

31989L0437

22.7.1989

URADNI LIST EVROPSKIH SKUPNOSTI

L 212/87

DIREKTIVA SVETA
z dne 20. junija 1989
o higienskih in zdravstvenih problemih, ki vplivajo na proizvodnjo in dajanje na trg jajčnih proiz-
vodov

(89/437/EGS)

SVET EVROPSKIH SKUPNOSTI JE

ker se zdi primerno iz področja uporabe te direktive izključiti jajčne proizvode, ki se pridobivajo v majhnih obratih, trgovinah ali restavracijah, in se uporabljajo za pripravo živil, ki so namenjena za neposredno prodajo končnim porabnikom ali se zaužijejo na kraju samem;

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti in zlasti člena 43 Pogodbe,

ker je treba določiti zdravstvene zahteve za proizvodnjo, skladiščenje in prevoz jajčnih proizvodov; ker je predvsem pomembno, da se določijo predpisi, ki urejajo izdajo odobritve proizvodnih obratov;

ob upoštevanju predloga Komisije ⁽¹⁾,

ob upoštevanju mnenja Evropskega parlamenta ⁽²⁾,

ker je prav tako pomembno določiti zdravstvene zahteve, ki naj bi jim jajčni proizvodi ustrezali;

ob upoštevanju mnenja Ekonomsko-socialnega odbora ⁽³⁾,

ker je za zagotavljanje nemotenega delovanja skupnega trga in predvsem skupne ureditve trga za jajca, ustanovljene z Uredbo (EGS) št. 2771/75 ⁽⁴⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (EGS) št. 3907/87 ⁽⁵⁾, in skupnega sistema trgovine z jajčnim in mlečnim albuminom, ki ga uvaja Uredba (EGS) št. 2783/75 ⁽⁶⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (EGS) št. 4001/87, nujno, da trženje jajčnih proizvodov ni več ovirano zaradi razlik, ki obstajajo med državami članicami v zvezi z zdravstvenimi zahtevami na tem področju; ker bo to omogočilo bolj usklajeno proizvodnjo in konkurenco pod enakimi pogoji ter porabnike prepričalo o kakovosti proizvoda;

ker morajo navedeni predpisi veljati na enak način pri trgovanju znotraj Skupnosti in pri trgovanju znotraj držav članic;

ker je trženje nekaterih jajčnih proizvodov, ki jih ne pokriva Priloga II v Pogodbi, tesno povezano s trženjem jajčnih proizvodov, za katere obstaja tržna ureditev; ker je treba odpraviti izkrivljanje konkurence za vse jajčne proizvode;

ker so predvsem proizvajalci odgovorni zagotoviti, da jajčni proizvodi ustrezajo zdravstvenim zahtevam, določenim v tej direktivi; ker morajo pristojni organi držav članic z opravljanjem pregledov in inšpekcij poskrbeti, da proizvajalci ustrezajo zgoraj navedenim zahtevam; ker morajo pravila, ki urejajo te preglede in inšpekcije, upoštevati zahteve notranjega trga;

⁽¹⁾ UL C 67, 14.3.1987, str. 9 in UL C 53, 2.3.1989, str. 10.

⁽²⁾ UL C 187, 18.7.1988, str. 184.

⁽³⁾ UL C 232, 31.8.1987, str. 1.

⁽⁴⁾ UL L 282, 1.11.1975, str. 49.

⁽⁵⁾ UL L 370, 30.12.1987, str. 14.

⁽⁶⁾ UL L 282, 1.11.1975, str. 104.

ker je treba opraviti naključni pregled, da bi odkrili prisotnost ostankov snovi, ki bi lahko ogrozile zdravje ljudi;

ker je treba uvesti nadzorne ukrepe Skupnosti za zagotavljanje enotne uporabe standardov, določenih v tej direktivi, v vseh državah članicah;

ker mora, v okviru trgovanja znotraj Skupnosti, pošiljatelj, prejemnik ali njun zastopnik v primeru spora s pristojnimi organi namembne države članice dobiti priložnost, da pridobi mnenje izvedenca;

ker jajčni proizvodi, izdelani v tretji državi, namenjeni za dajanje na trg na ozemlju Skupnosti, ne smejo biti upravičeni do ugodnejših pogojev kot so tisti, določeni v tej direktivi; ker je treba določiti postopke Skupnosti za inšpekcije proizvodnih obratov v tretjih državah;

ker bi se Skupnosti morala poveriti naloga, da sprejme nekatere ukrepe za izvajanje te direktive; ker je zaradi tega treba določiti postopke za tesno in učinkovito sodelovanje med Komisijo in državami članicami v okviru Stalnega veterinarskega odbora,

SPREJEL NASLEDNJO DIREKTIVO:

Člen 1

Ta direktiva določa higienske in zdravstvene zahteve v zvezi s proizvodnjo in dajanjem na trg jajčnih proizvodov za neposredno prehrano ljudi ali za proizvodnjo živil.

Ta direktiva ne velja za:

- končna živila, izdelana iz jajčnih proizvodov, kot so opredeljena v členu 2, in ki ustrezajo določbam člena 3,
- jajčne proizvode, ki se pridobijo v majhnih obratih in ki se brez obdelave uporabljajo za proizvodnjo živil, namenjenih za neposredno prodajo, brez vseh posrednikov, porabnikom ali se zaužijejo na kraju samem takoj potem, ko so bili pripravljani.

Člen 2

V tej direktivi veljajo opredelitve, podane v členu 1(2) Uredbe (EGS) št. 2772/75⁽¹⁾. Veljajo tudi naslednje opredelitve:

1. jajčni proizvodi: proizvodi, pridobljeni iz jajc, njihove različne sestavine ali mešanice po odstranitvi lupine in membran, namenjene za prehrano ljudi; lahko jih delno nadomestijo druga živila ali aditivi; lahko so tekoči, koncentrirani, posušeni, kristalizirani; hitro zamrznjeni ali koagulirani;

⁽¹⁾ UL L 377, 31.12.1987, str. 44.

2. kmetija proizvodnje: brez poseganja v Uredbo (EGS) št. 2782/75⁽²⁾, kmetija za proizvodnjo jajc, namenjenih za prehrano ljudi;
3. proizvodni obrat: proizvodni obrat z odobritvijo za proizvodnjo in/ali obdelavo jajčnih proizvodov;
4. natrta jajca: jajca s poškodovano, vendar s počeno lupino, z nepoškodovanima membranama;
5. serija: količina jajčnih proizvodov, ki so bili pripravljene pod enakimi pogoji in posebej obdelani v enem samem neprekinjenem postopku;
6. pošiljka: količina jajčnih proizvodov, namenjenih za eno dobavo na en namembni kraj za nadaljnjo obdelavo v prehranski industriji ali za neposredno prehrano ljudi;
7. država odpreme: država članica ali tretja država, iz katere so jajčni proizvodi odpremljeni v drugo državo članico;
8. namembna država: država članica, v katero so jajčni proizvodi odpremljeni iz druge države članice ali tretje države;
9. pakiranje: vstavljanje jajčnih proizvodov v katero koli obliko embalaže;
10. pristojni organ: oddelek za veterino ali drug ustrezen oddelek, ki ga zadevna država članica določi za spremljanje skladnosti z določbami te direktive;
11. dajanje na trg: trženje jajčnih proizvodov, kot je opredeljeno v točki 5 člena 1 Uredbe (EGS) št. 2772/75.

