

31989L0437

22.7.1989

ÚRADNÝ VESTNÍK EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV

L 212/87

**Smernica Rady****z 20. júna 1989****o hygienických a zdravotných otázkach, ktoré ovplyvňujú výrobu vaječných výrobkov a ich umiestňovania na trh**

(89/437/EHS)

RADA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

organizácie spoločného trhu; keďže je nutné vyhnúť sa deformácii konkurenčných vzťahov v celej oblasti vaječných výrobkov;

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho hospodárskeho spoločenstva, najmä na jej článok 43,

keďže je vhodné vylúčiť z platnosti tejto smernice vaječné výrobky získané v živnostenských malovýrobách, v obchodoch alebo reštauráciách používaných pri výrobe potravín určených na priamy predaj konečnému spotrebiteľovi alebo ku spotrebe na mieste;

so zreteľom na návrh Komisie <sup>(1)</sup>,so zreteľom na stanovisko Európskeho parlamentu <sup>(2)</sup>,

keďže by sa mali stanoviť hygienické požiadavky pre výrobu, skladovanie a prepravu vaječných výrobkov; keďže je najmä nutné stanoviť pravidlá upravujúce schvaľovanie závodov;

so zreteľom na stanovisko Hospodárskeho a sociálneho výboru <sup>(3)</sup>,

keďže pre zabezpečenie plynulého chodu spoločného trhu a najmä organizácie spoločného trhu na úseku vajec ustanoveného nariadením (EHS) č. 2771/75 <sup>(4)</sup>, naposledy zmeneným a doplneným nariadením (EHS) č. 3907/87 <sup>(5)</sup>, a režimu spoločného obehu ovalbumínu a laktalbumínu, ktorý bol ustanovený nariadením (EHS) 2783/75 <sup>(6)</sup>, naposledy zmeneným a doplneným nariadením (EHS) č. 4001/87 <sup>(7)</sup>, je nutné, aby obchodovanie s vaječnými výrobkami nebolo naďalej obmedzované rozdielmi, ktoré existujú medzi členskými štátmi v hygienických požiadavkách v tejto oblasti; keďže toto dovoľí zaviesť harmonický postup výroby a dosiahnuť rovnaké podmienky konkurencie, a tým kvalitné výrobky pre spotrebiteľov;

keďže je tiež nutné stanoviť hygienické požiadavky, ktorým majú vyhovovať vaječné výrobky;

keďže tieto predpisy sa musia vzťahovať nielen na obchodovanie vo vnútri spoločenstva, ale aj vo vnútri členských štátov;

keďže obchodovanie s niektorými vaječnými výrobkami, ktoré nie sú zahrnuté v prílohe II Zmluvy, je priamo spojené s obchodovaním s vaječnými výrobkami, ktoré sú zahrnuté do

keďže zodpovednosťou výrobcu je predovšetkým presvedčiť sa, či vaječné výrobky zodpovedajú hygienickým požiadavkám tejto smernice; keďže je úlohou príslušných úradov členských štátov sledovať kontrolami a inšpekciami, či výrobcovia rešpektujú tieto požiadavky; keďže pravidlá pre tieto kontroly a inšpekcie musia zohľadňovať požiadavky vnútorného trhu;

<sup>(1)</sup> Ú. v. ES C 67, 14.3.1987, s. 9 a Ú. v. ES C 53, 2.3.1989, s. 10.<sup>(2)</sup> Ú. v. ES C 187, 18.7.1988, s. 184.<sup>(3)</sup> Ú. v. ES L 232, 31.8.1987, s. 1.<sup>(4)</sup> Ú. v. ES L 282, 1.11.1975, s. 49.<sup>(5)</sup> Ú. v. ES L 370, 30.12.1987, s. 14.<sup>(6)</sup> Ú. v. ES L 282, 1.11.1975, s. 104.<sup>(7)</sup> Ú. v. ES L 377, 31.12.1987, s. 44.

keďže sa musí vykonávať náhodná kontrola prítomnosti látok, ktoré by mohli ohroziť ľudské zdravie;

keďže by sa mali stanoviť kontrolné opatrenia spoločenstva pre zaistenie jednotného uplatňovania noriem ustanovených touto smernicou vo všetkých členských štátoch;

keďže v kontexte vnútorného obchodu v spoločenstve, v prípade sporu s oprávnenými orgánmi členských štátov miesta určenia, musí sa umožniť odosielateľovi, príjemcovi alebo ich zástupcom, aby si vyžiadali stanovisko znalca;

keďže vaječné výrobky vyrobené v tretej krajine a určené na umiestnenie na trh na území spoločenstva, nesmú byť zvýhodnené miernejšími podmienkami, ako sú podmienky ustanovené touto smernicou; keďže by sa malo zaviesť ustanovenie pre jednotný postup spoločenstva pri inšpekciách závodov v tretej štátoch;

keďže Komisia by mala byť poverená úlohou prijať určité opatrenia na uplatňovanie tejto smernice; keďže pre dosiahnutie tohto cieľa by mali byť stanovené postupy, ktoré zavádzajú priamu a účinnú spoluprácu medzi Komisiou a členskými štátmi v rámci Stáleho veterinárneho výboru,

PRIJALA TÚTO SMERNICU:

#### Článok 1

Táto smernica ustanovuje hygienické a zdravotné požiadavky týkajúce sa výroby a umiestňovania na trh vaječných výrobkov určených na priamu ľudskú spotrebu alebo na výrobu požívatín.

Táto smernica sa nevzťahuje na:

- hotové požívatiny vyrobené z vaječných výrobkov definovaných v článku 2 a tie, ktoré spĺňajú ustanovenia článku 3,
- na vaječné výrobky, ktoré boli získané v malých výrobných a neboli ošetrené žiadnym spôsobom a používajú sa na výrobu požívatín určených na priamy predaj spotrebiteľovi, bez medzičlánku, alebo sa spotrebujú priamo na mieste po ich príprave.

