

## I

(Säädökset, jotka on julkaistava)

**KOMISSION ASETUS (EY) N:o 1662/2006,****annettu 6 päivänä marraskuuta 2006,****eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 muuttamisesta****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004<sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 10 artiklan 1 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Sovellettaessa asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III säännöksiä elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että kussakin eläinperäisessä tuotteessa on tunnistusmerkintä kyseisen asetuksen liitteessä II olevassa I jaksossa vahvistettujen säännösten mukaisesti. Eläinperäisissä tuotteissa saa olla vain yksi tunnistusmerkintä, ellei nimenomaisesti toisin mainita ja elleivät kyseessä ole valvontasytyt.
- (2) Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevassa I jaksossa vahvistetaan kotieläiminä pidettyjen sorkka- ja kavioläinten lihan tuotantoa ja markkinoille saattamista koskevat säännöt. Kyseisen jakson IV luvun 8 kohdassa vahvistetaan poikkeukset vaatimukseen, joka koskee ruhon ja muiden ihmisravinnoksi tarkoitettujen ruhon osien nylkemistä kokonaan. Olisi säädettävä poikkeuksien laajentamisesta nautaeläinten turpaan ja huuliin edellyttäen, että ne täyttävät vaatimukset, jotka ovat samat kuin lamma- ja vuohieläinten päihin sovellettavat vaatimukset.
- (3) Risat toimivat eläinten suuontelon kautta tulevien haitallisten aineiden suodattimina, ja ne olisi poistettava hygieni- ja turvallisuussyistä kotieläiminä pidettyjen sorkka- ja kavioläinten teurastusprosessin aikana. Koska risojen pakollinen poistaminen kotieläiminä pidetyiltä sioilta jätettiin epähuomiossa mainitsematta, vaatimus sikojen risojen poistamisesta olisi jälleen sisällytettävä tekstiin.

- (4) Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevassa VIII jaksossa esitetään vaatimukset, jotka koskevat ihmisravinnoksi tarkoitettujen kalastustuotteiden tuotantoa ja markkinoille saattamista. Kalaöljy sisältyy kalastustuotteiden määritelmään. Sen vuoksi olisi säädettävä erityisvaatimuksista, joita sovelletaan ihmisravinnoksi tarkoitettujen kalaöljyn tuotantoon ja markkinoille saattamiseen. Olisi myös säädettävä siirtymäkauden järjestelystä, jotta kolmansissa maissa sijaitsevat laitokset voivat mukautua uuteen tilanteeseen.
- (5) Ternimaitoa pidetään eläinperäisenä tuotteena, mutta se ei kuulu asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä I olevaan raakamaidon määritelmään. Ternimaito tuotetaan samalla tavoin ja voidaan katsoa, että se on ihmisten terveydelle samanlainen riski kuin raakamaito. Sen vuoksi on tarpeen ottaa käyttöön ternimaidon tuotantoa koskevia erityisiä hygieniasääntöjä.
- (6) Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevassa XV jaksossa säädetään kollageenin tuotantoa koskevista vaatimuksista. Siinä täsmennetään, että kollageeni on valmistettava käyttäen prosessia, jossa varmistetaan, että raaka-aineen käsittelyyn kuuluvat pesu, pH:n säätäminen happo- tai emäksisittelyllä ja sitä seuraava huuhtelu yhden tai useamman kerran, suodatus ja puristus, tai käyttäen vastaavaa hyväksyttyä prosessia. Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaiselle toimitettiin arviointia varten erilainen prosessi, jonka tuloksena saadaan hydrolysoitua kollageenia, jota ei voida puristaa. Elintarviketurvallisuusviranomainen antoi 26 päivänä tammikuuta 2005 lausunnon kollageenin ja kollageenin tuotannossa käytettävän prosessointimenetelmän turvallisuudesta. Siinä todettiin, että edellä ehdotetulla tuotantoprosessilla varmistetaan ihmisravinnoksi tarkoitettujen kollageenin vastaava tai korkeampi turvallisuuden taso verrattuna XV jaksossa esitettyjen standardien soveltamisella saavutettuun tasoon. Näin ollen kollageenin tuotantoa koskevia vaatimuksia olisi muutettava.
- (7) Sen vuoksi asetusta (EY) N:o 853/2004 olisi muutettava.
- (8) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat elintarvikkeet- ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset,