Člen 3

Države članice zagotovijo, da se kot živila proizvajajo ali v proizvodnji živil uporabljajo samo jajčni proizvodi, ki ustrezajo naslednjim splošnim zahtevam:

- (a) pridobljeni so iz kokošjih, račjih, gosjih, purjih, pegatkinih ali prepeličjih jajc, toda ne iz mešanice jajc različnih vrst;
- (b) morajo biti opremljeni z navedbo odstotka jajčnih sestavin, ki ga vsebujejo, če jih delno nadomestijo druga živila ali aditivi, pod pogojem, da ustrezajo zahtevam člena 12;
- (c) morali so biti obdelani in pripravljani v proizvodnem obratu, ki ima odobritev v skladu s členom 6, je v skladu s poglavji I in II Priloge in ustreza zahtevam te direktive;
- (d) morali so biti pripravljani v higienskih pogojih, ki so v skladu s poglavji III in V Priloge, iz jajc, ki ustrezajo zahtevam iz poglavja IV Priloge;

⁽²⁾ UL L 282, 1.11.1975, str. 56.

- (e) morali so iti skozi postopek obdelave, ki je odobren po postopku iz člena 14, ki jim omogoča, da med drugim ustrezajo analitičnim specifikacijam, določenim v poglavju VI Priloge;

Če je iz tehnoloških razlogov, povezanih s pripravo nekaterih živil, pridobljenih iz jajčnih proizvodov, to potrebno, pristojni organ na podlagi meril, ki se določijo v skladu s postopkom iz člena 14, odloči, da nekaterih jajčnih proizvodov ni treba obdelati, in v takih primerih je jajčne proizvode treba nemudoma uporabiti v proizvodnem obratu, v katerem so namenjeni za proizvodnjo drugih živil;

- (f) morajo biti v skladu z analitičnimi specifikacijami, določenimi v poglavju VI Priloge;
- (g) morajo imeti opravljen zdravstven nadzor v skladu s poglavjem VII Priloge;
- (h) morajo biti pakirani v skladu s poglavjem VIII Priloge;
- (i) morajo se skladiščiti in prevažati v skladu s poglavji IX in X Priloge;
- (j) morajo biti opremljeni z oznako o zdravstveni ustreznosti, ki jo določa poglavje XI Priloge, in morajo, če so namenjeni za neposredno prehrano ljudi, ustrezati zahtevam Direktive Sveta 79/112/EGS z dne 18. decembra 1978, o približevanju zakonov držav članic v zvezi z označevanjem, predstavljanjem in oglaševanjem živil za prodajo končnemu porabniku ⁽¹⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo 86/197/EGS ⁽²⁾.

Člen 4

Pristojni organi zagotovijo, da proizvajalci jajčnih proizvodov sprejmejo ukrepe, ki so potrebni za uskladitev s to direktivo, in predvsem, da:

- se vzamejo vzorci za laboratorijski pregled, s katerim se preveri, ali so bile spoštovane analitične specifikacije, določene v poglavju VI Priloge,
- se jajčni proizvodi, ki se ne smejo shranjevati pri sobni temperaturi, prevažajo ali skladiščijo pri temperaturah, določenih v poglavjih IX in X Priloge,
- se določi rok, do katerega je mogoče hraniti jajčne proizvode,
- se rezultati različnih pregledov in preskušanj dve leti evidentirajo in hranijo, da so jim lahko predstavljeni,
- je vsaka serija označena tako, da je mogoče razbrati datum njene obdelave; ta serijska oznaka mora biti vpisana v evidenco o obdelavi in na oznaki o zdravstveni ustreznosti, ki jo določa poglavje XI.

⁽¹⁾ UL L 282, 1.11.1975, str. 100.

⁽²⁾ UL L 33, 8.2.1979, str. 1.

Člen 5

1. Države članice zagotovijo, da se opravijo pregledi, s katerimi se odkrije ostanke snovi s farmakološkim ali hormonskim delovanjem, antibiotikov, pesticidov, detergentov in drugih snovi, ki so škodljive ali ki lahko spremenijo organoleptične lastnosti jajčnih proizvodov ali povzročijo, da je njihovo zaužitje nevarno ali škodljivo za zdravje ljudi.

2. Če se v pregledanih jajčnih proizvodih pokažejo ostanki škodljivih snovi, ki presegajo dovoljene vrednosti, določene v skladu z odstavkom 4, se ti ne smejo uporabiti za prehrano ljudi ali dajati na trg bodisi za proizvodnjo živil bodisi za neposredno prehrano ljudi.

3. Preskusi za odkrivanje ostankov se morajo opravljati v skladu s preverjenimi in znanstveno priznanimi metodami, predvsem tistimi, ki so predpisane v direktivah Skupnosti ali drugih mednarodnih standardih.

Preskuse za odkrivanje ostankov mora biti mogoče oceniti z uporabo referenčnih metod, določenih v skladu s postopkom iz člena 14, potem ko Znanstveni veterinarski odbor izrazi svoje mnenje.

V skladu z enakim postopkom se mora v vsaki državi članici določiti najmanj en referenčni laboratorij za pregledovanje ostankov v primeru uporabe členov 7 in 8.

Komisija referenčne metode in seznam referenčnih laboratorijev objavi v *Uradnem listu Evropskih skupnosti*.

4. Na predlog Komisije Svet z kvalificirano večino sprejme:

- podroben program za spremljanje,
- dovoljena odstopanja za snovi iz odstavka 2,
- pogostost vzorčenja.

Člen 6

1. Države članice pripravijo seznam svojih proizvodnih obratov z odobritvijo, od katerih ima vsak številko odobritve. Države članice ta seznam posredujejo drugim državam članicam in Komisiji.

Nobena država članica proizvodnemu obratu ne izda odobritve, dokler ni zagotovljena skladnost s to direktivo. Država članica preklic odobritev, če pogoji, ki so bili potrebni za njegovo izdajo, niso več izpolnjeni. O preklicu odobritve se obvesti druge države članice in Komisijo.

2. Inšpekcije in spremljanje ter nadzor proizvodnih obratov in centrov za pakiranje se opravljajo redno na odgovornost pristojnega organa, ki ima ob vsakem času prost dostop do vseh delov proizvodnih obratov, da se zagotovi spoštovanje te direktive.

