

32006R1662

18.11.2006

JURNALUL OFICIAL AL UNIUNII EUROPENE

L 320/1

REGULAMENTUL (CE) NR. 1662/2006 AL COMISIEI**din 6 noiembrie 2006****de modificare a Regulamentului (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală****(Text cu relevanță pentru SEE)**

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală ⁽¹⁾, în special articolul 10 alineatul (1),

întrucât:

- (1) Operatorii din sectorul alimentar supuși dispozițiilor anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 au obligația de a se asigura ca fiecărui produs de origine animală să i se aplice o marcă de identificare în conformitate cu dispozițiile stabilite în secțiunea I din anexa II la regulamentul sus-amintit. Cu excepția dispozițiilor contrare, prevăzute în mod expres, și din motive de control, produsele de origine animală un trebuie să poarte mai mult de o marcă de identificare.
- (2) Secțiunea I din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește normele privind producția și introducerea pe piață a cărnii provenind de la ungulate domestice. Excepțiile de la jupuirea completă a carcaselor și a altor părți ale corpului animalului destinate consumului uman sunt stabilite la capitolul IV punctul 8 al respectivei secțiuni. Este necesar ca aceste excepții să fie extinse și pentru botul și buzele animalelor de origine bovină, în măsura în care îndeplinesc aceleași condiții ca și cele referitoare la capetele animalelor de origine ovină sau caprină.
- (3) Amigdalele servesc drept filtre împotriva tuturor agenților nocivi care pătrund în cavitatea bucală a animalelor și este necesar să fie extirpate din motive de igienă și siguranță în timpul procesului de sacrificare a unguatelor domestice. Deoarece s-a omis, din neatenție, să se prevadă extirparea amigdalelor ca fiind obligatorie pentru porcinele domestice, această obligație este necesar a fi restabilită.
- (4) Secțiunea VIII din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește cerințele privind producția și introducerea pe piață a produselor pescărești destinate consumului uman. Uleiul de pește este inclus în definiția

produselor pescărești. În consecință, este necesar a se stabili cerințe specifice privind producția și introducerea pe piață a uleiului de pește destinat consumului uman. Este necesar a se prevedea un sistem tranzitoriu pentru a da posibilitatea unităților din țări terțe să se adapteze la noua situație.

- (5) Colostrul este considerat un produs de origine animală, dar nu este acoperit prin definiția laptelui crud, astfel cum este menționată în anexa I la Regulamentul (CE) nr. 853/2004. Colostrul și laptele crud se secretă într-un mod similar și se pot considera ca prezentând riscuri similare pentru sănătatea umană. În consecință, este necesar să se introducă reguli specifice de igienă pentru producția de colostru.
- (6) Secțiunea XV a anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește cerințele privind producția de collagen. Se precizează că produsul collagen trebuie să fie produs cu ajutorul unui procedeu care oferă garanții că materia primă face obiectul unui tratament care constă în spălare, adaptare a pH-ului prin utilizarea unui tratament acid sau alcalin, urmat de una sau mai multe clătiri, de o filtrare și de o extruziune, sau cu ajutorul unui procedeu echivalent autorizat. O procedură diferită constând în hidroliza collagenului care nu poate fi extrudată a fost supusă evaluării Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară (AESA). La 26 ianuarie 2005, AESA adoptă un avis privind siguranța collagenului și a unei metode de procesare pentru producția de collagen. S-a tras concluzia că metoda de producție propusă garantează obținerea unui collagen destinat consumului uman a cărui siguranță sanitară este echivalentă sau superioară celei obținute prin aplicarea standardelor din secțiunea XV. În consecință, este necesar a fi modificate condițiile de producție de collagen.
- (7) Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Consiliului se modifică în consecință.
- (8) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt în conformitate cu avizul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală,

⁽¹⁾ JO L 139, 30.4.2004, p. 55, astfel cum a fost rectificat în JO L 226, 25.6.2004, p. 22. Regulament, astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 2076/2005 al Comisiei (JO L 338, 22.12.2005, p. 83).