<sup>(1)</sup> EUVL L 139, 30.4.2004, s. 55, oikaisu EUVL L 226, 25.6.2004, s. 22. Asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna komission asetuksella (EY) N:o 2076/2005 (EUVL L 338, 22.12.2005, s. 83).

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

2) Muutetaan liite III tämän asetuksen liitteen II mukaisesti.

*1 artikla*

*2 artikla*

Muutetaan asetus (EY) N:o 853/2004 seuraavasti:

Tämä asetus tulee voimaan seitsemäntenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

1) Muutetaan liite II tämän asetuksen liitteen I mukaisesti.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 6 päivänä marraskuuta 2006.

*Komission puolesta*

Markos KYPRIANOU

*Komission jäsen*

---

*LIITE I*

Korvataan asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä II olevan I jakson A osan 2 kohta seuraavasti:

- "2. Jos kuitenkin tuotteen pakkaus ja/tai kääre on poistettu tai tuotetta jatkojalostetaan toisessa laitoksessa, tuotteeseen on laitettava uusi merkki. Tällöin uudessa merkissä on oltava sen laitoksen hyväksymisnumero, jossa mainitut toimet toteutetaan."
-

## LIITE II

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 853/2004 liite III seuraavasti:

1) Muutetaan I jakson IV luku seuraavasti:

a) Korvataan 8 kohta seuraavasti:

”8. Ruho ja muut ihmisravinnoksi tarkoitetut ruhon osat on nyljettävä kokonaan sikoja, lampaiden, vuohien ja vasikoiden päätä, nautaeläinten turpaa ja huulia sekä nautaeläinten, lampaiden ja vuohien sorkkia lukuun ottamatta. Päät, turpa ja huulet mukaan luettuina, ja sorkat on käsiteltävä niin, että vältytään saastumiselta.”

b) Korvataan 16 kohdan a alakohta seuraavasti:

”a) nauta-, sika- ja kavioläinten risat on poistettava hygieenisesti”.

2) Lisätään VIII jakson III lukuun E osa seuraavasti:

”E. IHMISRAVINNOKSI TARKOITETTUA KALAÖLJYÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että ihmisravinnoksi tarkoitetun kalaöljyn valmistukseen käytetyt raaka-aineet ovat seuraavien vaatimusten mukaisia:

1. Ne on saatu kalastustuotteista, jotka on todettu ihmisravinnoksi sopiviksi.
2. Ne tulevat laitoksista, mukaan lukien aluksista, jotka on hyväksytty tämän asetuksen mukaisesti.
3. Ne kuljetetaan ja varastoidaan prosessointiin asti hygieenisissä olosuhteissa.”

3) Korvataan IX jakso seuraavasti:

”IX JAKSO: RAAKAMAITO, TERNIMAITO, MEIJERITUOTTEET JA TERNIMAITOTUOTTEET

Tässä jaksossa tarkoitetaan:

1. ’ternimaidolla’ nestettä, joka on tuotettu maitoa tuottavien eläinten maitorauhasia lypsämällä 3–5 päivää poikimisen jälkeen, jossa on paljon vasta-aineita ja mineraaleja ja joka edeltää raakamaidon tuotantoa.
2. ’ternimaitotuotteilla’ ternimaidon jalostuksen tai jalostettujen tuotteiden jatkokäsittelyn tuloksena syntyneitä jalostettuja tuotteita.