Če takšne inšpekcije razkrijejo, da niso izpolnjene vse zahteve te direktive, pristojni organ ustrezno ukrepa, da izboljša situacijo.

Člen 7

1. Izvedenci iz Komisije lahko v sodelovanju s pristojnimi organi opravljajo preglede na kraju samem, če je to nujno potrebno za zagotavljanje enotnega izvajanja Direktive; predvsem lahko preverijo, ali so proizvodni obrati in centri za pakiranje, ki imajo odobritev v skladu s členom 5(3) Uredbe (EGS) št. 2772/75, v resnici v skladu z Direktivo.

Država članica, na ozemlju katere se opravlja pregled, izvedencem pri opravljanju njihovih dolžnosti zagotovi vso potrebno pomoč. Komisija zadevno državo članico obvesti o rezultatih pregledov.

Zadevna država članica sprejme vse potrebne ukrepe za upoštevanje rezultatov pregleda. Če država članica ne sprejme teh ukrepov, lahko Komisija v skladu s postopkom iz člena 13 odloči, da mora zadevna država članica začasno ustaviti dajanje na trg jajčnih proizvodov iz proizvodnega obrata, ki ni skladen s to direktivo.

2. Preden se v skladu s postopkom iz člena 14 opravijo pregledi, navedeni v odstavku 1, se določijo splošne določbe za uporabo tega člena in pripravi se priporočilo Komisije, ki vsebuje pravila, katera je treba upoštevati za namen pregledov iz odstavka 1.

Člen 8

1. Brez poseganja v člena 6 in 7 lahko namembna država, če obstaja utemeljen sum o nepravilnostih, opravlja nediskriminatorne inšpekcijske preglede jajčnih proizvodov, da preveri, ali pošiljka ustreza zahtevam te direktive.

2. Inšpekcije iz odstavka 1 se opravljajo na namembnem kraju blaga ali na drugem primernem kraju, če v slednjem primeru izbira kraja čim manj moti progo prevoza blaga.

Takšne inšpekcije je treba opraviti kakor hitro je mogoče, da ne nastajajo nepotrebne zamude pri dajanju jajčnih proizvodov na trg ali zamude, zaradi katerih bi se lahko poslabšala njihova kakovost.

3. Če se med opravljanjem inšpekcije v skladu z odstavkoma 1 in 2 ugotovi, da jajčni proizvodi niso skladni s to direktivo, lahko pristojni organ namembne države pošiljatelj, prejemniku ali njenemu zastopniku ponudi, da umakne pošiljko s trga, da bi lahko bila nadalje obdelana, ali da jo uporabi za druge namene, če je to zdravstveno dopustno. Če ni, mora druga ponujena možnost biti uničenje jajčnih proizvodov. V vsakem primer pristojni organ sprejme previdnostne ukrepe, da prepreči nedopustno uporabo takšnih jajčnih proizvodov.

4. (a) Odločitve in podlago za njihovo sprejetje je treba sporočiti pošiljatelj, prejemniku ali njenemu zastopniku. Če ta oseba to zahteva, je treba podati razloge za takšne odločitve in jo nemudoma o njih pisno obvestiti, skupaj s podrobnostmi o pravnih sredstvih, ki jih ima na voljo, njihovi obliki in rokih, v katerih je treba ukrepati.

Ta direktiva ne vpliva na pravna sredstva, ki jih ima na voljo pošiljatelj, prejemnik ali njun zastopnik.

(b) Če takšne odločitve temeljijo na obstoju posebno resnega tveganja za zdravje ljudi, jih je treba nemudoma sporočiti pristojnemu organu odpreme države članice in Komisiji.

(c) Po tem sporočilu je mogoče sprejeti ustrezne ukrepe v skladu s postopkom iz člena 13, zlasti z namenom usklajevanja ukrepov, ki jih sprejmejo druge države članice v zvezi z zadevnimi jajčnimi proizvodi.

5. Države članice pošiljatelj, katerih jajčnih proizvodov ni dovoljeno dati na trg zaradi rezultatov inšpekcij, ki jih predvideva odstavek 1, zagotovijo pravico, da pridobijo mnenje izvedenca.

Izvedenec mora biti državljan države članice, ki ni država odpreme ali namembna država.

Komisija na predlog držav članic pripravi seznam izvedencev, ki jih lahko zadolžijo, da pripravijo takšna mnenja. Podrobna navodila za uporabo tega odstavka se sprejmejo v skladu s postopkom iz člena 14.

Člen 9

Če država članica po opravljeni inšpekciji v skladu s členom 8 oceni, da določbe te direktive v proizvodnem obratu v drugi državi članici niso več spoštovane, o tem obvesti pristojni organ te države. Navedeni organ sprejme vse ustrezne ukrepe in obvesti pristojni organ prve države članice o sprejetih odločitvah in razlogih za te odločitve.

Če se prva država članica boji, da takšni ukrepi niso bili sprejeti ali so neustrezni, obe državi članici skupaj poiščeta načine in sredstva za izboljšanje situacije, in če je treba, opravita inšpekcijski obisk v zadevnem proizvodnem obratu.

Državi članici obvestita Komisijo o sporih in doseženih rešitvah.

Če se državi članici ne moreta sporazumeti, ena od njiju v doglednem času predloži zadevo Komisiji, ki enemu ali več izvedencem naloži, naj pripravijo mnenje.

Do navedenega mnenja država odpreme članica poostri preglede jajčnih proizvodov, ki prihajajo iz zadevnega proizvodnega obrata, in Komisija na zahtevo namembne države članice takoj naloži izvedencu, naj odide v proizvodni obrat pošiljatelja, da predlaga ustrezne začasne zaščitne ukrepe.

Glede na mnenje mnenja, ki ga predvideva četrti pododstavek, ali rezultatov pregleda, opravljenega v skladu s členom 7(1), so lahko države članice po postopku iz člena 13 pooblašcene, da jajčnim proizvodom, ki prihajajo iz navedenega proizvodnega obrata, začasno ne dovolijo vstopa na svoje ozemlje.

Takšno pooblastilo se lahko umakne po postopku iz člena 13 na podlagi dodatnega mnenja, ki ga poda eden ali več izvedencev.

Izvedenci so državljani države članice, ki ni nobena od obeh držav, zapletenih v spor.

Podrobna navodila za uporabo tega člena se sprejmejo v skladu s postopkom iz člena 14.

Člen 10

Na predlog Komisije Svet s kvalificirano večino spremeni Prilogo v tej direktivi.

Člen 11

1. Do uporabe določb te direktive še naprej veljajo nacionalne določbe, ki urejajo uvoz jajčnih proizvodov iz tretjih držav, in te določbe ne smejo biti ugodnejše od tistih, ki urejajo trgovanje znotraj Skupnosti.

