

04.04.90

EG - A - G

Unterrichtung

durch die Bundesregierung

Vorschlag einer Verordnung (EWG) des Rates zur Festlegung
von Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inver-
kehrbringen hitzebehandelter Trinkmilch

KOM(89) 672 endg.; Ratsdok. 5598/90

-2-

249/90

-2-

Drucksache 249/90

- 1 -

BEGRÜNDUNG

Zur Vollendung des Binnenmarkts bis zum 31. Dezember 1992 muß die Gemeinschaft entsprechende Maßnahmen erlassen. Dabei müssen die Erfordernisse des freien Verkehrs mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs mit denen des Schutzes der öffentlichen Gesundheit in Einklang gebracht werden.

Ziel dieses Vorschlags ist es, die Hygienevorschriften für Trinkmilch, die für den Letztverbraucher und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen bestimmt ist, zu harmonisieren.

Der Rat erließ am 5. August 1985 eine Richtlinie zur Regelung gesundheitlicher und tierseuchenrechtlicher Fragen im innergemeinschaftlichen Handel mit wärmebehandelter Milch. Mit diesem Vorschlag sollen die Grundsätze der vorgenannten Richtlinie auf die gesamte Gemeinschaftserzeugung ausgedehnt werden.

Dazu bedarf es jedoch einer Reihe von technischen Vorschriften, insbesondere hinsichtlich des Transports und der Prüfung von Rohmilch und hitzebehandelter Trinkmilch.

Für Betriebe, die die vorgesehenen Vorschriften nicht ab 1.1.1993 einhalten können, sind einheitliche Regeln vorzusehen. Der Vorschlag sieht ferner die Möglichkeit einer Ausnahmeregelung für Betriebe mit geringer Erzeugung vor.

In jedem Fall gelten jedoch die allgemeinen Hygienevorschriften der Verordnung (EWG) Nr. ... /.. des Rates vom 19... zur Festlegung allgemeiner Gesundheitsvorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs sowie spezifischer Gesundheitsvorschriften für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs.

Für den Erlaß bestimmter Durchführungsvorschriften schlägt die Kommission das Regelungsausschußverfahren vor. Darüber hinaus ist vorgesehen, bei chemischen oder technischen Fragen den Verwaltungsausschuß für Milch und Milcherzeugnisse zu Rate zu ziehen. Diese Wahl ist im vorliegenden Fall gerechtfertigt, damit die Einheitlichkeit der Verwaltungsverfahren im Veterinärwesen gewährleistet ist, auch wenn die Kommission ansonsten dem Verfahren des Beratenden Ausschusses den Vorzug gibt.

Dieser Vorschlag fügt sich in den Zeitplan des Anhangs zum Weißbuch über die Vollendung des Binnenmarkts ein.

KEP-AE-Nr.: 900 760

Übermittelt vom Bundesminister für Wirtschaft am 4. April 1990 gemäß Artikel 2 des Gesetzes zur Einheitlichen Europäischen Akte (BGBl. II 1986 S. 1102 f.).

Die Vorlage ist mit Schreiben des Herrn Präsidenten der Kommission der Europäischen Gemeinschaften vom 22. März 1990 dem Herrn Präsidenten des Rates der Europäischen Gemeinschaften übermittelt worden.

Das Europäische Parlament und der Wirtschafts- und Sozialausschuß werden an den Beratungen beteiligt.

Die Kommission strebt die Beschlußfassung durch den Rat vor Jahresende an.

Vorschlag für eine Verordnung (EWG) des Rates zur Festlegung von Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen hitzebehandelter Trinkmischmilch

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —
gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 43,
auf Vorschlag der Kommission,
nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,
nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses,
in Erwägung nachstehender Gründe:

Hitzebehandelte Trinkmischmilch fällt unter die im Anhang II des EWG-Vertrags aufgeführten Erzeugnisse. Die Erzeugung und Vermarktung von Rohmilch zur Herstellung hitzebehandelter Trinkmischmilch bildet eine wichtige Einkommensquelle für die landwirtschaftliche Bevölkerung.

Um eine sinnvolle Entwicklung dieses Sektors und eine höhere Produktivität zu gewährleisten, müssen auf Gemeinschaftsebene Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen dieses Erzeugnisses festgelegt werden.

Die Gemeinschaft muß bis zum 31. Dezember 1992 die Maßnahmen zur schrittweisen Vollendung des Binnenmarkts erlassen.

Die genannten Vorschriften sind ein Beitrag zum Schutze der Volksgesundheit und zur Verwirklichung des Binnenmarkts.

Daher ist es notwendig, die Grundsätze der Richtlinie 85/397/EWG des Rates vom 5. August 1985 zur Regelung

gesundheitlicher und tierseuchenrechtlicher Fragen im innergemeinschaftlichen Handel mit wärmebehandelter Milch⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/165/EWG⁽²⁾, auf die gesamte Erzeugung und Vermarktung hitzebehandelter Trinkmischmilch in der Gemeinschaft auszuweiten. Dieses erfordert gewisse technische Änderungen der genannten Richtlinie.

Es ist damit zu rechnen, daß manche schon vor dem 1. Januar 1992 tätigen Betriebe aufgrund ihrer besonderen Situation nicht allen Vorschriften dieser Verordnung nachkommen können. Es empfiehlt sich deshalb, die Möglichkeit zeitlich und inhaltlich begrenzter Ausnahmen für diese Betriebe vorzusehen, wobei die Vorschriften der Entscheidung .../EWG des Rates vom ... (über die Gewährung betrübeter und begrenzter Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs)⁽³⁾ als Rahmenvorschriften dienen können.