I LUKU: RAAKAMAITO JA TERNIMAITO — ALKUTUOTANTO

Elintarvikealan toimijoiden, jotka tuottavat tai tapauksen mukaan keräävät raakamaitoa ja ternimaitoa, on varmistettava tässä luvussa säädettyjen vaatimusten noudattaminen.

I RAAKAM AidON JA TERNIM AidON TUOTANNOSSA NOUDATETTAVAT TERVEYSVAATIMUKSET

1. Raakamaidon ja ternimaidon on oltava peräisin eläimistä:

- a) joissa ei ole mitään oireita tartuntataudeista, jotka voisivat tarttua ihmisiin maidon ja ternimaidon välityksellä;
- b) joiden yleinen terveydentila on hyvä, joissa ei ole merkkejä taudista, joka saattaa johtaa maidon ja ternimaidon saastumiseen, ja erityisesti jotka eivät kärsi mistään sukuelinten alueella esiintyvistä tulehduksesta, johon liittyy vuotoa, suolitulehduksesta, johon liittyy ripuli ja kuumetta, tai tunnistettavasta utaretulehduksesta;
- c) joilla ei ole utarehaavoja, jotka voisivat muuttaa maidon ja ternimaidon laatua;
- d) joille ei ole annettu kiellettyjä aineita tai tuotteita ja joita ei ole käsitelty direktiivissä 96/23/EY tarkoitetulla lainvastaisella tavalla;

- e) joiden osalta, jos niille on annettu sallittuja tuotteita tai aineita, näille tuotteille tai aineille määrättyä varoaikaa on noudatettu.
2. a) Erityisesti luomistaudin osalta raakamaidon ja ternimaidon on oltava peräisin:
- i) lehmistä tai puhveleista, jotka kuuluvat karjaan, joka on direktiivin 64/432/ETY<sup>(1)</sup> merkityksessä luomistaudista vapaa tai virallisesti vapaa;
- ii) lampaista tai vuohista, jotka ovat peräisin tilalta, joka on direktiivin 91/68/ETY<sup>(2)</sup> merkityksessä luomistaudista virallisesti vapaa tai vapaa; tai
- iii) muiden lajien naaraista, jotka kuuluvat, luomistaudille alttiiden lajien osalta, karjoihin, jotka tarkastetaan säännöllisesti kyseisen taudin varalta toimivaltaisen viranomaisen hyväksymän valvontasuunnitelman mukaisesti.
- b) Tuberkuloosin osalta raakamaidon ja ternimaidon on oltava peräisin:
- i) lehmistä tai puhveleista, jotka kuuluvat karjaan, joka on direktiivin 64/432/ETY merkityksessä tuberkuloosista virallisesti vapaa; tai
- ii) muiden lajien naaraista, jotka kuuluvat tuberkuloosille alttiiden lajien osalta karjoihin, jotka tarkastetaan säännöllisesti kyseisen taudin varalta toimivaltaisen viranomaisen hyväksymän valvontasuunnitelman mukaisesti.
- c) Jos vuohia pidetään yhdessä lehmien kanssa, vuohet on tarkastettava ja tutkittava tuberkuloosin varalta.
3. Eläimistä, jotka eivät täytä 2 kohdan vaatimuksia, peräisin olevaa raakamaitoa voidaan kuitenkin käyttää toimivaltaisen viranomaisen luvalla:
- a) kun lehmät tai puhvelit eivät reagoi positiivisesti tuberkuloosi- tai luomistautikokeeseen eivätkä osoita mitään näiden tautien oireita, sen jälkeen, kun raakamaidolle on tehty lämpökäsittely, jonka jälkeen sen reaktio alkaliseen fosfataasikokeeseen on negatiivinen;
- b) kun lampaat ja vuohet eivät reagoi positiivisesti luomistautikokeeseen, tai ne on rokotettu luomistautia vastaan osana hyväksytyä hävittämisohjelmaa eivätkä osoita mitään tämän taudin oireita, joko:
- i) vähintään kaksi kuukautta kypsytettävän juuston valmistukseen; tai
- ii) sen jälkeen, kun sille on tehty lämpökäsittely, jonka jälkeen sen reaktio alkaliseen fosfataasikokeeseen on negatiivinen; sekä
- c) kun muiden lajien naaraat eivät reagoi positiivisesti tuberkuloosi- tai luomistautikokeeseen eivätkä osoita mitään näiden tautien oireita mutta kuuluvat karjaan, jossa on todettu luomistautia tai tuberkuloosia 2 kohdan a alakohdan iii alakohdassa tai 2 kohdan b alakohdan ii alakohdassa säädettyjen tarkastusten jälkeen, jos raakamaito käsitellään sen turvallisuuden varmistamiseksi.
4. Eläimistä, jotka eivät täytä 1–3 kohdan asianmukaisia vaatimuksia, eikä varsinkaan eläimistä, joiden reaktio direktiivin 64/432/ETY ja direktiivin 91/68/ETY mukaiseen eläinlääkintä tuberkuloosi- tai luomistaudin profylaktiseen kokeeseen on positiivinen, saatua raakamaitoa ja ternimaitoa ei saa käyttää ihmisravinnoksi.