2. Inšpekcije na kraju samem opravljajo izvedenci iz držav članic in Komisije. Izvedence iz držav članic, zadolžene za opravljanje navedenih inšpekcij, imenuje Komisija na predlog držav članic. Inšpekcije se opravljajo v imenu Skupnosti, ki krije vse z njimi povezane stroške.

3. Seznam proizvodnih obratov, ki ustrezajo zahtevam iz Priloge, se pripravi v skladu s postopkom, predvidenim v členu 14.

4. Dokazilo o zdravstveni ustreznosti, ki spremlja proizvode ob uvozu, in oblika ter narava oznake o zdravstveni ustreznosti, s katero so proizvodi opremljeni, ustrezata modelu, ki se določi v skladu s postopkom iz člena 14.

Člen 12

Na predlog Komisije Svet s kvalificirano večino določi, katere aditive s seznama aditivov, ki jih dovoljujejo veljavni pravila Skupnosti o aditivih za uporabo v živilih, se smejo uporabljati za jajčne proizvode, opredeljene v členu 3(a) in podrobna pravila o takšni uporabi.

Do takšne odločitve veljajo nacionalni predpisi, ki urejajo takšno uporabo.

Člen 13

1. Če se uporabi postopek iz tega člena, predsednik Stalnega veterinarskega odbora, ki je bil ustanovljen s Sklepom Sveta z dne 15. oktobra 1968 (v nadaljevanju „odbor“), na svojo pobudo ali na zahtevo države članice zadevo nemudoma predloži odboru.

2. Predstavniki Komisije odboru predloži osnutek ukrepov, ki jih je treba sprejeti. Odbor predloži svoje mnenje o osnutku v roku, ki ga predsednik lahko določi ob upoštevanju nujnosti zadeve. Mnenje se poda z večino, ki jo določa člen 148(2) Pogodbe za odločitve, ki jih mora Svet sprejeti na predlog Komisije. Glasovi predstavnikov držav članic v odboru se pretehtajo na način, opisan v tem odstavku. Predsednik odbora ne glasuje.

3. Komisija sprejme predvidene ukrepe, če so skladni z mnenjem odbora.

4. Če predvideni ukrepi niso skladni z mnenjem odbora ali mnenje odbora ni bilo predloženo, Komisija nemudoma predloži Svetu predlog o ukrepih, ki jih je treba sprejeti. Svet odloča s kvalificirano večino.

Če se Svet ne odzove v roku 15 dni od datuma, ko mu je bila zadeva predložena, predlagane ukrepe sprejme Komisija, razen če se ni Svet z enostavno večino izrekel proti navedenim ukrepom.

Člen 14

1. Če se uporabi postopek iz tega člena, predsednik odbora na lastno pobudo ali na zahtevo države članice zadevo nemudoma predloži odboru.
2. Predstavniki Komisije odboru predložijo osnutek ukrepov, ki jih je treba sprejeti. Odbor predloži svoje mnenje o osnutku v roku, ki ga predsednik lahko določi ob upoštevanju nujnosti zadeve. Mnenje se poda z večino, ki jo določa člen 148(2) Pogodbe, glede odločitev, ki jih mora Svet sprejeti na predlog Komisije. Glasovi predstavnikov države članice v odboru se pretehtajo na način, opisan v tem odstavku. Predsednik odbora ne glasuje.
3. Komisija sprejme predvidene ukrepe, če so skladni z mnenjem odbora.
4. Če predvideni ukrepi niso skladni z mnenjem odbora ali mnenje odbora ni bilo predloženo, Komisija nemudoma predloži Svetu predlog o ukrepih, ki jih je treba sprejeti. Svet ravna po načelu kvalificirane večine.

Če se Svet ne odzove v roku treh mesecev od datuma, ko mu je bila zadeva predložena, predlagane ukrepe sprejme Komisija, razen če se ni Svet z enostavno večino izrekel proti navedenim ukrepom.

Člen 15

Države članice do 31. decembra 1991 sprejmejo zakone ali druge predpise, potrebne za uskladitev s to direktivo. O tem takoj obvestijo Komisijo.

Komisija najkasneje do 31. decembra 1994 Svetu predloži poročilo o izkušnjah, pridobljenih v zvezi z zadevo, ki ga po potrebi spremljajo predlogi za prilagoditev Priloge k tej direktivi, pri čemer se posebej upošteva znanstveni in tehnološki razvoj.

Člen 16

Ta direktiva je naslovljena na države članice.

V Luxembourg, 20. junija 1989

Za Svet
Predsednik
C. ROMERO HERRERA

PRILOGA

POGLAVJE I

SPLOŠNI POGOJI ZA IZDAJO ODOBRITEV IN DELOVANJA

Proizvodni obrati morajo imeti vsaj:

1. v prostorih, kjer se skladiščijo jajca, in kjer se proizvajajo ali skladiščijo jajčni proizvodi:
 - (a) tla, ki so nepropustna za vodo in se enostavno čistijo in razkužujejo, so odporna proti gnitju in izdelana tako, da se olajša odvajanje vode; voda mora biti speljana proti odvodnim kanalom, ki so opremljeni z rešetkami in loputami za preprečevanje neprijetnih vonjev;
 - (b) gladke, odporne, neprepustne stene, s pralnim premazom v svetli barvi do višine vsaj dveh metrov in vsaj do višine skladiščenja v hladilnicah in v skladiščih. Spoji med stenami in podi morajo biti zaobljeni ali podobno izvedeni zaradi lažjega čiščenja;
 - (c) vrata iz materiala, ki ne propada, in če so lesena, z gladkim in neprepustnim premazom na obeh straneh;
 - (d) stropje, ki jih je enostavno čistiti in so zgrajeni in zglateni tako, da preprečujejo kopičenje nečistoče in nastanek plesni, morebitno luščenje opleska in kondenzacijo vodnih par;
 - (e) ustrezno prezračevanje in, če je potrebno, dobro odvajanje pare;
 - (f) ustrezno naravno ali umetno osvetlitev;
 - (g) čim bližje delovnih mest:
 - ustrezno število umivalnikov za umivanje in razkuževanje rok in čiščenje opreme z vročo vodo. Pipe se ne smejo odpirati z dlanjo ali rokami. Umivalniki za umivanje rok morajo imeti napeljano vročo in hladno tekočo vodo ali vodo vnaprej pripravljene ustrezne temperature ter čistilna in razkuževalna sredstva in ročne brisače za enkratno uporabo,
 - sredstva za razkuževanje orodja;
2. ustrezno število garderob z gladkimi, neprepustnimi in pralnimi stenami ter tlemi, umivalniki in stranišča na splakanje. Stranišča ne smejo biti dostopna neposredno iz delovnega prostora. Umivalniki morajo imeti napeljano vročo in hladno tekočo vodo ali vodo vnaprej pripravljene ustrezne temperature ter sredstva za umivanje in razkuževanje rok in ročne brisače za enkratno uporabo. Pip na umivalnikih se ne sme odpirati z roko. Blizu stranišč mora biti zadostno število umivalnikov;
3. ločen prostor in ustrezne priprave za čiščenje in razkuževanje vgrajenih ali premičnih zabojnikov in rezervoarjev. Ta prostor in priprave niso potrebne, če so sredstva za čiščenje in razkuževanje zabojnikov in rezervoarjev predvidena na drugih mestih;
4. napeljavo za dobavo izključno pitne vode v smislu Direktive Sveta 80/778/EGS z dne 15. julija 1980 v zvezi s kakovostjo pitne vode⁽¹⁾;