Ungeachtet der Gewährung etwaiger Ausnahmen von den allgemeinen Hygienevorschriften der Verordnung (EWG) Nr. ... des Rates vom ... [zur Festlegung allgemeiner Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs sowie besonderen Hygienevorschriften für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs]⁽⁴⁾ auch für sämtliche Herstellungs- und Vermarktungsstufen hitzebehandelter Milch verbindlich.

Außerdem finden die Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvor-

(1) ABl. Nr. L 226 vom 24. 8. 1985, S. 13.
(2) ABl. Nr. L 61 vom 4. 3. 1989, S. 57.
(3) ABl. Nr. L ... vom ... S. ...
(4) ABl. Nr. L ... vom ... S. ...

schriften der Mitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür⁽⁵⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 89/395/EWG⁽⁶⁾ sowie die Richtlinie 89/396/EWG des Rates vom 14. Juni 1989 über Angaben oder Marken, mit denen sich das Los, zu dem ein Lebensmittel gehört, feststellen läßt⁽⁷⁾, Anwendung.

Die Durchführungsvorschriften zu dieser Verordnung sind von der Kommission zu erlassen. Dazu sind Verfahren festzulegen, die eine enge und effiziente Zusammenarbeit zwischen der Kommission und den Mitgliedstaaten im Rahmen des Ständigen Veterinärausschusses gewährleisten —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Diese Verordnung enthält Hygienevorschriften für die Herstellung und das Inverkehrbringen hitzebehandelter Trinkmischmilch.

Artikel 2

Für die Zwecke dieser Verordnung gelten folgende Begriffsbestimmungen:

1. **Rohmilch**: das unveränderte Gemisch einer oder mehrerer Milchhöfe, das nicht über 40 °C erhitzt oder einer gleichwertigen Behandlung unterzogen wurde;
2. **Erzeugerbetrieb**: Betrieb, auf dem eine oder mehrere milchgebende Kühe gehalten werden;
3. **hitzebehandelte Trinkmischmilch**: fertigverpackte Trinkmischmilch, die für den Endverbraucher oder für Verpflegungseinrichtungen bestimmt ist, durch Hitzebehandlung erzeugt wurde und als pasteurisierte, ultrahochhitzige oder sterilisierte Milch gemäß Anhang B Kapitel VI Absätze 4, 6 und 7 aufgemacht ist;
4. **zuständige Behörde**: vom jeweiligen Mitgliedsstaat bezeichnete Gesundheitsbehörde;
5. **Milchbehandlungsbetrieb**: Betrieb zur Hitzebehandlung von Milch;
6. **erforderlichenfalls** gelten die Begriffsbestimmungen gemäß Artikel 2 der Richtlinie 64/432/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 zur Regelung veterinärrechtlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Rindern und Schweinen⁽¹⁾ sowie gemäß Artikel 3 der Verordnung (EWG) Nr. 1411/71 des Rates vom 29. Juni 1979 zur Festlegung ergänzender Vorschriften für die gemeinsame Markierung von Milch und Milchzerzeugnisse⁽²⁾ hinsichtlich der unter der Einfuhrnummer 04.01 des Gemeinsamen Zolltarifs fallenden Erzeugnisse.

(1) ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.
(2) ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 17.
(3) ABl. Nr. L 186 vom 30. 6. 1989, S. 21.
(4) ABl. Nr. L 121 vom 29. 7. 1964, S. 1977/64.
(5) ABl. Nr. L 148 vom 3. 7. 1971, S. 4.

Artikel 3

Hitzebehandelte Milch muß folgende Bedingungen erfüllen:

1. Sie muß aus Rohmilch gewonnen worden sein,
 - a) der keine Bestandteile entzogen oder zugesetzt wurden, es sei denn im Rahmen der Standardisierung und Reinigung;
 - b) die die Bedingungen gemäß Anhang A Kapitel I erfüllt;
 - c) die aus Erzeugerbetrieben stammt, welche die allgemeinen Hygienebedingungen gemäß Anhang A Kapitel II einhalten;
 - d) bei der die Hygienevorschriften gemäß Anhang A Kapitel III für das Melken, Sammeln, Handeln und Befördern sowie für das damit betraute Personal eingehalten wurden;
 - e) die von Kühen und Erzeugerbetrieben stammt, die von den zuständigen Behörden insbesondere gemäß Artikel 5 Absatz 1 regelmäßig kontrolliert wurden;
 - f) die gemäß Artikel 7 Absatz 1 untersucht wurde und die Normen gemäß Anhang A Kapitel IV erfüllt;
 - g) die gegebenenfalls einer Milchsammelstelle angeliefert wurde, die die Bedingungen gemäß Anhang B Kapitel I, III und V erfüllt;
 - h) die gegebenenfalls einer Milchstandardisierungsstelle angeliefert wurde, die die Bedingungen gemäß Anhang B Kapitel I, IV und V erfüllt;
 - i) die gegebenenfalls in einem anderen Betrieb erstmals erhitzt wurde, der die Bedingungen gemäß Ziffer 2 erfüllt.
2. Sie muß von einem Milchbehandlungsbetrieb stammen, der die Bedingungen gemäß Anhang B Kapitel I, II und V erfüllt.
3. Sie muß dort entsprechend den Vorschriften gemäß Anhang B Kapitel VI behandelt worden sein.
4. Sie muß in dem Milchbehandlungsbetrieb, in dem sie letztmals behandelt wurde, gemäß Anhang B Kapitel VII verpackt worden sein.
5. Sie muß gemäß Anhang B Kapitel VIII gelagert worden sein.
6. Sie muß unter zufriedenstellenden Hygienebedingungen gemäß Anhang B Kapitel IX befördert worden sein.
7. Sie muß bei 20 °C ein spezifisches Gewicht von mindestens 1,030 g/l aufweisen bzw. den entsprechenden Wert für völlig fettfreie Milch und mindestens 28 g/l Eiweiß (Gesamtstickstoff abzüglich eiweißbindenden Stickstoff) sowie mindestens 8,50 % fettfreie Trockenmasse enthalten.