#### Článok 2

Pre účely tejto smernice platí definícia uvedená v článku 1 (2) nariadenia (EHS) č. 2772/75<sup>(1)</sup>. Nasledovné definície platia tiež:

1. vaječné výrobky: výrobky získané z vajec, z ich rôznych zložiek alebo zo zmesi týchto zložiek po odstránení škrupiny a podškrupinových blán, určené na ľudskú spotrebu; môžu byť čiastočne doplnené inými požívatinami a prídavnými látkami; môžu byť tekuté, zahustené, sušené, kryštalizované, mrazené, hlboko zmrazené alebo koagulované;

2. produkčná farma: bez dopadu na nariadenie (EHS) č. 2782/75<sup>(2)</sup>, farma na produkciu vajec určených na ľudskú spotrebu;
3. závod: prevádzka schválená na výrobu alebo ošetrovanie vaječných výrobkov;
4. prasknuté vajcia: vajcia s poškodenou ale nerozbitou škrupinou a neporušenými podškrupinovými blanami;
5. dávka: množstvo vaječných výrobkov pripravených za rovnakých podmienok a najmä ošetrovaných tou istou kontinuálnou operáciou;
6. zásielka: množstvo vaječných výrobkov dodávaných súčasne na rovnaké miesto určenia na ďalšie spracovanie potravinárskym priemyslom alebo určených na priamu ľudskú spotrebu;
7. odosielajúca krajina: členský štát alebo tretia krajina, z ktorej sa vaječné výrobky odosielajú do iného členského štátu;
8. krajina určenia: členský štát, do ktorého sa odosielajú vaječné výrobky z iného členského štátu alebo z tretej krajiny;
9. balenie: uloženie vaječných výrobkov do akéhokoľvek druhu obalu;
10. oprávnený orgán: veterinárny ústav alebo iný rovnocenný ústav poverený členským štátom dozorom nad dodržiavaním tejto smernice;
11. umiestňovanie na trh: ponúkanie vaječných výrobkov spôsobom definovaným v bode 5 článku 1 nariadenia (EHS) č. 2772/75.

#### Článok 3

Členské štáty zabezpečia, aby sa ako požívatiny vyrábali a na výrobu požívatín používali iba také vaječné výrobky, ktoré spĺňajú nasledujúce všeobecné požiadavky:

- a) musia byť získané z vajec sliepok, kačíc, husí, moriek, perličiek alebo prepelíc, ale nie zo zmesi vajec rôznych druhov;
- b) v prípade, že sú vaječné výrobky dopĺňované inými požívatinami, musia byť označené údajom o percentuálnom podiele vajec, ak sú čiastočne doplnené inými požívatinami alebo za predpokladu, že spĺňajú požiadavky článku 12 v prípade prídavných látok;
- c) musia byť ošetrené alebo pripravené v závode schválenom podľa článku 6, ktorý zodpovedá podmienkam kapitoly I a II prílohy a musia spĺňať požiadavky tejto smernice;
- d) musia byť pripravené za hygienických podmienok zodpovedajúcich kapitole III a V prílohy z vajec, ktoré spĺňajú požiadavky kapitoly IV prílohy;

<sup>(1)</sup> Ú. v. ES L 282, 1.11.1975, s. 56.

<sup>(2)</sup> Ú. v. ES L 282, 1.11.1975, s. 100.

e) musia byť ošetrené postupom schváleným procedúrou ustanovenou v článku 14, ktorá zabezpečí *inter alia* splnenie analytických špecifikácií kapitoly VI prílohy.

Pokiaľ však je to pre výrobu niektorých požívatín z vajecných výrobkov z technologických dôvodov nevyhnutné, oprávnený orgán môže rozhodnúť na základe kritérií určenej procedúrou podľa článku 14, že pre niektoré vajecné výrobky nie je potrebné vykonať toto oštieenie; v tomto prípade sa vajecné výrobky musia použiť bezodkladne v závode, kam boli určené na výrobu iných požívatín;

f) musia spĺňať analytické špecifikácie uvedené v kapitole VI prílohy;

g) musia sa podrobiť zdravotnej kontrole podľa kapitoly VII prílohy;

h) musia byť zabalené podľa kapitoly VIII prílohy;

i) musia byť skladované a prepravované podľa kapitoly IX a X prílohy;

j) musia mať značku zdravotnej neškodnosti podľa kapitoly XI prílohy a keď sú určené na priamu ľudskú spotrebu, musia spĺňať požiadavky smernice 79/112/EHS z 18. decembra 1978 o zosúladení zákonov členských štátov týkajúcich sa označovania požívatín určených na predaj konečnému spotrebiteľovi, spôsobu ich prezentácie a spôsobu ich reklamy<sup>(1)</sup>, naposledy zmenenej a doplnenej smernicou 86/197/EHS<sup>(2)</sup>.

#### Článok 4

Oprávnené orgány zabezpečia, aby výrobcovia vajecných výrobkov prijali všetky opatrenia potrebné na splnenie tejto smernice a najmä, že:

— vzorky na laboratorné vyšetrenia sú odoberané, aby sa preverilo, či sú dodržané analytické hodnoty stanovené v kapitole VI prílohy;

— vajecné výrobky, ktoré nie je dovolené uchovávať pri bežných teplotách, sú prepravované alebo skladované pri teplotách podľa kapitoly IX a X prílohy;

— je ustanovená doba, počas ktorej sa zabezpečí konzervácia vajecnej výrobky;

— výsledky rôznych kontrol a vyšetrení sú zaznamenávané a uchovávané 2 roky na preukázanie oprávnenému orgánu;

— každá dávka je označená takým spôsobom, že je možné určiť dátum jej oštieenia; takéto označenie dávky sa musí nachádzať v dokumentácii o oštieení a na značke zdravotnej neškodnosti podľa kapitoly XI.

<sup>(1)</sup> Ú. v. ES L 33, 8.2.1979, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. ES L 144, 29.5.1986, s. 38.

#### Článok 5

1. Členské štáty zabezpečia, aby sa vykonávali kontroly s cieľom zistenia rezíduí látok s farmakologickým alebo hormonálnym účinkom a zistenia rezíduí antibiotík, pesticídov, detergentov a iných škodlivých látok alebo látok, ktoré by mohli zmeniť organoleptické vlastnosti vajecných výrobkov, alebo ich spotreba by mohla byť nebezpečná alebo zdraviu škodlivá.

2. Ak vyšetované vajecné výrobky vykážu stopy rezíduí, ktoré prevyšujú dovolené odchýlky stanovené podľa odseku 4, nesmie byť dovolené ich použitie v potravinách určenej na ľudskú spotrebu a ich umiestňovanie na trh, buď pre výrobu požívatín, alebo určených na priamu ľudskú spotrebu.

3. Vyšetrenia na rezíduá sa vykonávajú overenými a vedecky uznanými metódami, najmä metódami, ktoré sú uvedené v smerniciach spoločenstva alebo v iných medzinárodných normách.

Musí byť možné vyhodnocovať vyšetrenia na rezíduá referenčnými metódami ustanovenými procedúrou podľa článku 14 po vyjadrení Vedeckého veterinárneho výboru.

Podľa toho istého postupu musí byť v každom členskom štáte určené najmenej jedno referenčné laboratórium na vykonanie vyšetrenia na rezíduá v prípade uplatnenia článku 7 a 8.

Komisia uverejní referenčné metódy a zoznam referenčných laboratórií v *Úradnom vestníku Európskych spoločenstiev*.

4. Na návrh Komisie Rada prijme kvalifikovanou väčšinou:

— podrobnú úpravu pre monitorovanie,

— dovolené odchýlky pre látky uvedené v odseku 2,

— frekvenciu odberu vzoriek.

#### Článok 6

1. Členské štáty zostavia zoznam schválených závodov, každý závod má registračné číslo. Členské štáty zašlú tento zoznam ostatným členským štátom a Komisii.