Napeljave za dovajanje nepitne vode so dovoljene za proizvodnjo pare, gašenje požarov in hlajenje hladilne opreme, če v ta namen nameščene pipe preprečujejo, da bi bila voda uporabljena za druge namene in ni nobenega tveganja za kontaminacijo jajčnih proizvodov. Zadevna para in voda ne smeta priti v stik z jajčnimi proizvodi ali se uporabljati za čiščenje ali razkuževanje zabojnikov, naprav ali opreme, ki prihaja v stik z jajčnimi proizvodi. Cevi za dovajanje nepitne vode se morajo jasno razlikovati od tistih za dovajanje pitne vode;
5. ustrezno opremo za zaščito pred škodljivci, kot so žuželke in glodalci;
6. oprema, spojke in pribor ali njihove površine, namenjene temu, da prihajajo v stik z jajčnimi proizvodi, morajo biti izdelani iz gladkega materiala, ki ga je enostavno čistiti in razkuževati, je odporen proti koroziji in na jajčne proizvode ne prenaša snovi v takšnih količinah, ki bi lahko ogrozile zdravje ljudi, povzročile kvarjenje sestave jajčnih proizvodov ali neugodno vplivale na njihove organoleptične lastnosti.

⁽¹⁾ UL L 229, 30.8.1980, str. 11.

POGLAVJE II

POSEBNI POGOJI ZA IZDAJO ODOBRITEV PROIZVODNIM OBRATOM

Poleg splošnih pogojev iz poglavja I, morajo proizvodni obrati imeti vsaj:

1. ustrezne prostore, ki so dovolj veliki za ločeno skladiščenje jajc in končnih jajčnih proizvodov, s potrebno hladilno napravo, ki jajčne proizvode ohranja pri primernih temperaturah; hladilnice morajo biti opremljene s termometrom ali termometrom za daljinsko beleženje;
2. kjer se uporabljajo umazana jajca, prostor za pranje in razkuževanje jajc; seznam sredstev, ki so odobreni za opravljanje tega razkuževanja, se pripravi v skladu s postopkom iz člena 14;
3. (a) poseben prostor z ustreznimi pripravami za razbijanje jajc in prestrezanje njihove vsebine in odstranjevanje delov lupine in membrane;
(b) ločen prostor za opravila, ki niso tista, navedena pod (a).
Če se jajčni proizvodi pasterizirajo, se pasterizacija lahko opravlja v prostoru, opisanem pod (a), če ima proizvodni obrat zaprt sistem za pasterizacijo; v drugih primerih se pasterizacija mora opravljati v prostoru, opisanem pod (b). V drugem primeru je treba storiti vse korake, da se prepreči kontaminacija jajčnih proizvodov po njihovi pasterizaciji;
4. ustrezne zmogljivosti za premeščanje jajčne vsebine znotraj proizvodnega obrata;
5. v primerih, ki jih predvideva ta direktiva, opremo, ki jo odobri pristojni organ za obdelavo jajčnih proizvodov, ki je opremljena vsaj z:
 - (a) v primeru pasterizacije:
 - avtomatskim nadzorom nad temperaturo,
 - termometrom za beleženje,
 - avtomatsko varnostno napravo, ki preprečuje nezadostno ogrevanje;
 - (b) v primeru kontinuiranega sistema pasterizacije, mora oprema imeti tudi:
 - ustrezen varnostni sistem, ki preprečuje mešanje pasteriziranih jajčnih proizvodov z nepopolno pasteriziranimi jajčnimi proizvodi, in
 - avtomatsko varnostno napravo za beleženje, ki preprečuje zgoraj navedeno mešanje;
6. prostor za skladiščenje drugih živil in aditivov;
7. če se proizvodi pakirajo v embalažo za enkratno uporabo, ustrezen in po potrebi ločen prostor za skladiščenje takšne embalaže in surovin, namenjenih za njihovo proizvodnjo;
8. sistem za takojšnjo odstranitev in ločeno skladiščenje praznih lupin ter jajc in jajčnih proizvodov, ki niso primerni za prehrano ljudi;
9. ustrezno opremo za higiensko pakiranje jajčnih proizvodov;
10. za opravljanje analiz in pregledov surovin in jajčnih proizvodov v skladu z zahtevami te direktive, mora proizvodni obrat imeti ustrezen laboratorij. Če ga nima, mora zagotoviti laboratorijske analize in preglede v skladu z navedenimi zahtevami. V tem primeru o rešitvi obvesti pristojni organ;
11. če se zahteva, primerno opremo za odmrzovanje zamrznjenih jajčnih proizvodov, ki jih je treba obdelati in nadalje pripraviti v proizvodnem obratu z dovoljenjem;
12. ločen prostor za skladiščenje proizvodov za čiščenje in razkuževanje.

POGLAVJE III

HIGIENSKE ZAHTEVE V ZVEZI S PROSTORI, OPREMO IN OSEBJEM V PROIZVODNIH OBRATIH

Za osebe, prostore in opremo se mora zahtevati najvišja stopnja čistoče:

1. osebe, ki obdeluje jajca in jajčne proizvode ali z njimi ravna, mora predvsem nositi čista delovna oblačila in rokavice. Roke si mora umiti in razkužiti med vsakim delovnim dnevom večkrat in pred vsakim začetkom dela.