Artikel 4

(1) Die Referenz- und gegebenenfalls auch die Routineverfahren für die Untersuchung und Prüfung der Milch auf die Erfüllung der Bedingungen gemäß Artikel 3 Ziffer 1 Buchstabe f) sowie Ziffer 3 werden nach dem Verfahren des Artikels 16 festgelegt. Ein Verfahren zur Unterscheidung zwischen sterilisierter und ultrahocherhitzter Milch wird erforderlichenfalls nach demselben Verfahren festgelegt.

(2) Die Referenz- und gegebenenfalls auch die Routineverfahren für die Kontrolle der Erfüllung der Bedingungen gemäß Artikel 3 Ziffer 7 werden nach dem Verfahren des Artikels 16 festgelegt.

Nach demselben Verfahren werden die Schwellenwerte und die Verfahren zur Unterscheidung zwischen den einzelnen Kategorien hitzebehandelter Milch gemäß Anhang B Kapitel VI festgelegt.

(3) Solange noch keine Entscheidung gemäß den Absätzen 1 und 2 erlassen wurde, ist jedes international anerkannte Untersuchungs- und Prüfverfahren als Referenzverfahren zulässig.

Artikel 5

(1) Die Erzeugerbetriebe werden von der zuständigen Behörde regelmäßig auf die Einhaltung der Hygienevorschriften kontrolliert.

Besteht begründeter Verdacht, daß die tiergesundheitlichen Bedingungen gemäß Anhang A nicht erfüllt sind, so kann der amtliche Tierarzt die Milchkühe auf ihren allgemeinen Gesundheitszustand untersuchen und erforderlichenfalls eine klinische Untersuchung des Euters veranlassen.

Zeigt sich bei der Kontrolle bzw. der Untersuchung gemäß dem ersten bzw. zweiten Unterabsatz, daß nicht alle Hygienevorschriften erfüllt sind, so trifft die zuständige Behörde geeignete Maßnahmen.

(2) Die allgemeinen Regeln für die Kontrolle gemäß Absatz 1 sowie die allgemeinen Hygienevorschriften für Milcherzeugungsbetriebe, insbesondere die Bedingungen für den Betriebsablauf und das Melken, werden nach dem Verfahren des Artikels 13 festgelegt.

Artikel 6

(1) Jeder Mitgliedstaat erstellt eine Liste der zugelassenen Milchbehandlungsbetriebe sowie eine Liste der zugelassenen Milchsammel- und Standardisierungsstellen und erteilt ihnen eine Zulassungsnummer.

Voraussetzung für die Zulassung durch den Mitgliedstaat ist die Einhaltung der Bestimmungen dieser Verordnung. Der Mitgliedstaat entzieht die Zulassung, wenn die Voraussetzungen dafür nicht mehr gegeben sind.

(2) Die zuständige Behörde führt regelmäßig Kontrollen der zugelassenen Betriebe und Stellen durch. Überwachung und regelmäßige Kontrolle von Betrieben sowie von Milch-

sammel- und Standardisierungsstellen erfolgen unter der Verantwortung der zuständigen Behörde.

Die Betriebe und Stellen, die mit der Erzeugung hitzebehandelter Trinkmilch zu tun haben, gewähren der zuständigen Behörde jederzeit freien Zugang zu allen Betriebsteilen, damit sie sich von der Einhaltung der Vorschriften dieser Verordnung überzeugen kann.

(3) Die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 17 erlassen.

Artikel 7

(1) Rohmilch und hitzebehandelte Trinkmilch werden von den Milchbehandlungsbetrieben untersucht; dies geschieht unter der Aufsicht und Verantwortung der zuständigen Behörde, die regelmäßige Kontrollen durchführt, um sich zu vergewissern, daß die Milch den Anforderungen dieser Verordnung entspricht.

(2) Besteht der begründete Verdacht, daß die Vorschriften dieser Verordnung nicht eingehalten werden, so führt die zuständige Behörde die geeigneten Kontrollen durch und trifft bei Bestätigung des Verdachts entsprechende Maßnahmen; sie kann insbesondere die Zulassung entziehen.

(3) Die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel werden gegebenenfalls nach dem Verfahren des Artikels 17 erlassen.

Artikel 8

(1) Die zuständige Behörde untersucht die Milch auf Rückstände von Stoffen mit pharmakologischer oder hormonaler Wirkung sowie auf Antibiotika, Pestizide, Reinigungsmittel und andere Stoffe, die schädlich sind oder die organoleptischen Eigenschaften der Milch verschlechtern können bzw. sich beim Genuß als gefährlich oder schädlich für die menschliche Gesundheit erweisen, sofern diese Rückstände die zulässigen Grenzwerte überschreiten.

(2) Weist die untersuchte Milch einen Rückstandsgehalt auf, der höher ist als die zulässigen Grenzwerte, so ist die hitzebehandelte Trinkmilch für den menschlichen Genuß ungeeignet.