<sup>(1)</sup> Neuvoston direktiivi 64/432/ETY, annettu 26 päivänä kesäkuuta 1964, eläinten terveyteen liittyvistä ongelmista yhteisön sisäisessä nautaeläinten ja sikojen kaupassa (EYVL L 121, 29.7.1964, s. 1977/64). Direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 21/2004 (EUVL L 5, 9.1.2004, s. 8).

<sup>(2)</sup> Neuvoston direktiivi 91/68/ETY, annettu 28 päivänä tammikuuta 1991, eläinten terveyttä koskevista vaatimuksista yhteisön sisäisessä lampaiden ja vuohtien kaupassa (EYVL L 46, 19.2.1991, s. 19). Direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna komission päätöksellä 2005/932/EY (EUVL L 340, 23.12.2005, s. 68).

5. Jos eläimen todetaan tai epäillään sairastuneen johonkin 1 tai 2 kohdassa tarkoitettuun tautiin, tällaisen eläimen eristämisen on tehokkaasti estettävä haitalliset vaikutukset toisten eläinten maitoon ja ternimaitoon.

## II HYGIENIA MAITO- JA TERNIMAITOTILOILLA

### A. Tiloja ja laitteita koskevat vaatimukset

1. Lypsylaitteiston sekä maidon ja ternimaidon säilytykseen, käsittelyyn tai jäädytykseen käytettävien tilojen sijainnin ja rakenteiden on oltava sellaiset, että maidon ja ternimaidon saastumisvaara on rajoitettu.
2. Maidon ja ternimaidon säilytystilat on suojattava tuhoeläimiltä ja erotettava riittävällä tavalla tiloista, joissa eläimiä pidetään, ja B osan vaatimusten täyttämiseksi niissä on tarpeen mukaan oltava asianmukaiset jäähdyslaitteet.
3. Sellaisten laitteiden pintojen, joiden on tarkoitus tulla kosketuksiin maidon ja ternimaidon kanssa (lypsämisessä, keräilyssä tai kuljetuksessa käytettävät apuvälineet, säiliöt, astiat jne.), on oltava helposti puhdistettavia ja tarpeen mukaan desinfioitavia, ja ne on pidettävä hyvässä kunnossa. Tämä edellyttää sileiden, pestävien ja myrkyttömien materiaalien käyttöä.
4. Kyseiset pinnat on puhdistettava ja tarpeen mukaan desinfioitava käytön jälkeen. Astiat ja säiliöt, joita käytetään raakamaidon ja ternimaidon kuljetukseen, on puhdistettava ja desinfioitava asianmukaisesti ennen seuraavaa käyttökertaa kunkin kuljetuksen jälkeen tai — jos tyhjennyksen ja seuraavan täytön välinen aika on erittäin lyhyt — useamman tällaisen peräkkäisen kuljetuksen jälkeen, mutta joka tapauksessa vähintään kerran päivässä.