V prostorih, kjer se obdelujejo in skladiščijo jajca in jajčni proizvodi, mora biti prepovedano kaditi, jesti, pljuvati ali žvečiti;

2. v proizvodni obrat ni dovoljeno voditi živali. Vse glodalce, žuželke ali druge škodljivce je treba sistematično uničiti;
3. prostore, opremo in pripomočke za delo z jajčnimi proizvodi je treba hraniti čiste in v dobrem stanju. Opremo in pripomočke je treba po potrebi večkrat skrbno očistiti in razkužiti med delovnim dnevom, ob koncu delovnega dne in pred ponovno uporabo, če so se umazali. Zaprti sistemi cevovodov za premeščanje jajčnih proizvodov morajo imeti ustrezen čistilni sistem, ki zagotavlja čiščenje in razkuževanje vseh njihovih delov. Po čiščenju in razkuževanju je cevi treba splakniti s pitno vodo;
4. prostori, pripomočki in oprema se ne smejo uporabljati za druge namene kot za predelavo jajčnih proizvodov, z izjemo predelave drugih živil bodisi sočasno bodisi ob različnih časih po tem, ko je pristojni organ izdal dovoljenje, pod pogojem, da se sprejmejo vsi ustrezni ukrepi za preprečevanje kontaminacije ali neugodnih sprememb v proizvodih, ki jih pokriva ta direktiva;
5. za vse namene se uporablja pitna voda: nepitna voda se lahko uporabi v izjemnih primerih za proizvodnjo pare, če v ta namen nameščene cevi preprečujejo uporabo te vode za druge namene in ne pomenijo nikakršne nevarnosti, da bi se jajca ali jajčni proizvodi kontaminirali. Poleg tega se lahko uporaba nepitne vode dovoli v izjemnih primerih za hlajenje hladilne naprave. Cevi za nepitno vodo se morajo jasno razlikovati od tistih, ki se uporabljajo za pitno vodo;
6. detergente, sredstva za razkuževanje in podobne snovi je treba uporabljati in skladiščiti tako, da ne morejo škodljivo vplivati na pripomočke, opremo in jajčne proizvode. Po uporabi je takšne pripomočke in opremo treba skrbno splakniti s pitno vodo;
7. osebam, ki so morebitni viri kontaminacije, je treba prepovedati delo ali ravnanje z jajci ali jajčnimi proizvodi;
8. od vseh oseb, ki delajo ali ravnaajo z jajci ali jajčnimi proizvodi, se mora zahtevati zdravniško spričevalo, ki dokazuje, da ni nobenega razloga, zaradi katerega ta oseba ne bi mogla opravljati takšnega dela. Zdravniško spričevalo je treba podaljšati vsako leto, razen če se v skladu s postopkom iz člena 14 prizna drugačen zdravniški pregled osebeja.

POGLAVJE IV

ZAHTEVE V ZVEZI Z JAJCI, NAMENJENIMI ZA PROIZVODNJO JAJČNIH PROIZVODOV

1. Jajca, ki se uporabljajo za proizvodnjo jajčnih proizvodov, morajo biti pakirana v embalažo, ki ustreza Uredbi Komisije (EGS) št. 95/69 z dne 17. januarja 1969 o izvajanju Uredbe (EGS) št. 1619/68 o tržnih standardih za jajca ⁽¹⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (EGS) št. 3906/86 ⁽²⁾.
2. (a) Za proizvodnjo jajčnih proizvodov se lahko uporabijo samo neoplojena jajca, ki so primerna za prehrano ljudi; njihove lupine morajo biti v celoti razvite in ne smejo biti počene;
(b) kot izjema od (a) se lahko za proizvodnjo jajčnih proizvodov uporabijo natrta jajca, pod pogojem, da so dobavljena neposredno iz centrov za pakiranje in kmetije proizvodnje v proizvodni obrat, kjer se razbijejo kakor hitro je mogoče.
3. Jajca in jajčne proizvode, ki so neprimerni za prehrano, je treba odstraniti in denaturirati na tak način, da jih ni mogoče ponovno uporabiti za prehrano ljudi. Treba jih je takoj premestiti v prostor, ki ga predvideva točka 8 poglavja II.

POGLAVJE V

POSEBNE HIGIENSKE ZAHTEVE ZA PROIZVODNJO JAJČNIH PROIZVODOV

Vsa opravila je treba izvajati na tak način, da ne more priti do kontaminacije med proizvodnjo, obdelavo in skladiščenjem jajčnih proizvodov, in predvsem;

⁽¹⁾ UL L 13, 18.1.1969, str. 13.

⁽²⁾ UL L 364, 23.12.1986, str. 20.

1. jajca in jajčne proizvode za nadaljnjo obdelavo v proizvodnem obratu z odobritvijo je treba takoj ob prispetju uskladiščiti v prostorih, ki jih predpisuje poglavje II, točka 1, dokler ne gredo v predelavo. Temperatura v teh prostorih mora zagotavljati, da se jajca in jajčni proizvodi ne kontaminirajo. Pladnji z jajci v lupinah se ne smejo odlagati neposredno na tla;
2. jajca je treba razpakirati in po potrebi oprati in razkužiti v prostoru, ki je ločen od prostora za razbijanje; v sobo za razbijanje se ne sme vnašati embalažni material;
3. jajca je treba razbiti v prostoru, predvidenem v poglavju II, točka 3(a); natrta jajca, navedena v poglavju IV, točka 2(b) je treba nemudoma predelati;
4. umazana jajca je pred razbitjem treba očistiti; to je treba opraviti v prostoru, ki je ločen od sobe za razbijanje ali katerega koli prostora, kjer se ravna z jajčno vsebino. Postopki čiščenja morajo preprečevati kontaminacijo ali spreminjanje jajčne vsebine. Lupine morajo v času razbitja biti dovolj suhe, da se jajčna vsebina ne more spremeniti pod vplivom ostankov čistilne vode;
5. jajca, ki niso kokošja, purja ali pegatkina, je treba obdelati in predelati ločeno. Vso opremo je treba očistiti in razkužiti, preden se znova začne predelava kokošjih, purjih ali pegatkinih jajc;
6. razbijanje jajc po kateremkoli postopku je treba opravljati tako, da se čim bolj izogne kontaminaciji jajčne vsebine. Zato jajčne vsebine ni dovoljeno pridobivati s centrifugacijo ali drobljenjem jajc, prav tako pa se centrifugacija ne sme uporabljati za pridobivanje ostankov jajčnih beljakov iz praznih lupin. Ostanke lupin ali membran je treba čim bolj odstraniti iz jajčnih proizvodov in ti ostanki ne smejo presegati količine, ki je specificirana v točki 2(c) poglavja VI;
7. po razbijanju mora vsak del jajčnega proizvoda biti čim prej obdelan; toplotna obdelava je obdelava jajčnega proizvoda pri ustrezni temperaturi ustrezno dolg čas, da se uničijo vsi prisotni patogeni organizmi. Med toplotno obdelavo je treba neprekinjeno evidentirati temperaturo. Evidenco o vsaki seriji, ki je bila obdelana, je treba hraniti dve leti, da jo je mogoče predložiti pristojnemu organu. Serija, ki ni bila zadovoljivo obdelana, se lahko takoj spet obdela v istem proizvodnem obratu, če po ponovni obdelavi postane primerna za prehrano ljudi; če se izkaže, da ni primerna za prehrano ljudi, jo je treba denaturirati v skladu s točko 3 poglavja IV;
8. če se obdelava ne začne takoj po razbijanju, je jajčno vsebino treba skladiščiti v zadovoljivih higienskih pogojih, bodisi zamrznjeno bodisi pri temperaturah, ki niso višje od 4°C. Skladiščenje pri 4°C ne sme trajati dlje od 48 ur, razen za sestavine, ki jim je treba odstraniti sladkor;
9. kjer določene proizvodne prakse to zahtevajo, Komisija v skladu s členom 14 in do 31. decembra 1991 določi posebne primere in specifične pogoje, v skladu s katerimi je jajčne proizvode, ki prihajajo iz proizvodnih obratov z odobritvijo, mogoče obdelati v drugem proizvodnem obratu z odobritvijo, če se razume, da je postopek skladen z naslednjimi splošnimi pogoji:
 - (a) takoj ko so jajčni proizvodi pridobljeni, jih je treba bodisi globoko zamrzniti bodisi ohladiti na temperaturo največ 4°C; v drugem primeru jih je treba obdelati na namembnem kraju v roku 48 ur od dneva razbijanja jajc, iz katerih so bili pridobljeni, razen v primerih, ko je sestavinam treba odstraniti sladkor;
 - (b) morajo biti pakirani, pregledani, treba jih je prevažati in z njimi ravnati v skladu z zahtevami Direktive;
 - (c) morajo biti označeni v skladu z zahtevami iz poglavja XI. Narava blaga mora biti navedena takole: „nepasterizirani jajčni proizvodi – za obdelavo na namembnem kraju – datum in čas razbijanja -“;
10. nadaljnja predelava po obdelavi mora zagotoviti, da se jajčni proizvodi ponovno ne kontaminirajo; tekoči proizvodi ali koncentrirani proizvodi, ki niso bili stabilizirani za hranjenje pri sobni temperaturi, morajo biti bodisi posušeni ali ohlajeni na temperaturo največ 4°C takoj ali po procesu fermentacije; proizvodi za zamrzovanje morajo biti zamrznjeni takoj po obdelavi;
11. jajčne proizvode je treba hraniti pri temperaturah, ki jih predpisuje ta direktiva, dokler se ne uporabijo za proizvodnjo drugih živil;
12. v proizvodnih obratih z dovoljenjem je prepovedano pripravljati jajčne proizvode iz surovin, ki niso primerne za proizvodnjo živil, tudi če gre za druge namene kot prehrano.