Žiadny členský štát neschváli závod, pokiaľ nie je zaistené splnenie tejto smernice. Členský štát odoberie schválenie, ak podmienky pre udelenie prestali byť spĺňané. Ostatné členské štáty a Komisia sú informované o odobratí schválenia.

2. Závody a baliarne sa preverujú a monitorujú pravidelne na zodpovednosť oprávneného orgánu, ktorý má kedykoľvek voľný prístup do všetkých častí závodov na preverenie, či sa táto smernica plní.

Ak previerka ukáže, že sa neplnia všetky požiadavky tejto smernice, oprávnený orgán prijme vhodné opatrenia na nápravu situácie.

#### Článok 7

1. Experti Komisie v spolupráci s oprávnenými orgánmi môžu, ak je to nevyhnutné, pre jednotné uplatňovanie tejto smernice vykonávať kontroly na mieste samom; môžu najmä preverovať, či závody a baliarne, schválené podľa článku 5 (3) nariadenia (EHS) č. 2772/75, skutočne vyhovujú tejto smernici.

Členské štáty na území, na ktorom sa vykonáva kontrola, poskytnú expertom všetku potrebnú pomoc pri plnení ich povinností. Komisia oboznámi členský štát s výsledkami kontrol.

Členské štáty, ktorých sa to týka, vykonajú všetky opatrenia, ktoré vyplývajú z výsledkov kontroly. Ak tak neurobia, Komisia môže postupom podľa článku 13 rozhodnúť, že daný členský štát musí zastaviť umiestňovanie vaječných výrobkov na trh pochádzajúcich zo závodu, ktorý nesplnil požiadavky tejto smernice.

2. Pred vykonaním kontrol uvedených v odseku 1 postupom podľa článku 14 sa určia všeobecné ustanovenia pre uplatnenie tohto článku a ustanovia sa doporučená Komisie o pravidlách, ktoré majú byť dodržané, s cieľom kontrol stanovených v odseku 1.

#### Článok 8

1. Bez dopadu na články 6 a 7, ak sú vážne dôvody pre podozrenie z podvodu, krajina určenia môže vykonať nediskriminujúce vyšetrenia vaječných výrobkov, aby sa skontrolovalo, či zásielka spĺňa požiadavky tejto smernice.

2. Vyšetrenia uvedené v odseku 1 sa vykonajú na mieste určenia tovaru alebo na inom vhodnom mieste za predpokladu, že v tomto prípade sa voľba mesta prekrýva s pohybom tovaru čo najmenej, ako je to možné.

Tieto vyšetrenia musia byť vykonané čo najskôr tak, aby zbytočne nezdržovali umiestňovanie vaječných výrobkov na trh, alebo nezapríčinili zdržanie, ktoré by mohlo zhoršiť ich akosť.

3. Ak sa počas vyšetrovania vykonaného podľa odseku 1 a 2 zistí, že vaječné výrobky nevyhovujú tejto smernici, oprávnený orgán môže umožniť odosielateľovi, príjemcovi alebo ich zástupcovi stiahnutie zásielky z trhu, aby sa mohla podrobiť ďalšiemu ošetreniu alebo použiť na iné účely, ak je to dovoľené zo zdravotných dôvodov. Ak nie, druhou navrhnutou možnosťou musí byť zneškodnenie vaječných výrobkov. Za každých okolností oprávnený orgán vykoná preventívne opatrenia, aby zabránil nesprávnemu použitiu takýchto vaječných výrobkov.

4. a) Rozhodnutia a dôvody pre ich vykonanie musia byť oznámené odosielateľovi, príjemcovi alebo ich zástupcovi. Ak by táto osoba o to požiadala, musia jej byť poskytnuté dôvody pre takéto rozhodnutia a musia jej byť oznámené ihneď písomne spolu s podrobnosťami o nápravných opatreniach podľa zákona, ich formách a časových limitoch, v rámci ktorých musí byť táto náprava vykonaná.

Táto smernica nemá vplyv na nápravné opatrenia prístupné pre odosielateľa, príjemcu alebo ich zástupcu.

b) Ak tieto rozhodnutia vyplývajú z existencie zvlášť vážneho ohrozenia ľudského zdravia, bezodkladne sa oznámia oprávnenému orgánu odosielajúceho členského štátu a Komisii.

c) Dodržaním tohto oznámenia sa môžu vykonať primerané opatrenia v súlade s procedúrou podľa článku 13, zvlášť pre účel koordinovania opatrení vykonaných v ostatných členských štátoch vzhľadom na vaječné výrobky, ktorých sa to týka.

5. Členské štáty poskytnú odosielateľovi, ktorého vaječné výrobky nesmú byť umiestňované na trh na základe výsledku vyšetrenia stanoveného v odseku 1, právo získať názor experta.

Tento expert musí byť občan iného členského štátu, ako je krajina odoslania alebo krajina určenia.

Komisia, rozhodnúc na základe návrhu členských štátov, zostaví zoznam expertov, ktorí môžu byť inštruovaní o príprave tohto stanoviska. Podrobné pravidlá pre uplatňovanie tohto odseku sa prijímajú postupom podľa článku 14.

#### Článok 9

Ak sa členský štát domnieva, po vykonaní vyšetrenia podľa článku 8, že opatrenia tejto smernice nie sú dodržiavané dlhšiu dobu v závode v inom členskom štáte, informuje oprávnený orgán tohto štátu. Tento orgán vykoná všetky potrebné opatrenia a oznámiť oprávnenému orgánu prvého členského štátu vykonané rozhodnutia a dôvody pre takéto rozhodnutia.

Ak sa prvý členský štát obáva, že tieto opatrenia neboli vykonané alebo sú neprimerané, tieto dva členské štáty spolu hľadajú spôsob a prostriedky nápravy situácie, ak je to nutné, aj pomocou previerky závodu.

Členské štáty informujú Komisiu o prejednávanej záležitosti a o dosiahnutých riešeniach.

Ak sa členské štáty nedohodnú, jeden z nich záležitosť v primeranej dobe predloží Komisii, ktorá poverí jedného alebo viacerých expertov vypracovaním stanoviska.

Až do vypracovania tohto stanoviska, odosielajúci členský štát zvýši kontroly vaječných výrobkov pochádzajúcich z daného závodu a na požiadanie členského štátu určenia, Komisia ihneď poverí experta, aby odišiel do závodu odosielateľa a navrhol primerané prechodné ochranné opatrenia.

Z pohľadu stanoviska uvedeného v štvrtom pododseku alebo výsledku kontroly vykonanej podľa článku 7 (1), členským štátom môže byť dovolené procedúrou podľa článku 13 dočasne odmietnuť prístup vaječných výrobkov pochádzajúcich z tohto závodu na ich územie.

Toto povolenie môže byť odobraté postupom podľa článku 13 na základe ďalšieho posudku vyjadreného jedným alebo viacerými expertmi.

Experti sú občanmi iného štátu ako štátu, ktorý je predmetom sporu.