(3) Für diese Rückstandsuntersuchungen sind erprobte und wissenschaftlich bewährte Verfahren zu verwenden, wie sie insbesondere in den Vorschriften der Gemeinschaft oder in anderen internationalen Normen festgelegt sind.

(4) Die Kommission regelt nach dem Verfahren des Artikels 16 die Einzelheiten dieser Kontrollen, legt ihre Häufigkeit fest und bestimmt erforderlichenfalls die Grenzwerte gemäß Absatz 1 sowie die Referenzverfahren gemäß Absatz 3.

Nach demselben Verfahren kann beschlossen werden, andere als die in Absatz 1 bezeichneten Stoffe in die Prüfungen einzubeziehen.

(5) Bis zum Inkrafttreten der Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel bleiben die einschlägigen nationalen

Vorschriften anwendbar, vorausgesetzt, daß die allgemeinen Vertragsbestimmungen eingehalten werden.

Artikel 9

(1) Milchtankwagen, Betriebsstätten, Anlagen und Ausrüstungen dürfen für andere flüssige Lebensmittel verwendet werden, sofern alle geeigneten Maßnahmen getroffen werden, damit eine nachteilige Beeinflussung oder Qualitätsverschlechterung hitzebehandelter Trinkmilch ausgeschlossen ist.

(2) Milchtankwagen müssen eine Kennzeichnung tragen, aus der hervorgeht, daß sie nur für den Transport von Lebensmitteln verwendet werden dürfen.

(3) Betriebe, die Produkte herstellen, welche teilweise aus Milch und Milcherzeugnissen hergestellt werden, müssen die bei der Herstellung dieser Produkte verwendeten Lebensmittelzutaten getrennt in eigens dafür vorgesehenen Räumen lagern und behandeln, sofern sie nicht zuvor erhitzt oder auf andere Weise behandelt wurden, wobei diese Behandlung keine nachteiligen Auswirkungen auf die Milch oder die Milcherzeugnisse haben darf.

(4) Nach dem Verfahren des Artikels 16 erläßt die Kommission die Durchführungsvorschriften zu diesem Artikel und insbesondere die Bestimmungen für das Waschen, Reinigen und Desinfizieren von Ausrüstungen vor ihrer Wiederverwendung sowie die Transportbedingungen.

Von diesen Vorschriften können bestimmte Lebensmittelkategorien ausgeschlossen werden, sofern die Durchführungsvorschriften für sie nicht passend sind.

Artikel 10

(1) Tierärztliche Sachverständige der Kommission können Kontrollen vor Ort vornehmen, soweit dies zur einheitlichen Durchführung dieser Verordnung erforderlich ist; sie können sich insbesondere vergewissern, ob die Betriebe die Vorschriften dieser Verordnung einhalten. Die Kommission teilt den Mitgliedstaaten die Ergebnisse ihrer Überprüfungen mit.

Der Mitgliedstaat, in dessen Hoheitsgebiet eine Kontrolle durchgeführt wird, unterstützt die Sachverständigen bei der Erfüllung ihrer Aufgaben in jeder gebotenen Weise.

(2) Die Durchführungsvorschriften zu Absatz 1 werden erforderlichenfalls nach dem Verfahren des Artikels 17 erlassen.

Nach demselben Verfahren kann ein Leitfaden für die Kontrolle nach Absatz 1 festgelegt werden.

Artikel 11

(1) Für Betriebe mit geringer Erzeugung können nach dem Verfahren des Artikels 16 Ausnahmen von den Vorschriften des Anhangs B Kapitel I, II, III und IV gewährt werden.

(2) Bei der Prüfung der Frage, ob Ausnahmen nach Absatz 1 gewährt werden können, berücksichtigt die Kommission die Angaben und Kriterien gemäß den Artikeln 2 und 3 der Entscheidung . . . /EWG [über die Gewährung zeitlich und inhaltlich begrenzter Ausnahmen von den besonderen Hygienevorschriften der Gemeinschaft für die Herstellung und das Inverkehrbringen von Erzeugnissen tierischen Ursprungs].

(3) Bei der Gewährung von Ausnahmen nach Absatz 1 regelt die Kommission nach dem Verfahren des Artikels 16 die dafür geltenden näheren Einzelheiten.

Artikel 12

Die Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates [über die Veterinärkontrollen im innergemeinschaftlichen Handel im Rahmen des Binnenmarkts] ⁽¹⁾ findet insbesondere bezüglich der Abwicklung der Kontrollen durch den Bestimmungsmitgliedstaat, der Folgemaßnahmen und der zu treffenden Schutzmaßnahmen Anwendung.

Artikel 13

Nach dem Verfahren des Artikels 17 kann die Kommission Empfehlungen mit Leitlinien für die Herstellungsmethoden auf den verschiedenen Produktions- und Vermarktungsstufen abgeben.

Artikel 14

Änderungen der Anhänge, insbesondere zur Anpassung an den wissenschaftlich-technischen Fortschritt, werden von der Kommission nach dem Verfahren des Artikels 16 erlassen.

Artikel 15

Die Kommission wird durch den mit Beschluß 68/361/EWG des Rates ⁽²⁾ eingesetzten Ständigen Veterinärausschuß, im folgenden „Ausschuß“ genannt, unterstützt.

Artikel 16

Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so gelten folgende Bestimmungen.

Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende je nach der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann. Die Stellungnahme wird mit der Mehrheit abgegeben, die in Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages für die Annahme der vom Rat auf Vorschlag der Kommission zu fassenden Beschlüsse vorgesehen ist.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L . . . vom . . . , S. . . .

⁽²⁾ ABl. Nr. L 255 vom 18. 10. 1968, S. 23.

Bei der Abstimmung im Ausschuß werden die Stimmen der Vertreter der Mitgliedstaaten gemäß dem vorgenannten Artikel gewogen. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

Die Kommission erläßt die beabsichtigten Maßnahmen, wenn sie mit der Stellungnahme des Ausschusses übereinstimmen.

Stimmen die beabsichtigten Maßnahmen mit der Stellungnahme des Ausschusses nicht überein oder liegt keine Stellungnahme vor, so unterbreitet die Kommission dem Rat unverzüglich einen Vorschlag für die zu treffenden Maßnahmen. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.

Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten nach seiner Befassung keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission erlassen.

Artikel 17

Wird auf das in diesem Artikel festgelegte Verfahren Bezug genommen, so gelten folgende Vorschriften.

Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß gibt seine Stellungnahme zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist ab, die der Vorsitzende je nach der Dringlichkeit der betreffenden Frage festsetzen kann, gegebenenfalls durch Abstimmung.

Die Stellungnahme wird zu Protokoll genommen; darüber hinaus kann jeder Mitgliedstaat verlangen, daß sein Standpunkt zu Protokoll genommen wird.

Die Kommission trägt der Stellungnahme des Ausschusses weitestgehend Rechnung. Sie teilt dem Ausschuß mit, inwieweit sie seiner Stellungnahme Rechnung getragen hat.

Artikel 18

Bis zum Erlaß gemeinschaftlicher Vorschriften für die Einfuhr hitzebehandelter Milch aus Drittländern schreiben die Mitgliedstaaten für solche Einfuhren Bedingungen vor, die den Vorschriften dieser Verordnung mindestens gleichwertig sind.

Artikel 19

(1) Die Richtlinie 85/397/EWG wird mit Wirkung vom 1. Januar 1993 aufgehoben.

(2) Die Durchführungsvorschriften zur Richtlinie 85/397/EWG bleiben jedoch in bezug auf diese Verordnung in Kraft.

Artikel 20

Diese Verordnung tritt am 30. Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Sie gilt ab 1. Januar 1993.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

ANHANG A

BEDINGUNGEN FÜR DIE ANNAHME VON ROHMILCH IM BEHANDLUNGSBETRIEB

KAPITEL I

Bedingungen für Rohmilch

1. Die Rohmilch muß von Kühen stammen, die
 - a) einem amtlich anerkannt tuberkulosefreien und amtlich anerkannt brucellosefreien Bestand angehören;
 - b) keine Anzeichen von ansteckenden Krankheiten aufweisen, die durch die Milch auf den Menschen übertragen werden oder die bei der Milch Fremdgeruch oder -geschmack hervorrufen können;
 - c) keine sichtbaren Anzeichen von Störungen des allgemeinen Gesundheitszustands aufweisen und nicht an Infektionen des Genitalapparats mit Ausfluß, an Magen-Darm-Krankheiten mit Durchfall und Fieber oder an einer erkennbaren Entzündung des Euters oder seiner Haut leiden;
 - d) keine Wunden am Euter aufweisen, die die Milch verunreinigen könnten;
 - e) mindestens zwei Liter Milch pro Tag geben;

- f) nicht mit Stoffen behandelt wurden, die in die Milch übergehen und eine Gefahr für die Verbraucher-
gesundheit darstellen können, sofern die Milch nicht erst nach Ablauf einer amtlich festgesetzten Wartezeit
gewonnen wurde, wie sie in Gemeinschaftsvorschriften oder in Ermangelung solcher Vorschriften in
einzelstaatlichen Vorschriften festgesetzt ist.
2. Rohmilch darf nicht behandelt werden, wenn sie
- a) von Tieren stammt, die mit nicht zugelassenen Stoffen gemäß den Richtlinien 81/602/EWG ⁽¹⁾ und
88/146/EWG ⁽²⁾ behandelt wurden;
 - b) Rückstände von Stoffen gemäß Artikel 8 Absatz 1 enthält, sofern deren Gehalt die zulässigen Grenzwerte
überschreitet.