POGLAVJE VI**ANALITIČNE SPECIFIKACIJE****1. Mikrobiološki kriteriji**

Vse serije jajčnih proizvodov je po obdelavi treba mikrobiološko pregledati z vzorčenjem v proizvodnih obratih za obdelavo in tako zagotoviti, da ustrezajo naslednjim kriterijem:

(a) salmonelle: odsotnost v 25 g ali ml jajčnega proizvoda;

(b) drugi kriteriji:

— mezofilne aerobne bakterije: $M = 10$ v 1 g ali 1 ml,

— enterobakterije: $M = 10$ v 1 g ali 1 ml,

— stafilokoki: odsotnost v 1 g jajčnega proizvoda,

M = maksimalna vrednost za število bakterij; rezultat se šteje za nezadovoljiv, če je število bakterij v eni ali več vzorčnih enot M ali več.

2. Druga merila

Vse serije jajčnih proizvodov je treba pregledati z vzorčenjem v proizvodnih obratih za obdelavo in tako zagotoviti, da ustrezajo naslednjim merilom:

(a) koncentracija 3 OH-maslene kisline ne sme presegati 10 mg/kg v suhi snovi nemodificiranega jajčnega proizvoda;

(b) za zagotavljanje higienskega ravnanja z jajci in jajčnimi proizvodi pred obdelavo je treba uporabiti naslednja merila:

— vsebnost mlečne kisline ne sme presegati 1 000 mg/kg v suhi snovi jajčnega proizvoda (velja samo za neobdelane proizvode),

— vsebnost jantarne kisline ne sme presegati 25 mg/kg v suhi snovi jajčnega proizvoda.

Če gre za fermentirane izdelke so te vrednosti vrednosti, zabeležene pred procesom fermentacije;

(c) količina ostankov jajčnih lupin, jajčnih membran in katerih koli drugih delcev v jajčnem proizvodu ne sme presegati 100 mg/kg jajčnega proizvoda;

(d) količina ostankov snovi, navedenih v členu 5(1), ne sme presegati odstopanj, navedenih v členu 5(4);

3. pred 31. decembrom 1991 bo Komisija v skladu s postopkom iz člena 14 določila:

— analitične in preskusne metode,

— načrte vzorčenja,

— število vzorcev, ki jih je treba odvzeti,

— analitična odstopanja.

Do sprejema teh odločitev bodo države članice kot referenčne metode priznavale vse mednarodno priznane analitične in preskusne metode.

POGLAVJE VII**ZDRAVSTVENI NADZOR IN NADZOR NAD PROIZVODNJO**

1. Proizvodne obrate nadzoruje pristojni organ.

Nadzor s strani pristojnega organa vključuje katere koli nadzorne ukrepe, ki se štejejo za potrebne in ki zagotavljajo, da proizvajalci jajčnih proizvodov ustrezajo zahtevam te direktive, zlasti:

— preverjanje izvora jajc in namembnosti jajčnih proizvodov in evidenc, navedenih v četrti alineji člena 4,

- inšpekcijske preglede jajc, namenjenih za proizvodnjo jajčnih proizvodov,
 - inšpekcijske preglede jajčnih proizvodov ob odpremi iz proizvodnega obrata,
 - preverjanje čistoče prostorov, opreme in pripomočkov ter higiene osebja,
 - jemanje katerih koli vzorcev, potrebnih za laboratorijske teste, ki zagotavljajo, da jajca in jajčni proizvodi ustrezajo zahtevam te direktive; rezultate teh testov je treba vnesti v register in sporočiti proizvajalcu proizvoda.
2. Na zahtevo pristojnega organa morajo proizvajalci jajčnih proizvodov povečati pogostnost laboratorijskih testov, navedenih v prvi alineji člena 4, če se to šteje za potrebno za zagotavljanje higienske proizvodnje jajčnih proizvodov.