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

2. Anexa III se modifică în conformitate cu anexa II la prezentul regulament.

Articolul 1

Regulamentul (CE) nr. 853/2004 se modifică după cum urmează:

Articolul 2

1. Anexa II se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

Prezentul regulament intră în vigoare în a șaptea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 6 noiembrie 2006.

Pentru Comisie

Markos KYPRIANOU

Membru al Comisiei

ANEXA I

Secțiunea I partea A punctul 2 din anexa II la Regulamentul nr. 853/2004 se înlocuiește cu următoarele:

- „2. Cu toate acestea, este necesară aplicarea unei noi mărci pe un produs numai dacă se îndepărtează ambalajul sau învelișul acestuia sau dacă este supus unei prelucrări ulterioare într-o altă unitate. În astfel de cazuri, noua marcă trebuie să indice numărul autorizației unității unde au avut loc aceste operațiuni.”
-

ANEXA II

Anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 se modifică după cum urmează:

1. La secțiunea I, capitolul IV se modifică după cum urmează:

(a) Punctul 8 se înlocuiește cu următoarele:

„8. Este oportun să se realizeze o jupuire completă a carcaselor și a celorlalte părți ale corpului animalului destinate consumului uman, cu excepția porcului, a capetelor de ovine, de caprine și de viței, a botului și a buzelor de bovine și a picioarelor de bovine, ovine și caprine. Capetele și picioarele, inclusiv botul și buzele, trebuie să fie manipulate astfel încât să fie evitată orice contaminare a cărnii.”

(b) Punctul 16 litera (a) se înlocuiește cu următoarele:

„(a) este necesar să fie extirpate în mod igienic amigdalele bovinelor, ale porcinelor și ale solipedelor;”.

2. La secțiunea VIII capitolul III, se adaugă partea E:

„E. CERINȚE PRIVIND ULEIUL DE PEȘTE DESTINAT CONSUMULUI UMAN

Operatorii din sectorul alimentar au obligația de a se asigura ca materiile prime utilizate pentru prepararea uleiului de pește destinat consumului uman să răspundă următoarelor criterii:

1. provin din produse pescărești care au fost considerate proprii pentru consumul uman;
2. provin de la unități, inclusiv vase, aprobate în conformitate cu prezentul regulament;
3. sunt transportate și depozitate în condiții igienice până la momentul prelucrării.”

3. Secțiunea IX se înlocuiește cu următoarele:

„SECȚIUNEA IX: LAPTE CRUD, COLOSTRU, PRODUSE LACTATE ȘI PRODUSE PE BAZĂ DE COLOSTRU

În sensul prezentei secțiuni:

1. Prin «colostru» se înțelege fluidul secretat de glandele mamare ale animalelor producătoare de lapte de la trei până la cinci zile după naștere, bogat în anticorpi și minerale, și care precede producția de lapte crud.
2. Prin «produse pe bază de colostru» se înțelege produse care rezultă din prelucrarea colostrului sau dintr-o nouă prelucrare a acestor produse.

CAPITOLUL I: LAPTE CRUD ȘI COLOSTRU – PRODUCȚIA PRIMARĂ

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care produc sau, după caz, colectează lapte crud și colostru să asigure respectarea cerințelor prevăzute în acest capitol.

I. CERINȚE DE SĂNĂTATE ANIMALĂ CARE SE APLICĂ PRODUCȚIEI DE LAPTE CRUD ȘI DE COLOSTRU

1. Este necesar ca laptele crud și colostrul să provină de la animale:

- (a) care nu prezintă nici un simptom de boală contagioasă care poate fi transmisă omului prin lapte și colostru;
- (b) în bună stare de sănătate și care nu prezintă nici un semn de boală care ar putea duce la contaminarea laptelui și, în special, care nu suferă de o infecție a aparatului genital însoțită de scurgeri, de enterită cu diaree și febră sau de o inflamație vizibilă a ugerului;
- (c) care nu prezintă nici o rană a ugerului care ar putea altera laptele și colostrul;
- (d) cărora nu li s-au administrat substanțe sau produse neautorizate sau animale care nu au făcut obiectul unui tratament ilegal în temeiul Directivei 96/23/CE;