KAPITEL II

Betriebshygiene

1. Die Rohmilch muß aus Erzeugerbetrieben stammen, die bei der zuständigen Behörde gemeldet sind und von ihr
gemäß Artikel 5 überwacht werden. Die Betriebsstätten müssen so ausgelegt, gebaut, instandgehalten und
bewirtschaftet werden, daß sie folgendes gewährleisten:
- i) einwandfreie Bedingungen hinsichtlich Unterbringung, Hygiene, Sauberkeit und Gesundheit der Kühe
und
 - ii) einwandfreie hygienische Bedingungen für das Melken, Hantieren und Lagern von Milch.
- Besonderen Zwecken dienende Räume müssen folgende Vorschriften erfüllen.
2. Räume, in denen Kühe gemolken werden oder in denen Milch gelagert oder gekühlt oder in denen mit ihr
hantiert wird, müssen so gelegen und beschaffen sein, daß eine nachteilige Beeinflussung der Milch
ausgeschlossen ist. Sie müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein und mindestens über folgendes
verfügen:
- a) Wände und Fußböden, die an den Stellen, die verunreinigt oder infiziert werden können, leicht zu reinigen
sind;
 - b) Fußböden, die so verlegt sind, daß Flüssigkeiten ohne weiteres abfließen können sowie ausreichende
Einrichtungen zur Entmistung;
 - c) ausreichende Lüftung und Lichtverhältnisse;
 - d) geeignete und ausreichende Versorgung mit Trinkwasser im Sinne der Richtlinie 80/778/EWG ⁽³⁾ für das
Melken, Reinigen und Kühlen;
 - e) ausreichende Trennung von jeglichen Kontaminationsquellen wie Toiletten und Dungstätten;
 - f) Armaturen und Ausrüstungen, die leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind.
- Außerdem müssen die Milchlagerräume über eine geeignete Milchkühlausrüstung verfügen, vor Ungeziefer
geschützt und in ausreichender Entfernung von Räumen, in denen Tiere untergebracht sind, gelegen sein.
3. Bei Verwendung eines fahrbaren Weidemelkschuppens müssen die Anforderungen gemäß Ziffer 2 Buch-
staben d) und f) erfüllt sein; außerdem muß der Weidemelkschuppen
- a) auf kühlem Boden abgestellt werden, der keine Ansammlung von Exkrementen oder anderen Abfällen
aufweist;
 - b) einen Schutz der Milch während des Einsatzes gewährleisten;
 - c) so gebaut und beschaffen sein, daß die Innenflächen saubergehalten werden können.
4. Bei Auslaufhaltung müssen Melkstände oder Melkplätze in ausreichender Entfernung von den Stallungen
gelegen sein.
5. Es muß möglich sein, Tiere, die von einer Krankheit gemäß Kapitel I Ziffer 1 Buchstabe b) befallen sind oder
bei denen ein entsprechender Verdacht besteht, abzusondern bzw. Tiere gemäß Kapitel I Ziffer 1 Buchstabe c)
vom Rest der Herde zu trennen.
6. Tiere sind von Betriebsstätten fernzuhalten, an denen Milch gelagert, befördert und umgefüllt bzw. gekühlt
wird.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 222 vom 1. 8. 1981, S. 32.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 70 vom 16. 3. 1988, S. 16.

⁽³⁾ ABl. Nr. L 229 vom 30. 8. 1980, S. 11.

KAPITEL III

Hygienevorschriften für das Melken, Sammeln und Befördern der Rohmilch vom Erzeugerbetrieb zur Sammelstelle, Standardisierungsstelle oder zum Milchbehandlungsbetrieb — Personalhygiene

1. Das Melken muß hygienisch einwandfrei und gemäß den Hygienevorschriften in Artikel 5 Absatz 2 durchgeführt werden.
2. Sofort nach dem Melken ist die Milch an einen sauberen Ort zu verbringen, der so ausgestattet ist, daß eine nachteilige Beeinflussung der Milch ausgeschlossen ist.

Wird die Milch nicht innerhalb von zwei Stunden abgeliefert, so ist sie im Falle der täglichen Ablieferung bei einer Temperatur von mindestens 8 °C und bei noch längeren Ablieferungsintervallen bei mindestens 6 °C aufzubewahren; bei der Beförderung gekühlter Milch zu dem Behandlungsbetrieb darf die Temperatur der Milch 10 °C nicht übersteigen.

3. Ausrüstungen und Gerätschaften, die dazu bestimmt sind, mit der Milch in Berührung zu kommen (Geschirr, Behälter, Tanks usw. für das Melken, Sammeln und Befördern von Milch) bzw. ihre Oberfläche müssen aus glattem Material bestehen, das korrosionsbeständig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist und das keine Stoffe an die Milch in einer Menge abgeben darf, die die Verbrauchergesundheit gefährden, die Zusammensetzung der Milch nachteilig beeinflussen oder ihre organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen können.
4. Nach dem Melken müssen das Melkgeschirr, die Maschinenmelkanlage und die Behältnisse, die in irgendeiner Weise mit der Milch in Berührung kommen, gewaschen, gereinigt und desinfiziert werden. Nach jeder Schicht oder bei zu kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und dem Nachfüllen nach jeder Serie von Schichten, auf jeden Fall aber einmal pro Arbeitstag, sind die Behältnisse und Tanks, die zur Beförderung der Rohmilch zur Milchsammel- oder -standardisierungsstelle oder zum Bearbeitungsbetrieb eingesetzt worden sind, zu reinigen und zu desinfizieren, bevor sie erneut verwendet werden.
5. Werden als Desinfektionsmittel Chemikalien gemäß Ziffer 4 verwendet, so müssen sie von der zuständigen Behörde für diesen Zweck zugelassen sein.
6. Die Milchsammeltanks müssen gemäß den Vorschriften des Artikels 9 und des Anhangs B Kapitel IX verwendet werden können.
7. Personen, die ansteckende oder andere Krankheiten durch die Milch übertragen können, dürfen nicht für das Melken, Hantieren und Sammeln von Milch eingesetzt werden.

KAPITEL IV

Normen für die Milchannahme

1. Für die Zwecke dieser Verordnung kann nur solche Rohmilch zur Hitzebehandlung angenommen werden, die folgenden Normen entspricht.

Die Einhaltung der Normen ist stichprobenweise beim Sammeln im Erzeugerbetrieb oder bei der Milchannahme im Behandlungsbetrieb oder in der Sammel- bzw. Standardisierungsstelle zu kontrollieren.