POGLAVJE VIII

PAKIRANJE JAJČNIH PROIZVODOV

1. Jajčne proizvode je treba pakirati v zadovoljivih higienskih pogojih in tako zagotoviti, da se ne kontaminirajo.

Zabojniki morajo biti skladni z vsemi pravili higiene, vključno z naslednjimi:
 - ne smejo biti takšni, da bi lahko okvarili organoleptične lastnosti jajčnih proizvodov,
 - ne smejo biti takšni, da bi lahko na jajčne proizvode prenesli snovi, ki škodujejo zdravju ljudi,
 - morajo biti dovolj trpežni, da ustrezno zavarujejo jajčne proizvode.
2. Prostor, v katerem se zabojniki skladiščijo, mora biti brez prahu in škodljivcev; materialov za izdelavo vsebnikov za enkratno uporabo se ne sme skladiščiti na tleh.
3. Zabojniki, ki se uporabljajo za jajčne proizvode, morajo pred polnjenjem biti čisti; zabojnike za ponovno uporabo je treba očistiti in splakniti pred polnjenjem.
4. Zabojniki je v delovni prostor treba prinesiti na higieničen način in jih je treba uporabiti brez nepotrebnega odlašanja.
5. Takoj po pakiranju je zabojnike treba zapreti in preložiti v prostore za skladiščenje, navedene v točki 1 poglavja II.
6. Zabojnike, namenjene za jajčne proizvode, je mogoče po potrebi uporabiti za druga živila, pod pogojem, da so očiščeni in razkuženi tako, da ne morejo kontaminirati jajčnih proizvodov.
7. Zabojniki, ki bodo uporabljeni za prevoz jajčnih proizvodov v razsutem stanju, morajo biti skladni s pravili higiene, zlasti z naslednjimi:
 - njihove notranje površine in katerikoli drugi deli, ki prihajajo v stik z jajčnimi proizvodi, morajo biti izdelani iz gladkega materiala, ki ga je enostavno umivati, čistiti in razkuževati, je odporen proti koroziji in na jajčne proizvode ne prenaša snovi v takšnih količinah, ki bi lahko ogrozile zdravje ljudi, povzročile kvarjenje sestave jajčnih proizvodov ali neugodno vplivale na njihove organoleptične lastnosti,
 - oblikovani morajo biti tako, da je jajčni proizvod mogoče v celoti odstraniti; če imajo pipe, morajo biti takšne, da se z lahkoto odstranijo, razstavijo, operejo, očistijo in razkužijo,
 - morajo biti oprani, očiščeni in splaknjeni takoj po vsaki uporabi in po potrebi pred ponovno uporabo,
 - morajo biti ustrezno zaprti po polnjenju in ostati zaprti med prevozom, dokler se ne uporabijo,
 - morajo biti rezervirani za prevoz jajčnih proizvodov.

Brez poseganja v določbe tega poglavja Komisija prvič in v tem primeru do 31. decembra 1990 v skladu s postopkom iz člena 14 in v takšnem obsegu, ki na jajčne proizvode in druga zadevna živila ne vpliva neugodno, po potrebi določi specifične pogoje, ki jim morajo takšni zabojniki ustrezati, če naj se uporabljajo za prevoz drugih živil, predvsem pogojev, ki se nanašajo na:

- pranje, čiščenje in razkuževanje zabojnikov pred ponovno uporabo,
- pogoje prevoza,
- rok trajanja, v katerem se lahko uporabljajo.

Dokler odločitve iz drugega pododstavka ne stopijo v veljavo in najkasneje do 31. decembra 1991:

- ostanejo v veljavi nacionalni predpisi, ki dovoljujejo uporabo zabojnikov za prevoz živil, ki niso jajčni proizvodi, na nacionalnem ozemlju, kot tudi bilateralni sporazumi, sklenjeni med državami članicami s tem v zvezi, ki so skladni s splošnimi določbami Pogodbe,
- države članice, katerih nacionalni predpisi omogočajo takšna dovoljenja, ne smejo na svojem ozemlju omejevati ali prepovedati vstopa prevoza iz drugih držav članic, ki omogočajo enaka dovoljenja,
- države članice, ki na svojem ozemlju prepovedujejo prevoz drugih živil v zabojnikih, namenjenih za prevoz jajčnih proizvodov, lahko za prevoz jajčnih proizvodov, ki prihajajo iz drugih držav članic, uvedejo enake zahteve.

POGLAVJE IX

SKLADIŠČENJE

1. Jajčne proizvode je treba skladiščiti v skladiščnih prostorih, navedenih v točki 1 poglavja II.
2. Jajčne proizvode, za katere se zahtevajo določene temperature skladiščenja, je treba hraniti pri takšnih temperaturah. Temperature skladiščenja je treba nenehno evidentirati, stopnja ohlajanja mora biti takšna, da proizvod čim prej doseže zahtevano temperaturo, in zabojnike je treba skladiščiti tako, da lahko zrak prosto kroži okrog njih.
3. Temperatura v skladišču ne sme preseči naslednjih vrednosti:

— globoko zamrznjeni proizvodi:	- 18 °C,
— zamrznjeni proizvodi:	- 12 °C,
— ohlajeni proizvodi:	+ 4 °C,
— dehidrirani proizvodi (razen jajčnih beljakov):	+ 15 °C.

POGLAVJE X

PREVOZ

1. Vozila in zabojniki za prevoz jajčnih proizvodov morajo biti izdelani in opremljeni tako, da je mogoče med celotnim prevozom nenehno ohranjati temperature, ki jih zahteva ta direktiva.
2. Jajčne proizvode je treba odpremiti tako, da so med prevozom ustrezno zavarovani pred vsem, kar bi jim lahko škodovalo.
3. Med prevozom je treba ohranjati temperature, predpisane v točki 3 poglavja IX.

POGLAVJE XI**OZNAČEVANJE JAJČNIH PROIZVODOV**

1. Brez poseganja v določbe Direktive 79/112/EGS mora vsaka pošiljka jajčnih proizvodov, ki zapusti proizvodni obrat, imeti etiketo, na kateri so naslednje podrobnosti:
 - (i) bodisi:
 - v zgornjem delu začetna črka ali začetne črke države pošiljateljice z velikimi tiskanimi črkami, npr.: B/D/DK/EL/ESP/F/IRL/I/L/NL/P/UK, ki jim sledi številka odobritve proizvodnega obrata,
 - v spodnjem delu eno od naslednjih sosledij začetnic: CEE - EEC - EEG - EOK - EWG - EØF;
 - (ii) ali:
 - v zgornjem delu ime države pošiljateljice z velikimi tiskanimi črkami,
 - v sredini številka odobritve proizvodnega obrata,
 - v spodnjem delu eno od naslednjih sosledij začetnic: CEE - EEC - EEG - EOK - EWG - EØF;
 - (iii) temperatura, pri kateri je treba hraniti jajčne proizvode in rok, do katerega je mogoče tako zagotoviti njihovo hranjenje.

Etiketa mora biti čitljiva, neizbrisna in izpisana z lahko čitljivimi črkami.
 2. Prevozna dokumentacija mora vsebovati zlasti:
 - (a) naravo proizvodov z navedbo vrste izvora;
 - (b) serijske številke;
 - (c) namembni kraj in ime in naslov prvega naslovnika.
 3. Te informacije in tiste, ki so vsebovane v oznaki o zdravstveni ustreznosti, morajo biti podane v uradnem jeziku ali jezikih namembne države.
-