Podrobné pravidlá pre uplatňovanie tohto článku sa prijímú v súlade s postupom podľa článku 14.

#### Článok 10

Príloha tejto smernice sa mení a dopĺňa Radou, ktorá rozhodne kvalifikovanou väčšinou na základe návrhu Komisie.

#### Článok 11

1. Do uplatňovania opatrení tejto smernice platia naďalej národné ustanovenia, ktorými sa riadi dovoz vaječných výrobkov z tretích krajín a nesmú byť uprednostnené pred ustanoveniami, ktorými sa riadi vnútorný obchod v spoločenstve.

2. Kontroly na mieste vykonávajú experti členských štátov a Komisie. Experti členských štátov poučení o vykonávaní týchto vyšetrovaní sú vymenovaní Komisiou na návrh členských štátov. Vyšetrenia sa vykonávajú v mene spoločenstva, ktoré nesie náklady týkajúce sa tejto záležitosti.

3. Zoznam závodov, ktoré spĺňajú požiadavky stanovené v prílohe, sa zostaví v súlade s postupom podľa článku 14.

4. Osvedčenie o zdravotnej bezchybnosti sprevádzajúce výrobky pri dovoze a forma a charakter značky zdravotnej neškodnosti aplikovanej na výrobky sa zhoduje so vzorom určeným procedúrou podľa článku 14.

#### Článok 12

Rada na základe návrhu Komisie kvalifikovanou väčšinou rozhodne o tom, ktoré prídavné látky obsiahnuté v zozname prídavných látok schválených na použitie v požívatinách platnými pravidlami spoločenstva o prídavných látkach, môžu byť použité vo vaječných výrobkoch definovaných v článku 3 a) a podrobné pravidlá pre takéto použitie.

Kým Rada nerozhodne, takéto použitie sa riadi platnými národnými pravidlami.

#### Článok 13

1. Tam, kde sa uplatňuje procedúra ustanovená týmto článkom, záležitosť sa bezodkladne oznámi Stálemu veterinárnemu výboru ustanovenému rozhodnutím Rady z 15. októbra 1968 (ďalej nazývaného ako „výbor“) jeho predsedom na základe jeho vlastnej iniciatívy alebo na žiadosť členského štátu.

2. Predstavitel' Komisie predloží výboru návrh opatrení, ktoré sa majú prijať. Výbor vysloví svoj názor na tento návrh v limite ustanovenom predsedom podľa naliehavosti záležitosti. Názor je vyslovený väčšinou ustanovenou článkom 148 (2) Zmluvy v prípade rozhodnutí, ktoré má Rada prijať na návrh Komisie. Hlasy predstaviteľov členských štátov vo výbore sú zvažované spôsobom stanoveným v tomto článku. Predseda nehlasuje.

3. Komisia prijme navrhované opatrenia, ak sú v súlade s názorom výboru.

4. Ak predpokladané opatrenia nie sú v súlade s názorom výboru, alebo nie je vyslovený žiadny názor, Komisia bez zdržania predloží Rade návrh týkajúci sa opatrení, ktoré sa majú prijať. Rada rozhodne kvalifikovanou väčšinou.



Ak do 15 dní od dátumu oznámenia Rade Rada nerozhodne, navrhované opatrenia prijme Komisia okrem prípadu, keď Rada rozhodla proti týmto opatreniam jednoduchou väčšinou.

#### Článok 14

1. Ak sa uplatňuje postup ustanovený týmto článkom, predseda predloží záležitosť bez zdržania výboru na základe vlastnej iniciatívy alebo na žiadosť členského štátu.
2. Zástupca Komisie predloží výboru návrh opatrení, ktoré sa majú vykonať. Výbor vysloví svoj názor na návrh v časovom rozmedzí, ktoré predseda stanoví podľa naliehavosti záležitosti. Názor sa vysloví väčšinou ustanovenou článkom 148 (2) Zmluvy v prípade rozhodnutí, ktoré má Rada prijať na návrh Komisie. Hlasy predstaviteľov členského štátu vo výbore sa zväžia spôsobom stanoveným v tomto článku. Predseda nehlasuje.
3. Ak sú navrhované opatrenia v súlade s názorom výboru, Komisia ich musí prijať.
4. Ak predpokladané opatrenia nie sú v súlade so stanoviskom výboru, alebo nie je vyslovené žiadne stanovisko, Komisia bez zdržania predloží Rade návrh týkajúci sa opatrení, ktoré sa majú vykonať. Rada rozhodne kvalifikovanou väčšinou.

Ak do troch mesiacov od predloženia Rade Rada nerozhodne, navrhované opatrenia sa prijímú Komisiou, okrem prípadu, keď Rada rozhodla proti uvedeným opatreniam jednoduchou väčšinou.

#### Článok 15

Členské štáty uvedú do účinnosti zákony, iné právne predpisy a správne opatrenia potrebné na splnenie tejto smernice do 31. decembra 1991. Bezodkladne o tom informujú Komisiu.

Komisia zašle najneskôr 31. decembra 1994 správu o tejto záležitosti Rade a keď je to vhodné, zašle aj návrhy na úpravy prílohy tejto smernice, ktoré vychádzajú z technologického a vedeckého vývoja.

#### Článok 16

Táto smernica je určená členským štátom.

V Luxemburgu 20. júna 1989

Za Radu  
predseda

C. ROMERO HERRERA

## PRÍLOHA

## KAPITOLA I

## VŠEOBECNÉ PODMIENKY SCHVAĽOVANIA A VÝROBY

Závody musia mať prinajmenšom:

1. v priestoroch, kde sa skladujú vajcia alebo kde sa vyrábajú a skladujú vaječné výrobky:
  - a) podlahy z nepriepustných, ľahko čistiteľných a dezinfikovateľných materiálov, odolných proti hnilobe, vyspádané tak, aby voda otekala; voda sa musí odvádzať do kanalizačných otvorov, ktoré sú vybavené sifónom proti zápachu;
  - b) steny hladké, pevné a nepriepustné, so svetlým umývateľným povrchom do výšky najmenej 2 metre, v skladoch, chladiarňach alebo mraziarňach najmenej do výšky uskladňovaného tovaru. Spoje medzi dlážkou a stenami musia byť zaoblené alebo podobne upravené, aby umožňovali ľahké čistenie;
  - c) dvere z odolného materiálu, ak sú drevené, musia mať hladký nepriepustný povrch z oboch strán;
  - d) stropy ľahko čistiteľné, riešené a upravené tak, aby sa zabránilo usadzovaniu nečistôt, tvorbe plesní, odlupovaniu náteru a kondenzácii vodnej pary;
  - e) primeranú ventiláciu a keď je to nevyhnutné, dobrý odtah pary;
  - f) primerané prirodzené alebo umelé osvetlenie;
  - g) čo najbližšie k pracoviskám:
    - primerané vybavenie na čistenie a dezinfekciu rúk a na čistenie zariadenia horúcou vodou. Kohútiky nesmú byť ovládateľné rukou alebo pažou. Zariadenia na umývanie rúk musia byť vybavené prítokom teplej a studenej vody alebo vody zmiešanej na vhodnú teplotu, čističmi a dezinfekčnými prostriedkami a uterákmi na jednorazové použitie,
    - zariadenia na dezinfekciu nástrojov;
2. primeraný počet prezliekární s hladkými, nepriepustnými a umývateľnými stenami a dlážkou, s umývadlami a splachovacími záchodmi. Tieto nesmú byť priamo spojené s výrobnými priestormi. Umývadlá musia mať prítok teplej a studenej vody alebo vody zmiešanej na vhodnú teplotu, vybavené prostriedkami na čistenie a dezinfekciu rúk a jednorazovými uterákmi. Vodovodné kohútiky nesmú byť ručne ovládané. V blízkosti záchodov musí byť dostatočný počet umývadiel;
3. oddelený priestor vhodne zariadený na čistenie a dezinfekciu nemobilných i prenosných nádob a cisterien. Tento priestor nie je požadovaný, ak sa čistenie a dezinfekcia nádob a cisterien vykonáva v inom stredisku;
4. zariadenia, ktoré dodávajú výhradne pitnú vodu v zmysle smernice Rady 80/778/EHS z 15. júla 1980 o kvalite vody určenej na ľudskú spotrebu<sup>(1)</sup>.