- (e) pentru care, în cazul administrării unor produse sau substanțe autorizate, a fost respectată perioada de așteptare prescrisă pentru aceste produse sau substanțe.
2. (a) În ceea ce privește în special bruceloza, este necesar ca laptele crud și colostrul să provină:
- (i) de la vaci sau bivolițe care aparțin unui efectiv care, în sensul Directivei 64/432/CEE ⁽¹⁾, este indemn sau oficial indemn de bruceloză;
 - (ii) de la oi sau de la capre care aparțin unei exploatații oficial indemne sau indemne de bruceloză în sensul Directivei 91/68/CEE ⁽²⁾ sau
 - (iii) de la femele din alte specii care aparțin, pentru speciile sensibile la bruceloză, unui efectiv controlat regulat pentru această maladie în cadrul unui plan de supraveghere aprobat de autoritatea competentă.
- (b) În ceea ce privește tuberculoza, laptele crud și colostrul trebuie să provină:
- (i) de la vaci sau bivolițe care aparțin unui efectiv care, în sensul Directivei 64/432/CEE, este indemn sau oficial indemn de bruceloză sau
 - (ii) de la femele din alte specii care aparțin, pentru speciile sensibile la tuberculoză, unui efectiv controlat regulat pentru această maladie în cadrul unui plan de supraveghere aprobat de autoritatea competentă.
- (c) În cazul în care sunt ținute capre împreună cu vaci, este necesar ca aceste capre să fie controlate și să fie supuse unor teste de tuberculoză.
3. Cu toate acestea, laptele crud care provine de la animale care nu respectă cerințele de la punctul 2 poate fi utilizat cu autorizația autorității competente:
- (a) în cazul vacilor sau al bivolițelor care nu prezintă o reacție pozitivă la testele de depistare a tuberculozei sau a brucelozei și nici un simptom al acestor boli după ce au fost supuse unui tratament termic, astfel încât să prezinte o reacție negativă la testul de fosfatază;
 - (b) în cazul oilor sau al caprelor care nu prezintă o reacție pozitivă la testele de depistare a brucelozei sau care au fost vaccinate împotriva brucelozei în cadrul unui program de eradicare aprobat și care nu prezintă nici un simptom al acestei boli:
 - (i) fie pentru fabricarea brânzeturilor cu o durată de maturare de cel puțin două luni;
 - (ii) fie după ce au fost supuse unui tratament termic, astfel încât să prezinte o reacție negativă la testul de fosfatază și
 - (c) în cazul femelelor altor specii care nu prezintă o reacție pozitivă la testele de depistare a tuberculozei sau a brucelozei și nici un simptom al acestor boli, dar care aparțin unui efectiv în care a fost detectată bruceloza sau tuberculoza în urma controalelor menționate la punctul 2 litera (a) punctul (iii) sau la punctul 2 litera (b) punctul (ii), în cazul în care sunt supuse unui tratament care să asigure siguranța acestuia.
4. Laptele crud și colostrul de la un animal care nu respectă cerințele de la punctele 1-3 – și anume orice animal care prezintă individual o reacție pozitivă la testele profilactice privind tuberculoza sau bruceloza prevăzute în Directiva 64/432/CEE și de Directiva 91/68/CEE – nu trebuie să fie utilizat pentru consumul uman.

5. Izolarea animalelor infectate sau suspecte de a fi infectate cu una dintre bolile menționate la punctul 1 sau 2 este necesar să fie eficientă, în scopul evitării oricărui efect nefast asupra laptelui și a colostrului altor animale.