Keimzahl bei 30 °C (pro ml)	≤ 100 000 ⁽¹⁾
Gehalt an somatischen Zellen	≤ 400 000 ⁽²⁾
Antibiotika (pro ml)	
— Penizillin	< 0,004 µg
— andere	nicht nachweisbar

⁽¹⁾ Geometrisches Mittel über zwei Monate bei mindestens zwei Probenahmen je Monat.

⁽²⁾ Geometrisches Mittel über drei Monate bei mindestens einer Probenahme je Monat.

Bei Überschreitung der Mindestnormen treffen die zuständigen Behörden die geeigneten Maßnahmen.

2. Damit eine Verwässerung der Milch ausgeschlossen ist, werden unter der Aufsicht der zuständigen Behörden Kontrollen durchgeführt. Diese Kontrollregelung umfaßt insbesondere die regelmäßige Bestimmung des Gefrierpunkts der Milch in den einzelnen Betrieben. Beim Nachweis von Fremdwasser trifft die zuständige Behörde die geeigneten Maßnahmen.
3. Eine Überschreitung der Mindestnormen für den Gehalt an somatischen Zellen wird von dem Behandlungsbetrieb unverzüglich dem amtlichen Tierarzt gemeldet. Der amtliche Tierarzt trifft die geeigneten Maßnahmen.
4. Entspricht die Milch des betreffenden Betriebs innerhalb von drei Monaten nach Notifizierung der Maßnahmen gemäß den Ziffern 1, 2 und 3 nicht den vorgeschriebenen Normen, so ist der Betrieb vorübergehend von der Anlieferung von Rohmilch zur Herstellung hitzebehandelter Trinkmilch ausgeschlossen, bis er die Normen wieder einhält.

Milch, deren Gehalt an Antibiotika über den vorgeschriebenen Normen liegt, ist für den menschlichen Genuß ungeeignet.

ANHANG B

KAPITEL I

Allgemeine Zulassungsbedingungen

Für Sammelstellen, Standardisierungsstellen und Behandlungsbetriebe gelten die allgemeinen Vorschriften für Betriebe und Kühllager gemäß Kapitel I des Anhangs der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates (allgemeine Hygienevorschriften).

KAPITEL II

Besondere Bedingungen für die Zulassung von Behandlungsbetrieben

Über die allgemeinen Zulassungsbedingungen gemäß Kapitel I hinaus ist vorgeschrieben, daß Behandlungsbetriebe mindestens verfügen über:

- a) eine Anlage zum sachgerechten automatischen Füllen und Schließen der Behältnisse für die Verpackung hitzebehandelter Trinkmilch, mit Ausnahme von Kannen und Transportbehältern, sofern diese Arbeitsgänge in dem Betrieb durchgeführt werden;
- b) eine Anlage zum Kühlen und Kühllagern roher und hitzebehandelter Milch; Kühllager müssen mit Temperaturmeßgeräten ausgerüstet sein;
- c) — einen besonderen Platz für die Lagerung von Einwegbehältnissen — falls erforderlich — sowie für die Lagerung des Ausgangsmaterials für deren Herstellung,
— einen gesonderten Platz für die Lagerung wiederverwendbarer Behältnisse — falls erforderlich — sowie eine Anlage für deren mechanische Reinigung und Desinfektion;
- d) Milchlagerbehälter und Standardisierungsausrüstungen;
- e) Zentrifugen oder andere Ausrüstungen zum Reinigen der Milch;
- f) eine von der zuständigen Behörde zugelassene Erhitzungsanlage, ausgestattet mit
 - automatischer Temperaturregelung,
 - Temperaturmeßschreiber,
 - automatischer Schutzvorrichtung zur Verhinderung einer unzureichenden Erhitzung,
 - ausreichender Schutzvorrichtung gegen das Vermischen von pasteurisierter bzw. sterilisierter Milch mit unzureichend erhitzter Milch,
 - automatischem Sicherheitsschreiber zur Vermeidung dieser Vermischung.

KAPITEL III

Besondere Bedingungen für die Zulassung von Milchsammelstellen

Über die allgemeinen Bedingungen gemäß Kapitel I hinaus ist vorgeschrieben, daß die Milchsammelstellen mindestens verfügen über:

- a) eine geeignete Milchkühlanlage und bei Lagerung von Milch in dieser Sammelstelle über eine Kühllagereinrichtung;
- b) eine Zentrifuge oder andere geeignete Ausrüstung, sofern die Rohmilch in der Milchsammelstelle gereinigt wird.

KAPITEL IV

Hygienebedingungen für die Zulassung von Standardisierungsstellen

Über die allgemeinen Bedingungen gemäß Kapitel I hinaus ist vorgeschrieben, daß die Milchstandardisierungsstellen mindestens verfügen über:

- a) Kühllagertanks für Rohmilch, eine Standardisierungsanlage und Lagertanks für standardisierte Milch;
- b) Zentrifugen oder andere geeignete Ausrüstungen zur Reinigung von Milch.

KAPITEL V

Hygienevorschriften für Betriebstätten, Ausrüstungen und Betriebspersonal

Es gelten die allgemeinen Vorschriften gemäß Kapitel II des Anhangs der Verordnung (EWG) Nr. . . . des Rates (allgemeine Hygienevorschriften). Darüber hinaus gelten folgende Vorschriften:

1. Die Betriebsräume sind mindestens einmal pro Arbeitstag zu reinigen.
2. Geräte, Behälter und Anlagen, die mit Milch, Milcherzeugnissen oder anderen Lebensmitteln in Berührung kommen, sind nach jedem Arbeitsgang, mindestens aber einmal pro Arbeitstag, zu reinigen und zu desinfizieren.
3. Nach jeder Schicht oder bei zu kurzen Zeitspannen zwischen dem Entleeren und Nachfüllen sind die Behältnisse und Tanks, die zur Beförderung der Rohmilch zur Milchsammel- oder -standardisierungsstelle oder zum Behandlungsbetrieb eingesetzt worden sind, baldmöglichst, auf jeden Fall aber einmal pro Arbeitstag, zu reinigen und zu desinfizieren, bevor sie erneut verwendet werden.