Rozvod úžitkovej vody je povolený len pre účely výroby pary, požiarnej ochrany a chladenia mraziacich zariadení za podmienok, že inštalácia vodovodu pre tento účel vylučuje možnosť použitia tejto vody na iné účely a nepredstavuje riziko kontaminácie vaječných výrobkov. Úžitková voda a z nej získaná para nesmú prísť do kontaktu s vaječnými výrobkami alebo byť použité na čistenie a dezinfekciu nádob, závodu alebo zariadení, ktoré prichádzajú do kontaktu s vaječnými výrobkami. Rúry, v ktorých sa nachádza úžitková voda musia byť výrazne odlišené od rúr s pitnou vodou;
5. vhodné zariadenia na ochranu proti škodcom, ako sú hmyz a hlodavce;
6. zariadenia, potrubia a náradie alebo ich povrch, ktoré prichádzajú do styku s vaječnými výrobkami, musia byť vyrobené z hladkého, ľahko umývateľného, čistiteľného a dezinfikovateľného materiálu, odolného proti korózii, z ktorého sa do vaječných výrobkov neprenášajú látky v takých množstvách, aby znamenali ohrozenie ľudského zdravia, aby menili zloženie vaječných výrobkov alebo zhoršovali ich organoleptické vlastnosti.

(<sup>1</sup>) Ú. v. ES L 229, 30.8.1980, s. 11.

## KAPITOLA II

### ŠPECIFICKÉ PODMIENKY NA SCHVAĽOVANIE ZÁVODOV

Okrem všeobecných podmienok ustanovených v kapitole I, musia závody mať prinajmenšom:

1. vhodné, dostatočne priestrané miestnosti na oddelené skladovanie vajec a hotových vaječných výrobkov, kde je to nevyhnutné, vybavené aj chladiacim zariadením, ktoré umožní skladovať vaječné výrobky pri požadovaných teplotách; chladiarenské sklady musia byť vybavené teplomerom alebo registračným teplomerom;
2. tam, kde sa používajú znečistené vajcia, zariadenia na čistenie a dezinfekciu vajec; zoznam výrobkov povolených na dezinfekciu sa zostaví postupom podľa článku 14;
3. a) špeciálny priestor vhodne vybavený na vytĺkanie vajec, sústreďovanie vaječného obsahu a oddelovanie škrupín a podškrupinových blán;  
b) oddelený priestor pre operácie iné ako operácie uvedené v bode a).  
Tam, kde sa pasterizujú vaječné výrobky, sa pasterizácia môže vykonávať v priestoroch uvedených v bode a) iba v prípade, že pasterizačný systém je uzavretý, v iných prípadoch sa pasterizácia musí vykonávať v priestoroch podľa bodu b). V tomto prípade sa musí každý krok vykonať tak, aby po pasterizácii nedošlo ku kontaminácii vaječných výrobkov;
4. vhodné zariadenia na vnútrozávodnú prepravu vaječného obsahu;
5. v prípadoch stanovených touto smernicou, zariadenia na ošetrovanie vaječných výrobkov schválené oprávneným orgánom musia byť vybavené prinajmenšom:
  - a) pre pasterizáciu:
    - automatickou kontrolou teploty,
    - registračným teplomerom,
    - automatickým bezpečnostným systémom, ktorý vylúči nedostatočné zohriatie;
  - b) v prípade kontinuálneho pasterizačného systému musia byť zariadenia vybavené:
    - primeraným bezpečnostným systémom, ktorý zabráni zmiešaniu pasterizovaných a nedostatočne spasterizovaných vaječných výrobkov a
    - bezpečnostným zariadením na automatickú registráciu, ktoré zabezpečí, že k takémuto zmiešaniu nedôjde;
6. miestnosť na skladovanie iných potravín a prídavných látok;
7. ak sa výrobky balia do obalov na jednorazové použitie, primeraný, a keď je to nevyhnutné, oddelený priestor na uloženie týchto obalov alebo surovín určených na ich výrobu;
8. zariadenia na okamžité odstránenie a oddelené skladovanie vyprázdnených škrupín a vajec a vaječných výrobkov nevhodných na ľudskú spotrebu;
9. vhodné zariadenia na hygienické balenie vaječných výrobkov;
10. závod musí mať vhodné laboratórium na vykonanie rozborov a vyšetrovanie surovín a vaječných výrobkov podľa požiadaviek tejto smernice. Ak to tak nie je, musí zabezpečiť služby laboratória, ktoré spĺňa tieto požiadavky. V tomto prípade musí o tom informovať oprávnené orgány;
11. tam, kde je to žiadúce, vhodné zariadenie na rozmrazovanie mrazených vaječných výrobkov, ktoré sa na schválenom závode musia podrobiť ošetrovaniu a ďalšiemu spracovaniu;
12. samostatnú miestnosť na uloženie čistiacich a dezinfekčných prostriedkov.

## KAPITOLA III

### HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA PREVÁDZKU, ZARIADENIA A PRACOVNÍKOV ZÁVODU

Vyžaduje sa najvyššia možná čistota pracovníkov, prevádzok a zariadení:

1. osoby, ktoré pracujú pri úprave alebo manipulácii s vajcami alebo s vaječnými výrobkami, musia najmä nosiť čistý pracovný odev a pokrývku hlavy. Musia si niekoľkokrát za smenu a pri každom prerušení práce umyť a dezinfikovať ruky.