II. IGIENA ÎN EXPLOATAȚIILE DE PRODUCȚIE A LAPTELUI ȘI A COLOSTRULUI

A. Cerințe care se aplică spațiilor și echipamentelor

1. Este necesar ca instalațiile de muls și spațiile în care este depozitat, manipulat sau răcit laptele și colostrul să fie situate și să fie construite astfel încât să limiteze riscurile de contaminare a laptelui și a colostrului.
2. Este necesar ca spațiile destinate depozitării laptelui și a colostrului să fie protejate de vermină și bine separate de spațiile unde sunt adăpostite animalele și, după caz, pentru a răspunde cerințelor prevăzute de partea B, să dispună de un echipament de refrigerare corespunzător.
3. Este necesar ca suprafața echipamentelor care intră în contact cu laptele și colostrul (ustensile, recipiente, cisterne etc. utilizate la muls, la colectare și la transport) să fie ușor de curățat și, dacă este necesar, de dezinfectat și bine întreținută. Aceasta impune utilizarea unor materiale netede, lavabile și netoxice.
4. După utilizare, aceste suprafețe trebuie să fie curățate și, dacă este necesar, dezinfectate. După fiecare transport sau fiecare serie de transporturi, atunci când intervalul dintre descărcare și încărcarea următoare este foarte scurt, dar în toate cazurile cel puțin o dată pe zi, este necesar ca recipientele și cisternele utilizate pentru transportul laptelui crud să fie curățate și dezinfectate în mod corespunzător înainte de a fi reutilizate.

B. Igiena în timpul mulsului, al colectării și al transportului

1. Este necesar ca mulsul să fie efectuat în condiții de igienă, asigurând în special:
 - (a) ca, înainte de a începe mulsul, ugerul și părțile adiacente să fie curate;
 - (b) ca laptele și colostrul de la fiecare animal să fie controlate de către persoana care răspunde de muls sau cu ajutorul unei metode care permite obținerea unor rezultate similare, în vederea detectării unor caracteristici organoleptice sau fizico-chimice anormale, și ca laptele și colostrul care prezintă astfel de caracteristici să nu fie utilizate pentru consumul uman;
 - (c) ca laptele și colostrul care provin de la animale care prezintă semnele clinice ale unei boli care poate afecta mamela să nu fie utilizate pentru consumul uman în cazul în care nu sunt în conformitate cu indicațiile unui medic veterinar;
 - (d) să fie identificate animalele supuse unui tratament în urma căruia există riscul ca reziduuri de medicamente să treacă în lapte și ca laptele care provine de la aceste animale înainte de încheierea perioadei de așteptare prescrise să nu fie utilizat pentru consumul uman și
 - (e) ca tratamentele prin imersiune sau prin pulverizare aplicate ugerelor să fie utilizate în conformitate cu procedurile prevăzute de Directiva 98/8/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 16 februarie 1998 privind introducerea pe piață a produselor biocide⁽³⁾;
 - (f) colostrul se mulge separat și nu se amestecă împreună cu laptele crud.
2. Imediat după muls este necesar ca laptele și colostrul să fie plasat într-un spațiu curat, proiectat și echipat astfel încât să se evite orice contaminare.
 - (a) Laptele trebuie de îndată adus la o temperatură care să nu fie mai mare de 8 °C, atunci când este colectat în fiecare zi, și 6 °C, atunci când colectarea nu este efectuată în fiecare zi.
 - (b) Colostrul trebuie de îndată adus și depozitat separat la o temperatură care să nu fie mai mare de 8 °C, atunci când este colectat în fiecare zi, și de 6 °C, atunci când colectarea nu este efectuată în fiecare zi, sau congelat.

3. În timpul transportului este necesar ca răcirea să fie menținută, iar la sosirea în unitatea de destinație temperatura laptelui nu trebuie să fie mai mare de 10 °C.
4. Operatorii din sectorul alimentar nu sunt obligați să respecte cerințele privind temperatura menționate la punctele 2 și 3, în cazul în care laptele nu întrunește criteriile prevăzute în partea III și în cazul în care:
 - (a) laptele este tratat în două ore după muls sau în cazul în care
 - (b) este necesară o temperatură mai mare din motive tehnologice legate de fabricarea anumitor produse lactate, și autoritatea competentă autorizează acest lucru.