### B. Hygienia lypsyn aikana, maidon keräilyssä ja kuljetuksessa

1. Lypsäminen on tehtävä hygieenisesti varmistaen erityisesti, että:
  - a) ennen kuin lypsäminen alkaa, vetimet, utareet ja niiden lähialueet ovat puhtaat;
  - b) jokaisen eläimen maito ja ternimaito tarkastetaan lypsäjän toimesta aistinvaraisten tai fysikaalisten ja kemiallisten poikkeavuuksien varalta tai muulla vastaavan tuloksen antavalla menetelmällä, eikä maitoa ja ternimaitoa, jossa on poikkeavuuksia, käytetä ihmisravinnoksi;
  - c) maitoa ja ternimaitoa, joka on peräisin eläimistä, joissa on havaittu utaresairauden kliinisiä oireita, ei käytetä ihmisravinnoksi muutoin kuin eläinlääkärin ohjeiden mukaisesti;
  - d) eläimet, joita hoidetaan lääkkeillä, joista voi jäädä jäämiä maitoon ja ternimaitoon, tunnistetaan eikä niistä ennen määrätyn varoajan loppua saatua maitoa ja ternimaitoa käytetä ihmisravinnoksi;
  - e) vedinkastoliuksija -suihkeita käytetään ainoastaan sen jälkeen, kun ne on hyväksytty tai rekisteröity biosidituotteiden markkinoille saattamisesta 16 päivänä helmikuuta 1998 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivissä 98/8/EY<sup>(1)</sup> vahvistettujen menettelyjen mukaisesti;
  - f) ternimaito lypsetään erikseen eikä sitä sekoiteta raakamaitoon.
2. Maitoa ja ternimaitoa on välittömästi lypsyn jälkeen säilytettävä puhtaassa paikassa, joka on suunniteltu ja varustettu estämään saastuminen.
  - a) Maito on jäädytettävä välittömästi enintään 8 °C:n lämpötilaan, jos keräys tapahtuu päivittäin, ja enintään 6 °C:n lämpötilaan, jos keräys ei tapahdu päivittäin.
  - b) Ternimaito on säilytettävä erillään ja jäädytettävä välittömästi enintään 8 °C:n lämpötilaan, jos keräys tapahtuu päivittäin, ja enintään 6 °C:n lämpötilaan, jos keräys ei tapahdu päivittäin, tai se on jäädytettävä.

<sup>(1)</sup> EYVL L 123, 24.4.1998, s. 1. Direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna komission direktiivillä 2006/50/EY (EUVL L 142, 30.5.2006, s. 6).

3. Kuljetuksen aikana kylmäketjua on ylläpidettävä, ja maidon ja ternimaidon lämpötila määrälaitokseen tultaessa ei saa olla yli 10 °C.
4. Elintarvikealan toimijoiden ei tarvitse täyttää 2 ja 3 kohdan lämpötilavaatimuksia, jos maito täyttää III osassa säädetty vaatimukset ja:
  - a) maito jalostetaan kahden tunnin kuluessa lypsämisestä; tai
  - b) korkeampi lämpötila on tarpeen tiettyjen maitotuotteiden valmistukseen liittyvien teknisten syiden vuoksi ja toimivaltainen viranomainen sallii sen.

### C. Henkilökunnan hygienia

1. Lypsäjien ja/tai raakamaidon ja ternimaidon käsittelijöiden on käytettävä tarkoitukseen soveltuvia puhtaita vaatteita.
2. Lypsäjien henkilökohtaisen puhtauden tason on oltava korkea. Lypsypaikan lähellä on oltava lypsäjiä ja raakamaidon ja ternimaidon käsittelijöitä varten asianmukaiset laitteet käsien ja käsivarsien pesuun.