Musí byť zakázané fajčiť, jesť, pľuvať a žuť v priestoroch, kde sa manipuluje s vajcami alebo vaječnými výrobkami, alebo kde sa tieto skladujú;



2. do závodu nesmú preniknúť žiadne živočíchy. Systematicky sa musí hubiť akýkoľvek hmyz, hlodavce a iní škodcovia;
3. prevádzky, zariadenia a nástroje používané pri práci s vaječnými výrobkami, musia byť udržiavané čisté a v dobrom stave. Zariadenia a nástroje sa musia starostlivo čistiť a dezinfikovať, ak je to nevyhnutné, aj niekoľkokrát počas pracovnej smeny, na konci pracovnej smeny a pred novým použitím, ak boli znečistené. Uzavreté potrubné systémy na dopravu vaječných výrobkov musia byť vybavené vhodným čistiacim systémom, ktorý umožňuje čistenie a dezinfekciu všetkých ich častí. Po vyčistení a dezinfekcii sa musí potrubie vypláchnuť pitnou vodou;
4. prevádzky, zariadenia a nástroje sa nesmú používať na iné účely ako na výrobu vaječných výrobkov s výnimkou spracovania iných požívatín súčasne alebo časovo oddelene, po schválení oprávneným orgánom, za podmienky, že sa dodržia všetky primerané opatrenia na prevenciu kontaminácie alebo nepriaznivých zmien výrobkov spadajúcich pod túto smernicu;
5. pre všetky účely sa musí používať pitná voda; úžitková voda sa výnimočne môže použiť na výrobu pary za podmienky, že rozvod úžitkovej vody neumožňuje jej použitie na iné účely a nie je riziko kontaminácie vaječ a vaječných výrobkov. Okrem toho, vo výnimočných prípadoch je dovolené používať úžitkovú vodu na chladenie chladiacich zariadení. Rozvody pitnej a úžitkovej vody musia byť výrazne odlíšené;
6. detergenty, dezinfekčné a podobné látky musia byť používané a skladované tak, aby neznečisťovali nástroje, zariadenia a vaječné výrobky. Po ich použití musí vždy nasledovať dôkladné opláchnutie nástrojov a zariadení pitnou vodou;
7. pri práci alebo manipulácii s vajcami a vaječnými výrobkami nesmú byť zamestnané osoby, ktoré by mohli byť zdrojom kontaminácie;
8. všetky osoby, ktoré pracujú alebo manipulujú s vajcami a vaječnými výrobkami, musia mať zdravotné osvedčenie, ktoré je dokladom o tom, že žiadne príčiny nebránia tomu, aby dotyčná osoba nesmela vykonávať takúto činnosť. Zdravotné osvedčenie musí byť každý rok obnovené s výnimkou situácie, kedy procedúrou podľa článku 14 je schválený iný systém zdravotnej kontroly pracovníkov, ktorý poskytuje rovnaké záruky.

#### KAPITOLA IV

##### POŽIADAVKY TÝKAJÚCE SA VAJEC URČENÝCH NA VÝROBU VAJEČNÝCH VÝROBKOV

1. Vajcia používané na výrobu vaječných výrobkov musia byť balené podľa požiadaviek nariadenia Komisie (EHS) č. 95/69 zo 17. januára 1969, ktorým sa realizuje nariadenie (EHS) č. 1619/68 o obchodných normách na vajcia <sup>(1)</sup>, naposledy zmenené a doplnené nariadením (EHS) č. 3906/86 <sup>(2)</sup>.
2. a) a) Na výrobu vaječných výrobkov je dovolené používať len vajcia vhodné na ľudskú spotrebu, ktoré majú úplne vyvinutú škrupinu a nemajú praskliny, nie násadové vajcia;  
b) spôsobom výnimky z bodu a) môžu byť použité na výrobu vaječných výrobkov vajcia s prasknutou škrupinou, ak sú dopravené priamo z triediarne alebo produkčnej farmy do schváleného závodu, v ktorom musia byť čo možno najrýchlejšie vytlčené.
3. Vajcia a vaječné výrobky, ktoré sú nepoživatelné, sa musia odstraňovať alebo denaturovať takým spôsobom, aby nemohli byť použité na ľudskú spotrebu. Musia byť okamžite umiestnené do vyhradených priestorov podľa kapitoly II (8).

#### KAPITOLA V

##### ŠPECIÁLNE HYGIENICKÉ POŽIADAVKY NA VÝROBU VAJEČNÝCH VÝROBKOV

Všetky operácie musia byť vykonávané takým spôsobom, aby pri výrobe, manipulácii a skladovaní vaječných výrobkov nedošlo ku kontaminácii a najmä:

<sup>(1)</sup> Ú. v. ES L 13, 18.1.1969, s. 13.

<sup>(2)</sup> Ú. v. ES L 364, 23.12.1986, s. 20.