C. Igiena personalului

1. Este necesar ca persoanele care efectuează mulsul și/sau manipulează lapte crud și colostru să poarte haine curate și adaptate.
2. Este necesar ca persoanele care efectuează mulsul să respecte un nivel ridicat de igienă personală. Este necesar ca în apropierea spațiilor de muls să fie amplasate instalații adaptate care să permită persoanelor care efectuează mulsul și manipulează laptele crud să se spele pe mâini și pe brațe.

III. CRITERII CARE SE APLICĂ LAPTELUI CRUD ȘI COLOSTRULUI

1. (a) Până la stabilirea unor standarde în cadrul unei legislații mai specifice privind calitatea laptelui și a produselor lactate, se aplică următoarele criterii în cazul laptelui crud.
 - (b) Până la adoptarea unei legislații comunitare specifice sunt aplicabile criteriile naționale pentru colostru, în ceea ce privește conținutul de germeni și de celule somatice sau reziduuri de antibiotice.
2. Controlul trebuie să fie efectuat pe un număr reprezentativ de eșantioane de lapte crud și colostru colectat de la exploatații de producție a laptelui și prelevat prin eșantionare aleatorie, în conformitate cu punctele 3 și 4, în cazul laptelui crud, și cu criteriile naționale existente menționate la punctul 1 litera (b), în cazul colostrului. Controalele pot fi efectuate:
 - (a) de către sau în numele operatorului din sectorul alimentar care produce laptele;
 - (b) de către sau în numele operatorului din sectorul alimentar care colectează sau prelucurează laptele;
 - (c) de către sau în numele unui grup de operatori din sectorul alimentar sau
 - (d) în cadrul unui program de control național sau regional.
3. (a) Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să pună în aplicare proceduri pentru ca laptele crud să întrunească următoarele criterii:
 - (i) pentru laptele crud de vacă:

Conținutul de germeni la 30 °C (per ml)	≤ 100 000 (*)
Conținutul de celule somatice (per ml)	≤ 400 000 (**)

(*) Medie geometrică variabilă constatată pe o perioadă de două luni, cu cel puțin două prelevări pe lună.

(**) Medie geometrică variabilă constatată pe o perioadă de trei luni, cu cel puțin o prelevare pe lună, cu excepția cazului în care autoritatea competentă definește o altă metodologie pentru a lua în considerare variațiile sezoniere ale nivelurilor de producție.

- (ii) pentru laptele crud de la alte specii

Conținutul de germeni la 30 °C (per ml)	≤ 1 500 000 (*)
---	-----------------

(*) Medie geometrică variabilă constatată pe o perioadă de două luni, cu cel puțin două prelevări pe lună.

- (b) Cu toate acestea, în cazul în care laptele crud care provine de la alte specii decât vacile este destinat fabricării de produse fabricate cu lapte crud printr-un procedeu care nu implică nici un tratament termic, este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să facă tot ce este necesar pentru ca laptele crud să întrunească următoarele criterii:

Conținutul de germeni la 30 °C	≤ 500 000 (*)
--------------------------------	---------------

(*) Medie geometrică variabilă constatată pe o perioadă de două luni, cu cel puțin două prelevări pe lună.

4. Fără a aduce atingere Directivei 96/23/CE, este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să pună în aplicare proceduri pentru evitarea introducerii pe piață a laptelui crud:
- (a) al cărui conținut de reziduuri de antibiotice depășește nivelul autorizat pentru una dintre substanțele prevăzute în anexele I și III la Regulamentul (CEE) nr. 2377/90 (*) sau
- (b) în cazul în care totalul combinat de reziduuri ale tuturor substanțelor antibiotice depășește o valoare maximă autorizată.
5. În cazul în care laptele crud nu respectă dispozițiile punctului 3 sau 4, este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să informeze autoritatea competentă și să ia măsuri pentru remedierea situației.