### III RAAKAMAITOA JA TERNIMAITOA KOSKEVAT VAATIMUKSET

1. a) Seuraavia raakamaitoa koskevia vaatimuksia sovelletaan, kunnes asiaa koskevat vaatimukset vahvistetaan maidon ja meijerituotteiden laatua koskevan erityislainsäädännön yhteydessä.
- b) Ternimaitoa koskevia kansallisia vaatimuksia pesäkemäärän, somaattisten solujen määrän tai mikrobilääkejäämien osalta sovelletaan, kunnes asiasta annetaan yhteisön erityislainsäädäntöä.
2. Maitotiloilta kerätystä raakamaidosta ja ternimaidosta on tarkastettava pistokokein edustava määrä näytteitä, jotta varmistetaan 3 ja 4 kohdan noudattaminen raakamaidon osalta ja 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettujen kansallisten kriteerien noudattaminen ternimaidon osalta. Tarkastukset voidaan tehdä seuraavien toimista tai puolesta:
  - a) maidon tuottajana toimiva elintarvikealan toimija;
  - b) maidon keruun tai jalostuksen suorittava elintarvikealan toimija;
  - c) elintarvikealan toimijoiden ryhmä; tai
  - d) osana kansallista tai alueellista valvontaohjelmaa.
3. a) Elintarvikealan toimijoiden on aloitettava menettelyt sen varmistamiseksi, että raakamaito täyttää seuraavat vaatimukset:
  - i) lehmän raakamaito:

Pesäkemäärä 30 °C:ssa (/ ml):	≤ 100 000 (*)
Somaattisten solujen määrä / ml	≤ 400 000 (**)

(\*) Liukuva geometrinen keskiarvo kahden kuukauden aikana, vähintään kaksi näytettä kuukaudessa.

(\*\*) Liukuva geometrinen keskiarvo kolmen kuukauden aikana, vähintään yksi näyte kuukaudessa, ellei toimivaltainen viranomainen täsmennä muuta menetelmää, jossa otetaan huomioon kausivaihtelut tuotantotasossa.

- ii) muista lajeista peräisin oleva raakamaito:

Pesäkemäärä 30 °C:ssa (/ ml):	≤ 1 500 000 (*)
-------------------------------	-----------------

(\*) Liukuva geometrinen keskiarvo kahden kuukauden aikana, vähintään kaksi näytettä kuukaudessa.

- b) Jos muista lajeista kuin lehmistä peräisin olevaa maitoa on tarkoitus käyttää sellaisten raakamaitoa sisältävien tuotteiden valmistukseen, joiden valmistusprosessiin ei kuulu mitään lämpökäsittelyä, elintarvikealan toimijoiden on toteutettava toimet sen varmistamiseksi, että käytetty raakamaito täyttää seuraavan vaatimuksen:

Pesäkemäärä 30 °C:ssa (/ ml):	≤ 500 000 (*)
-------------------------------	---------------

(\*) Liukuva geometrinen keskiarvo kahden kuukauden aikana, vähintään kaksi näytettä kuukaudessa.

4. Rajoittamatta direktiivin 96/23/EY soveltamista elintarvikealan toimijoiden on aloitettava menettelyt sen varmistamiseksi, että raakamaitoa ei saateta markkinoille, jos se joko:
- sisältää antibioottijäämiä, jotka asetuksen (ETY) N:o 2377/90 <sup>(1)</sup> liitteissä I ja III tarkoitetun jonkin aineen suhteen ylittävät siinä sallitut tasot; tai
  - kaikkien antibioottijäämien kokonaismäärän osalta ylittää minkä tahansa sallitun enimmäisarvon.
5. Jos raakamaito ei täytä 3 tai 4 kohdan vaatimuksia, elintarvikealan toimijan on ilmoitettava asiasta toimivaltaiselle viranomaiselle ja toteutettava toimenpiteitä tilanteen korjaamiseksi.