1. vajcia a vaječné výrobky pripravené na ďalšie ošetrovanie v schválenom závode, musia byť hneď po dodaní až do okamihu spracovania skladované v priestoroch podľa kapitoly II (1). Teplota v týchto priestoroch musí zaručovať, že nedôjde ku kontaminácii. Prepravné obaly škrupinových vajec nesmú byť uložené priamo na podlahe;
2. vajcia sa musia vybiť a keď je to nevyhnutné, umyť a dezinfikovať v priestoroch, ktoré sú oddelené od priestorov na vytĺkanie; obalový materiál sa nesmie dostať do priestoru vytĺkania;
3. vajcia sa musia vytĺkať v priestoroch vybavených podľa kapitoly II (3) a); prasknuté vajcia, ako to uvádza kapitola IV (2) b), musia byť spracované bez meškania;
4. znečistené vajcia sa musia pred vytĺkaním očistiť; čistenie sa musí vykonávať v miestnosti oddelenej od miestností vytĺkania a od ostatných priestorov, kde sa manipuluje s nezakrytým vaječným obsahom. Čistiaci proces zabráni kontaminácii a znehodnoteniu vaječného obsahu. Vaječné škrupiny musia byť v čase vytĺkania dostatočne suché, aby sa zabránilo znehodnoteniu vaječného obsahu vodou použitou na čistenie;
5. manipulácia a spracovávanie iných ako slepačích vajec, alebo vajec moriek a perličiek, musia byť oddelené. Pred opätovnou manipuláciou alebo spracovaním slepačích vajec a vajec moriek a perličiek, musia byť všetky zariadenia vyčistené a dezinfikované;
6. všetky spôsoby vytĺkania musia byť vykonávané takým spôsobom, aby sa čo najúčinnejšie bránilo kontaminácii vaječného obsahu. Za týmto účelom sa vaječné obsahy nesmú získavať odstreďovaním alebo drvením vajec, odstreďovanie sa nesmie použiť ani na získanie zvyškov bielka z vyprázdnených škrupín. Zvyšky škrupín a podškrupinových blán vo vaječnej hmote sa musia obmedziť na minimum a ich obsah nesmie prekročiť množstvo stanovené v kapitole VI (2) c);
7. každá zložka vaječnej výroby musí byť hneď po vytlčení čo najrýchlejšie ošetrovaná; tepelná úprava pozostáva z ošetrovania vaječnej výrobky vhodnou teplotou za príslušný čas tak, aby sa vylúčila prítomnosť patogénnych mikroorganizmov. V priebehu tepelnej úpravy sa musí nepretržite zapisovať teplota. Záznamy z každej výrobnéj dávky, ktorá bola ošetrovaná, sa uchovávajú 2 roky a musia byť k dispozícii oprávnenému orgánu. Dávka, ktorá bola nedostatočne tepelne ošetrovaná, sa musí ihneď podrobiť ďalšiemu ošetrovaniu v tom istom závode, aby sa zabezpečila vhodnosť vaječnej výroby na ľudskú spotrebu; ak sa preukáže, že dávka je nepoživatelná, musí sa denaturovať podľa kapitoly IV (3).
8. ak sa ošetrovanie nevykoná bezprostredne po vytlčení, vaječný obsah sa musí skladovať pri vyhovujúcich hygienických podmienkach, a to buď zmrazený, alebo pri teplote nižšej ako 4 °C. Doba skladovania pri teplote 4 °C nesmie prekročiť 48 hodín, s výnimkou zložiek, ktoré budú odcukrené;
9. tam, kde je žiaduca určitá výrobná prax, Komisia stanoví podľa článku 14 a do 31. decembra 1991 špeciálne prípady a uzákoní špecifické podmienky, kedy vaječné výrobky pochádzajúce zo schváleného závodu môžu byť ošetrované v inom schválenom závode, za podmienky, že sa dodržia nasledovné všeobecné podmienky:
  - a) hneď po získaní vaječných výrobkov sa tieto musia buď zmraziť, alebo vychladiť na teplotu nižšiu ako 4 °C, chladené vaječné výrobky sa musia ošetriť na mieste určenia do 48 hodín odo dňa vytlčenia vajec, s výnimkou zložiek, ktoré budú odcukrené;
  - b) musia byť zabalené, prekontrolované, prepravované a musí byť s nimi manipulované podľa požiadaviek tejto smernice;
  - c) musia byť označené v súlade s požiadavkami kapitoly IX. Povahou tovaru musí byť vyznačená nasledovne: „nepasterizované vaječné výrobky – určené na ošetrovanie v mieste určenia – dátum a čas vytlčenia“;
10. ďalšie spôsoby spracovania po ošetrovaní musia zabezpečiť, že nedôjde k rekontaminácii vaječných výrobkov; tekuté alebo zahusnené výrobky, ktoré nie sú stabilizované tak, aby mohli byť uchovávané pri teplote okolia sa musia buď vysušiť alebo ochladiť na teplotu nižšiu ako 4 °C ihneď, alebo po fermentácii; výrobky určené na zmrazenie sa zmrazia ihneď po ošetrovaní;
11. vaječné výrobky sa musia až do použitia na výrobu iných potravín skladovať podľa požiadaviek tejto smernice;
12. v schválených závodoch je zakázané vyrábať vaječné výrobky zo surovín, ktoré nie sú vhodné na výrobu potravín, a to ani pre nepotravinárske účely.

**KAPITOLA VI****ANALYTICKÉ ŠPECIFIKÁCIE****1. Mikrobiologické kritériá**

Všetky výrobné dávky sa po ošetrení musia podrobiť mikrobiologickej kontrole odberom vzoriek vo výrobnom závode s cieľom preverenia toho, či vyhovujú nasledovným mikrobiologickým kritériám:

a) salmonely: nesmú byť prítomné v 25 g alebo ml vaječného výrobku;

b) ďalšie kritériá:

— mezofilné aeróbne baktérie:  $M = 10^5$  v 1 g alebo v 1 ml,

— enterobakteriaceae:  $M = 10^2$  v 1 g alebo v 1 ml,

— staphylococci: nesmú byť prítomné v 1 g vaječného výrobku.

$M$  = maximálna prípustná hodnota počtu baktérií; výsledok sa posudzuje ako nevyhovujúci, keď jedna alebo viac vzoriek obsahuje počet baktérií rovný alebo vyšší ako  $M$ .

**2. Ďalšie kritériá**

Zo všetkých výrobných dávok vaječných výrobkov sa musia odobrať vzorky vo výrobnom závode, aby sa preverilo, či vyhovujú nasledovným kritériám:

a) koncentrácia kyseliny 3-hydroximaslovej nesmie prekročiť 10 mg/kg v sušine neupraveného vaječného výrobku;

b) na overenie hygienického zaobchádzania s vajcami a vaječnými hmotami pred ošetrením slúžia nasledovné parametre:

— obsah kyseliny mliečnej nesmie byť vyšší ako 1000 mg/kg v sušine vaječného výrobku (platí len pre neošetrené výrobky);

— obsah kyseliny jantárovej nesmie byť vyšší ako 25 mg/kg v sušine vaječných výrobkov.

Pre fermentované výrobky platia tieto hodnoty pre výrobky pred fermentáciou.

c) množstvo zvyškov vaječných škrupín a podškrupinových blán a všetkých ostatných častí vo vaječných výrobkoch nesmie byť vyššie ako 100 mg/kg vaječného výrobku;

d) obsah rezíduí látok uvedených v článku 5 (1) nesmie prekročiť odchýlky uvedené v článku 5 (4);

**3. postupom podľa článku 14 Komisia stanoví do 31. decembra 1991**

— metódy rozborov a testov,

— plán odberu vzoriek,

— počet odobratých vzoriek,

— analytické odchýlky.

Až do týchto rozhodnutí budú členské štáty uznávať ako referenčné metódy medzinárodne uznávané metódy rozborov a testov.

**KAPITOLA VII****KONTROLA HYGIENY A DOZOR NAD VÝROBOU****1. Závody budú podliehať dozoru oprávnenými orgánmi.**

Dozor oprávnenými orgánmi tvoria všetky dozorné opatrenia, ktoré sú nutné na to, aby sa zistilo, či výrobca vaječných výrobkov spĺňa požiadavky tejto smernice. Sú to najmä:

— kontroly pôvodu vajec a miesta určenia vaječných výrobkov a evidencie podľa článku 4 štvrtá zarážka;

- kontroly vajec určených na výrobu vaječných výrobkov;
  - kontroly vaječných výrobkov pri expedícii zo závodu;
  - preverovania čistoty prevádzok, zariadení a nástrojov a hygieny pracovníkov;
  - odbery vzoriek na laboratórne skúšky s cieľom preveriť, či vajcia a vaječné výrobky vyhovujú požiadavkám tejto smernice; výsledky týchto skúšok sa protokolujú a dajú sa na vedomie výrobcovi vaječných výrobkov.
2. Ak príslušný orgán vyžaduje, že je to potrebné pre zvýšenie hygieny výroby vaječných výrobkov, musí výrobca zvýšiť frekvenciu laboratórnych skúšok podľa článku 4 prvá zarážka.