CAPITOLUL II: CERINȚE PRIVIND PRODUSELE LACTATE ȘI CELE PE BAZĂ DE COLOSTRU

I. CERINȚE PRIVIND TEMPERATURA

1. Operatorii din sectorul alimentar trebuie să se asigure că, la sosirea în unitatea de prelucrare:
- (a) laptele este răcit rapid la o temperatură care nu este mai mare de 6 °C;
- (b) colostrul este răcit rapid la o temperatură care nu este mai mare de 6 °C sau este menținut înghețat și este menținut la această temperatură până la prelucrare.
2. Cu toate acestea, operatorii din sectorul alimentar pot păstra laptele și colostrul la o temperatură mai mare:
- (a) în cazul în care prelucrarea începe de îndată după muls sau în patru ore după sosirea laptelui și a colostrului în unitatea de prelucrare sau
- (b) în cazul în care autoritatea competentă autorizează o temperatură mai mare din motive tehnologice legate de producerea anumitor produse lactate sau pe bază de colostru.

II. CERINȚE PRIVIND TRATAMENTUL TERMIC

1. Atunci când laptele crud, colostrul, produsele lactate sau cele pe bază de colostru sunt supuse unui tratament termic, este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să asigure respectarea cerințelor menționate în Regulamentul (CE) nr. 853/2004 anexa II capitolul XI. În special, să se asigure, în cazul în care se utilizează următoarele procedee, că sunt conforme cu specificațiile menționate:
- (a) Pasteurizarea se realizează printr-un tratament care implică:
- (i) o temperatură mai mare pentru scurt timp (cel puțin 72 °C pentru 15 secunde);
- (ii) o temperatură scăzută pentru un timp mai lung (cel puțin 63 °C pentru 30 de minute) sau

- (iii) orice altă combinație a condițiilor de timp și temperatură pentru a se obține un efect echivalent,

astfel încât produsele să prezinte, după caz, o reacție negativă la testul de fosfatază imediat după un astfel de tratament.

- (b) Tratamentul de ultrapasteurizare (UHT) se realizează printr-un tratament:
 - (i) care implică un flux continuu de căldură la temperatură înaltă pentru un scurt timp (nu mai puțin de 135 °C în combinație cu o perioadă de menținere potrivită), astfel încât să nu se poată dezvolta microorganisme sau spori viabili în produsul tratat atunci când este păstrat într-un recipient închis și aseptice la temperatura mediului înconjurător și
 - (ii) suficient pentru a garanta că produsele rămân stabile din punct de vedere microbiologic o perioadă de 15 zile la o temperatură de 30 °C în recipiente închise sau după punerea în aplicare a oricărei alte metode care demonstrează că s-a aplicat tratamentul termic corespunzător.

- 2. În cazul în care urmează să supună laptele crud și colostrul unui tratament termic, este necesar ca operatorii din sectorul alimentar:

- (a) să ia în considerare procedurile puse la punct în conformitate cu principiile HACCP în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004 și
- (b) să respecte cerințele pe care le-ar putea formula autoritatea competentă în această privință atunci când autorizează unități sau efectuează controale în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004.

III. CRITERII CARE SE APLICĂ LAPTELUI DE VACĂ CRUD

- 1. Este necesar ca operatorii din sectorul alimentar care produc produse lactate să pună în aplicare proceduri pentru a asigura că, imediat înainte de prelucrare:
 - (a) laptele de vacă crud utilizat pentru prepararea produselor lactate are conținutul de germeni mai mic de 300 000 pe ml la o temperatură de 30 °C și
 - (b) laptele de vacă prelucrat, utilizat pentru prepararea produselor lactate, are conținutul de germeni mai mic de 100 000 pe ml la o temperatură de 30 °C.
- 2. În cazul în care laptele crud nu întrunește criteriile stabilite la punctul 1, este necesar ca operatorii din sectorul alimentar să informeze autoritatea competentă și să ia măsuri pentru a remedia situația.