## II LUKU: MEIJERI- JA TERNIMAITOTUOTTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

### I LÄMPÖTILAVAATIMUKSET

- Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että saapuessaan jalostuslaitokseen
  - maito jäähdytetään nopeasti enintään 6 °C:n lämpötilaan,
  - ternimaito jäähdytetään nopeasti enintään 6 °C:n lämpötilaan tai pidetään jäädytettynä
 ja säilytetään kyseisessä lämpötilassa jalostukseen asti.
- Elintarvikealan toimijat voivat kuitenkin pitää maidon ja ternimaidon korkeammassa lämpötilassa, jos:
  - jalostus alkaa välittömästi lypsämisen jälkeen tai neljän tunnin kuluessa jalostuslaitokseen saapumisesta; tai
  - toimivaltainen viranomainen sallii korkeamman lämpötilan tiettyjen meijeri- tai ternimaitotuotteiden valmistukseen liittyvien teknisten syiden vuoksi.

### II LÄMPÖKÄSITTELYÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET

- Kun raakamaidolle, ternimaidolle, meijerituotteille tai ternimaitotuotteille tehdään lämpökäsittely, elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että tämä täyttää asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteessä II olevassa XI luvussa vahvistetut vaatimukset. Toimijoiden on erityisesti varmistettava seuraavia käsittelyjä käyttäessään, että ne ovat mainittujen vaatimusten mukaisia:
  - Pastörointi saadaan aikaan käsittelyllä, johon sisältyy:
    - lyhytkestoinen korkea lämpötila (vähintään 72 °C 15 sekunnin ajan),
    - pitkäkestoinen matala lämpötila (vähintään 63 °C 30 minuutin ajan), tai

<sup>(1)</sup> Neuvoston asetus (ETY) N:o 2377/90, annettu 26 päivänä kesäkuuta 1990, yhteisön menettelystä eläinlääkejäämien enimmäismäärien vahvistamiseksi eläinperäisissä elintarvikkeissa (EYVL L 224, 18.8.1990, s. 1). Asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna komission asetuksella (EY) N:o 1231/2006 (EUVL L 225, 17.8.2006, s. 3).

- iii) jokin muu aika- ja lämpötilaosuhteiden yhdistelmä, jolla saadaan aikaan vastaava vaikutus,

minkä jälkeen, tapauksen mukaan, tuotteiden reaktio välittömästi käsittelyn jälkeen tehtyyn alkaliseen fosfataasikokeeseen on negatiivinen.

- b) Iskukuumennus (UHT-käsittely) saadaan aikaan käsittelyllä:

- i) johon kuuluu jatkuva lämpövirta korkeassa lämpötilassa lyhyen ajan (vähintään 135 °C asianmukaiseen käsittelyaikaan yhdistettynä) siten, että käsitellyssä tuotteessa ei ole eläviä pieneliöitä tai kasvukykyisiä itiöitä kun se säilytetään aseptisissa suljetuissa säiliöissä huoneenlämmössä; ja
- ii) joka on riittävä sen varmistamiseksi, että tuotteet pysyvät mikrobiologisesti stabiileina sen jälkeen, kun niitä on inkuboitu 15 päivän ajan 30 °C:ssa suljetuissa säiliöissä tai 7 päivän ajan 55 °C:ssa suljetuissa säiliöissä, tai jonkin muun menetelmän jälkeen, jolla osoitetaan, että tuotteille on tehty asianmukainen lämpökäsittely.

- 2. Harkitessaan lämpökäsittelyn tekemistä raakamaidolle ja ternimaidolle elintarvikealan toimijoiden on:

- a) otettava huomioon asetuksen (EY) N:o 852/2004 mukaisten HACCP-periaatteiden perusteella kehitetyt menettelyt; sekä
- b) täytettävä mahdolliset vaatimukset, joita toimivaltainen viranomais voi asiassa antaa hyväksyessään laitoksia tai suorittaessaan tarkastuksia asetuksen (EY) N:o 854/2004 mukaisesti.