## KAPITOLA VIII

### BALENIE VAJEČNÝCH VÝROBKOV

1. Vaječné výrobky sa musia baliť za vyhovujúcich hygienických podmienok tak, aby sa zabezpečilo, že nebudú kontaminované.

Nádoby musia spĺňať všetky hygienické požiadavky, vrátane nasledovných požiadaviek:

- nesmú meniť organoleptické vlastnosti vaječných výrobkov,
  - nesmú prenášať do vaječných výrobkov zdraviu škodlivé látky,
  - musia byť dostatočne pevné, aby účinne chránili vaječné výrobky.
2. V sklade obalov nesmie byť prach a škodcovia; materiál na výrobu jednorazových obalov nesmie byť uložený priamo na podlahe.
3. Nádoby používané na vaječné výrobky sa musia pred naplnením vyčistiť; vratné obaly sa musia pred plnením vyčistiť, vydezinfikovať a vypláchnuť.
4. Nádoby sa musia do výrobného priestoru dopraviť hygienickým spôsobom a použiť bez väčšieho zdržania.
5. Ihneď po zabalení sa musia obaly uzatvoriť a presunúť do skladovacích priestorov uvedených v kapitole II (1).
6. Nádoby určené pre vaječné výrobky sa môžu použiť aj pre iné potravinárske výrobky, ak je to potrebné, podmienkou je, že budú vyčistené a dezinfikované tak, aby nedošlo ku kontaminácii vaječných výrobkov.
7. Nádoby používané na prepravu vaječných výrobkov vo veľkých objemoch musia spĺňať všetky hygienické požiadavky, najmä:
- ich vnútorný povrch a všetky časti, ktoré môžu prísť do kontaktu s vaječným výrobkom, musia byť z hladkého, ľahko umývateľného, čistiteľného a dezinfikovateľného materiálu, odolného voči korózii a z materiálu, z ktorého sa neprenášajú do vaječných výrobkov látky v množstvách, ktoré by mohli ohroziť ľudské zdravie, meniť zloženie vaječných výrobkov alebo zhoršiť ich organoleptické vlastnosti;
  - musia byť riešené tak, aby sa mohli celkom vyprázdniť od vaječného výrobku; ak sú vybavené výpustnými kohútikmi, tieto sa musia dať ľahko demontovať, rozobrať, umývať, čistiť a dezinfikovať;
  - nádoby sa musia po každom použití ihneď umyť, vyčistiť, dezinfikovať a opláchnuť, to isté, sa musí urobiť pred každým ďalším použitím, ak je to nevyhnutné;
  - po naplnení sa musia riadne uzatvoriť a zostať zatvorené počas prepravy, až kým nie sú použité;
  - musia byť vyhradené len pre prepravu vaječných výrobkov.

Avšak bez dopadu na ustanovenia tejto kapitoly, po prvýkrát a v tomto prípade 31. decembra 1990, a ak to nebude mať škodlivý účinok na vaječné výrobky alebo na iné požívateľiny, Komisia do 31. decembra 1990, postupom podľa článku 14 určí špecifické podmienky, za ktorých sa nádoby môžu použiť aj na prepravu iných potravinárskych výrobkov, najmä podmienky týkajúce sa:

- umývania, čistenia a dezinfekcie pred každým ďalším použitím,
- prepravy,
- doby použitia.

Do nadobudnutia účinnosti rozhodnutí uvedených v druhom pododseku, nie však po 31. decembri 1991:

- zostávajú v platnosti národné pravidlá a bilaterálne dohody medzi členskými štátmi o používaní nádob na prepravu iných požívateľín ako vaječných výrobkov na národnom území, pokiaľ spĺňajú všeobecné ustanovení Zmluvy,
- členské štáty, v ktorých platia takéto zákony, nesmú obmedziť alebo zakázať vstup na ich územie zásielkam z iných členských štátov, ktoré vydali rovnaké zákony,
- členské štáty, ktoré na svojom území zakazujú prepravovať iné potravinárske výrobky v nádobách určených na prepravu vaječných výrobkov, musia túto požiadavku uplatňovať aj voči zásielkam vaječných výrobkov z iných členských štátov.

## KAPITOLA IX

### SKLADOVANIE

1. Vaječné výrobky sa musia skladovať v skladovacích priestoroch podľa kapitoly II (1).
2. Vaječné výrobky, pri ktorých sa požaduje určitá skladovacia teplota, musia byť uchovávané pri tejto teplote. Teplota skladovania sa musí nepretržite zaznamenávať, rýchlosť vychladenia musí byť taká, aby výrobky dosiahli požadovanú teplotu čo možno najskôr a nádoby musia byť uložené tak, aby okolo nich mohol prúdiť vzduch.
3. Teplota skladovania nesmie prekročiť nasledujúce hodnoty:

— hlboko zmrazené výrobky:	- 18 °C,
— zmrazené výrobky:	- 12 °C,
— chladené výrobky:	+ 4 °C,
— sušené výrobky (okrem vaječného bielku):	+ 15 °C.

## KAPITOLA X

### PREPRAVA

1. Vozidlá a nádoby určené na prepravu vaječných výrobkov musia byť riešené a vybavené tak, aby teploty požadované touto smernicou boli dodržané počas celej prepravy.
2. Vaječné výrobky musia byť expedované tak, aby boli počas prepravy chránené proti akémukoľvek poškodeniu.
3. Počas prepravy musia byť dodržané teploty predpísané v bode 3 kapitoly IX.

**KAPITOLA XI****OZNAČOVANIE VAJEČNÝCH VÝROBKOV**

1. Bez dopadu na ustanovenia smernice 79/112/EHS každá zásielka vaječných výrobkov, ktorá opúšťa závod, musí byť označená etiketou s nasledujúcimi údajmi:
    - i) buď:
      - v hornej časti, veľkým písmenom napísané začiatkové písmeno alebo písmená odosielajúcej krajiny, napr. B/D/DK/EL/ESP/F/IRL/I/L/NL/P/UK, za tým registračné číslo závodu,
      - v dolnej časti jedno z nasledujúcich označení: CEE – EEC – EEG – EOK – EWG – EØF;
    - ii) alebo:
      - v hornej časti, veľkým písmom, názov odosielajúcej krajiny,
      - v strede číslo registrácie závodu,
      - v dolnej časti jedno z nasledujúcich označení: CEE – EEC – EEG – EOK – EWG – EØF.
    - iii) Teplota, pri ktorej musia byť vaječné výrobky skladované a čas, dokedy môže byť zaručená ich trvanlivosť. Údaje na etikete musia byť čitateľné, nezmazateľné a ľahko rozlúštiteľné.
  2. Prepravné doklady musia obsahovať najmä:
    - a) druh výrobku s určením druhového pôvodu vaječiek;
    - b) číslo výrobných dávok;
    - c) miesto určenia, názov a adresu prvého príjemcu.
  3. Tieto informácie a údaje na označení o zdravotnej neškodnosti musia byť uvedené v úradnom jazyku alebo jazykoch krajiny určenia.
-