CAPITOLUL III: ÎMPACHETARE ȘI AMBALARE

Este necesar ca închiderea ambalajelor destinate consumatorului să fie efectuată în unitatea unde a avut loc ultimul tratament termic al produselor lactate care se prezintă în formă lichidă, de îndată după umplere, cu ajutorul unor dispozitive de închidere care previn contaminarea. Sistemul de închidere trebuie să fie proiectat astfel încât după deschidere să rămână vizibil și ușor de controlat faptul că ambalajul a fost deschis.

CAPITOLUL IV: ETICHETARE

- 1. Pe lângă cerințele prevăzute de Directiva 2000/13/CE, cu excepția cazurilor menționate la articolul 13 alineatele (4) și (5) din această directivă, etichetarea trebuie să indice în mod clar:
 - (a) în cazul laptelui crud destinat consumului uman ca atare, termenii «lapte crud»;
 - (b) în cazul produselor din lapte crud, la care procesul de producție nu comportă nici tratament termic nici tratament fizic sau chimic, termenii «cu lapte crud»;
 - (c) în cazul colostrului, termenul «colostru»;
 - (d) în cazul produselor pe bază de colostru, termenii «pe bază de colostru».

2. Cerințele de la punctul 1 se aplică produselor destinate comerțului cu amănuntul. Termenul «etichetaj» include orice ambalaj, document, plăcuță, etichetă, inel sau banderolă care însoțește sau se referă la aceste produse.

CAPITOLUL V: MARCAJUL DE IDENTIFICARE

Prin derogare de la cerințele prevăzute în anexa II secțiunea I:

1. marca de identificare poate conține o trimitere la locul de origine pe înveliș sau pe ambalaj unde este indicat numărul autorizației unității, în loc să indice numărul autorizației unității;
2. în cazul sticlelor reutilizabile, marca de identificare poate indica numai codul țării de expediere și numărul autorizației unității.

-
- (1) Directiva 64/432/CEE a Consiliului din 26 iunie 1964 privind problemele de inspecție veterinară care afectează schimburile intracomunitare cu bovine și porcine (JO L 121, 29.7.1964, p. 1977/64). Directivă, astfel cum a fost modificată ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 21/2004 (JO L 5, 9.1.2004, p. 8).
 - (2) Directiva 91/68/CEE a Consiliului din 28 ianuarie 1991 privind problemele de sănătate animală care afectează schimburile intracomunitare cu ovine și caprine (JO L 46, 19.2.1991, p. 19). Directivă, astfel cum a fost modificată ultima dată prin Decizia 2005/932/CE a Comisiei.
 - (3) JO L 123, 24.4.1998, p. 1. Directivă, astfel cum a fost modificată prin Directiva 2006/50/CE (JO L 142, 30.5.2006, p. 6).
 - (4) Regulamentul (CEE) nr. 2377/90 al Consiliului din 26 iunie 1990 de instituire a unei proceduri comunitare pentru stabilirea limitelor maxime ale reziduurilor de medicamente de uz veterinar în alimentele de origine animală (JO L 224, 18.8.1990, p. 1). Regulament, astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 1231/2006 (JO L 225, 17.8.2006, p. 3)."

4. La secțiunea XV capitolul III, punctul 1 se înlocuiește cu următoarele:

- „1. Colagenul trebuie să fie produs cu ajutorul unui procedeu care oferă garanții că materia primă face obiectul unui tratament care constă în spălare, adaptare a pH-ului prin utilizarea unui tratament acid sau alcalin urmat de una sau mai multe clătiri, de o filtrare și de o extruziune, sau cu ajutorul unui procedeu echivalent autorizat. Măsura extruziunii poate să nu fie efectuată atunci când se produce colagen cu masă moleculară mică din materii prime provenite de la animale nerumegătoare.”
-