajecznych substancji w ilościach zagrażających zdrowiu ludzkiemu, powodujących pogorszenie składu produktów jajecznych lub wpływających niekorzystnie na ich właściwości organoleptyczne,
  - muszą być zaprojektowane w sposób umożliwiający całkowite usunięcie produktów jajecznych; jeżeli są one wyposażone w zaczepy, wówczas zaczepy te muszą być łatwe do odłączenia, demontażu, mycia, czyszczenia i dezynfekcji,
  - muszą być myte, czyszczone, dezynfekowane i płukane natychmiast po każdorazowym użyciu oraz, jeśli to konieczne, również przed powtórным użyciem,
  - po napełnieniu muszą być odpowiednio zamknięte i powinny pozostawać zamknięte w czasie transportu aż do ich użycia,
  - muszą być przeznaczone wyłącznie do transportu produktów jajecznych.

Jednakże, nie naruszając przepisów niniejszego rozdziału, Komisja po raz pierwszy, a w tym przypadku do dnia 31 grudnia 1990 r., zgodnie z procedurą z art. 14 oraz w zakresie, w jakim nie będzie to miało negatywnego wpływu na produkty jajeczne i inne omawiane wyroby spożywcze, ustali, w razie potrzeby, szczegółowe warunki, którym takie opakowania muszą odpowiadać, aby mogły one być wykorzystywane do transportu innych artykułów spożywczych, w szczególności w odniesieniu do:

- mycia, czyszczenia i dezynfekcji opakowań przed ich ponownym użyciem,
- warunków transportu,
- okresu, w którym mogą być używane.

Do momentu, gdy decyzje określone w drugim podpunkcie nie wejdą w życie i nie później niż do dnia 31 grudnia 1991 r.:

- będą obowiązywały przepisy krajowe odnośnie pojemników do transportu na terenie kraju artykułów spożywczych innych niż produkty jajeczne oraz porozumienia dwustronne zawarte przez Państwa Członkowskie w tym zakresie, przy jednoczesnym przestrzeganiu ogólnych postanowień Traktatu,
- Państwa Członkowskie, których krajowe przepisy umożliwiają takie wykorzystywanie, nie mogą ani ograniczać ani zabraniać wprowadzania na swoje terytoria transportów pochodzących z innych Państw Członkowskich, posiadających takie same uprawnienia,
- Państwa Członkowskie, które na swoich terytoriach zabraniają transportowania innych artykułów spożywczych w opakowaniach przeznaczonych do transportu produktów jajecznych mogą wymagać, aby do transportu produktów jajecznych pochodzących z innych Państw Członkowskich stosowały się takie same wymagania.

## ROZDZIAŁ IX

### PRZECHOWYWANIE

- 1) Produkty jajeczne muszą być przechowywane w przeznaczonych do tego pomieszczeniach, o których mowa w rozdziale II pkt 1.
- 2) Produkty jajeczne, które wymagają przechowywania w określonych temperaturach muszą być w tych temperaturach utrzymywane. Temperatury przechowywania muszą być rejestrowane w sposób ciągły, szybkość schładzania musi być dobrana tak, aby produkty jajeczne osiągały możliwie jak najszybciej wymaganą temperaturę a pojemniki muszą być przechowywane w sposób umożliwiający swobodną cyrkulację powietrza wokół nich.
- 3) Temperatury przechowywania nie mogą przekraczać następujących wartości:

— produkty głęboko zamrożone:	– 18 °C,
— produkty zamrożone:	– 12 °C,
— produkty schłodzone:	+ 4 °C,
— produkty odwodnione (z wyłączeniem białka):	+ 15 °C.

## ROZDZIAŁ X

### TRANSPORT

- 1) Pojazdy i pojemniki do transportu produktów jajecznych muszą być zaprojektowane i wyposażone w sposób umożliwiający ciągłe, przez cały czas transportu, utrzymywanie temperatur ustalonych w niniejszej dyrektywie.
- 2) Produkty jajeczne muszą być wysyłane w sposób zapewniający im odpowiednią ochronę w czasie przewożenia od wszystkiego, co może być dla nich szkodliwe.
- 3) Temperatury określone w rozdziale IX pkt 3 muszą być utrzymywane podczas transportu.

**ROZDZIAŁ XI****OZNACZANIE PRODUKTÓW JAJECZNYCH**

- 1) Nie naruszając przepisów dyrektywy 79/112/EWG, każda przesyłka produktów jajecznych opuszczająca zakład musi być opatrzona etykietą zawierającą następujące elementy:
    - i) albo:
      - w górnej części, skrót (literę lub litery) nazwy kraju wysyłającego, dużymi literami, tj. B/D/DK/EL/ESP/F/IRL/I/L/NL/P/UK, a następnie numer zezwolenia dla zakładu,
      - w dolnej części, jeden z następujących skrótów: CEE – EEC – EEG – EOK – EWG – EØF;
    - ii) albo:
      - w górnej części, nazwę kraju wysyłającego dużymi literami,
      - w środkowej części, numer zezwolenia dla zakładu,
      - w dolnej części, jeden z następujących skrótów: CEE – EEC – EEG – EOK – EWG – EØF;
    - iii) temperaturę, w jakiej należy przechowywać produkty jajeczne oraz okres gwarancji ich przechowywania.  
Etykieta musi być czytelna, trwała i wypełniona łatwymi do odczytania literami.
  - 2) Dokumenty wysyłkowe muszą w szczególności zawierać:
    - a) rodzaj produktów z wyszczególnieniem gatunków, z których pochodzą;
    - b) numery partii;
    - c) miejsce przeznaczenia oraz nazwę i adres pierwszego adresata.
  - 3) Te informacje oraz informacje zawarte w oznaczeniu zdrowotności produktu muszą być podane w języku oficjalnym (lub językach oficjalnych) kraju przeznaczenia.
-