### III LEHMÄN RAAKAMAITOA KOSKEVAT VAATIMUKSET

- 1. Meijerituotteita valmistavien elintarvikealan toimijoiden on aloitettava menettelyt sen varmistamiseksi, että välittömästi ennen käsittelyä:

- a) meijerituotteiden valmistukseen käytettävän lehmän raakamaidon pesäkemäärä on 30 °C:n lämpötilassa alle 300 000/ml; sekä
- b) meijerituotteiden valmistukseen käytettävän käsitellyn lehmänmaidon pesäkemäärä on 30 °C:n lämpötilassa alle 100 000/ml.

- 2. Jos maito ei täytä 1 kohdan vaatimuksia, elintarvikealan toimijoiden on ilmoitettava asiasta toimivaltaiselle viranomaiselle ja toteutettava toimenpiteitä tilanteen korjaamiseksi.

### III LUKU: KÄÄRIMINEN JA PAKKAAMINEN

Kuluttajapakkaukset on suljettava nestemäisen meijerituotteen ja ternimaitotuotteen viimeisen lämpökäsittelyn tehneessä laitoksessa välittömästi täyttämisen jälkeen sulkemislaitteilla, joilla estetään saastuminen. Sulkemisjärjestelmä on suunniteltava sellaiseksi, että kun pakkaus kerran on avattu, avaamisen merkit ovat selviä ja helposti tarkastettavissa.

### IV LUKU: MERKINNÄT

- 1. Direktiivin 2000/13/EY vaatimusten lisäksi, lukuun ottamatta kyseisen direktiivin 13 artiklan 4 ja 5 kohdassa tarkoitettuja tapauksia, pakkausmerkinnästä on selvästi käytävä ilmi:

- a) ilmaisu 'raakamaito', kun kyseessä on suoraan ihmisravinnoksi tarkoitettu raakamaito;
- b) ilmaisu 'valmistettu raakamaidosta', kun kyseessä on raakamaidosta valmistettu tuote, jonka valmistusmenetelmään ei kuulu mitään lämpökäsittelyä tai fysikaalista tai kemiallista käsittelyä;
- c) ilmaisu 'ternimaito', kun kyseessä on ternimaito;
- d) ilmaisu 'valmistettu ternimaidosta', kun kyseessä on ternimaidosta valmistettu tuote.

2. Edellä olevan 1 kohdan vaatimuksia sovelletaan vähittäiskauppaan tarkoitettuihin tuotteisiin. Ilmaisulla 'merkintä' tarkoitetaan kyseisen tuotteen mukana olevaa tai siihen viittaavaa pakkausta, asiakirjaa, tiedotetta, etikettiä, rengasta tai kaulusta.

#### V LUKU: TUNNISTUSMERKINTÄ

Poiketen liitteessä II olevan I jakson vaatimuksista:

1. sen sijaan, että tunnistusmerkissä ilmoitettaisiin laitoksen hyväksymisnumero, siinä voi olla viittaus, josta käy ilmi, missä kääreen tai pakkauksen kohdassa laitoksen hyväksymisnumero on ilmoitettu;
  2. kun kyse on uudelleenkäytettävistä pulloista, tunnistusmerkissä voidaan ilmoittaa ainoastaan palautusmaan kirjaintunnus ja laitoksen hyväksymisnumero.”
- 4) Korvataan XV jakson III luvun 1 kohta seuraavasti:
- ”1. Kollageeni on valmistettava käyttäen prosessia, jossa varmistetaan, että raaka-aineen käsittelyyn kuuluvat pesu, pH:n säätäminen happo- tai emäskäsittelyllä ja sitä seuraava huuhtelu yhden tai useamman kerran, suodatus ja puristus, tai käyttäen vastaavaa hyväksyttyä prosessia. Puristusvaihetta ei pidä suorittaa valmistettaessa pienimolekylaarista kollageenia muista kuin märehitöistä peräisin olevasta raaka-aineesta.”
-