KAPITEL VI

Hitzebehandlungsvorschriften

1. Rohmilch muß unmittelbar nach der Annahme im Behandlungsbetrieb auf höchstens + 6 °C abgekühlt und bis zur Hitzebehandlung bei dieser Temperatur aufbewahrt werden, sofern sie nicht binnen vier Stunden nach der Annahme behandelt wird.
2. Bei der Herstellung hitzebehandelter Trinkmilch sind alle gebotenen Maßnahmen zu ergreifen, insbesondere durch Stichprobenkontrolle, damit gewährleistet ist, daß
 - a) zur Hitzebehandlung anstehende Rohmilch eine Keimzahl von höchstens 200 000 pro ml bei 30 °C aufweist, sofern sie nicht binnen 36 Stunden nach ihrer Anlieferung behandelt wird;
 - b) zur zweiten Hitzebehandlung anstehende pasteurisierte Milch eine Keimzahl von höchstens 100 000 pro ml bei 30 °C aufweist.

3. Für die Herstellung hocherhitzter, ultrahocherhitzter und sterilisierter Milch darf zuvor in einem anderen Betrieb hitzebehandelte Milch verwendet werden. Bei dieser Vorerhitzung muß jedoch eine niedrigere Temperatur-Zeit-Relation angewandt worden sein als beim Pasteurisieren bzw. eine äquivalente, außerdem muß die Milch beim Peroxidase-Test positiv reagieren.
4. Pasteurisierte Milch wird durch kurzzeitige Hochtemperaturerhitzung gewonnen (mindestens 71,7 °C bei 15 Sekunden bzw. vergleichbare Relation).
5. Pasteurisierte Milch muß außerdem bei Stichprobenkontrollen im Behandlungsbetrieb folgenden Normen entsprechen:

A. Mikrobiologische Normen

Pathogene Keime: keine in 25 g: $n = 5$, $c = 0$, $m = 0$, $M = 0$

Coliforme Keime (pro ml): $n = 5$, $c = 1$, $m = 0$, $M = 5$

Nach fünfträgiger Bebrütung bei 6 °C:

Keimzahl bei 21 °C (pro ml): $n = 5$, $c = 1$, $m = 5 \times 10^4$, $M = 10^5$

Hierin bedeuten

n = Anzahl Proben;

m = Schwellenwert für die Keimzahl; das Ergebnis ist zufriedenstellend, wenn die Keimzahl jeder einzelnen Probe den Wert m nicht überschreitet;

M = Höchstwert für die Keimzahl; das Ergebnis ist nicht zufriedenstellend, wenn die Keimzahl einer oder mehrerer Proben den Wert M erreicht oder überschreitet;

c = Anzahl der Proben mit einer Keimzahl zwischen m und M ; das Ergebnis ist akzeptabel, wenn die Keimzahl der übrigen Proben höchstens den Wert m erreicht.

Die Kommission kann nach dem Verfahren des Artikels 13 mikrobiologische Normen mit Bezug auf das Verfallsdatum festsetzen und die gebotenen Durchführungsmaßnahmen treffen.

B. Andere Normen

- a) Bei pasteurisierter Milch muß die Phosphataseprobe negativ und die Peroxidaseprobe positiv ausfallen. Gleichwohl darf auch pasteurisierte Milch mit negativer Peroxidasereaktion erzeugt werden, sofern sie als „hocherhitzt“ oder gleichwertig gekennzeichnet wird;
- b) Antibiotika (pro ml): entsprechend den vorgeschriebenen Normen.

6. Ultrahocherhitzte Milch muß folgende Bedingungen erfüllen:

- sie muß durch kurzzeitige Einwirkung eines kontinuierlichen Hitzestroms hoher Temperatur (mindestens 1 Sekunde lang mindestens +135 °C) gewonnen worden sein; dies soll die Abtötung sämtlicher Keime bzw. die Unterbindung der Vermehrung etwaiger Restkeime oder ihrer Sporen gewährleisten; die Abfüllung erfolgt unter aseptischen Bedingungen in lichtundurchlässige Behälter in der Weise, daß keine nennenswerten chemischen, physikalischen und organoleptischen Veränderungen auftreten;
- sie muß so gut haltbar sein, daß nach fünfzehntägigem Aufbewahren in einem geschlossenen Behälter bei einer Temperatur von +30 °C bei der Stichprobenkontrolle keine Qualitätsverschlechterung festzustellen ist; erforderlichenfalls kann als Kriterium auch eine siebentägige Aufbewahrung in einem geschlossenen Behälter bei einer Temperatur von +55 °C herangezogen werden.

Wird bei der Ultrahocherhitzung Dampf in die Milch eingeblasen, so muß dieser aus Trinkwasser erzeugt worden sein und darf keine Fremdstoffe in der Milch hinterlassen oder diese nachteilig beeinflussen. Ferner darf dieses Verfahren keine Veränderung des Wassergehalts der behandelten Milch bewirken.

7. Sterilisierte Milch muß folgende Bedingungen erfüllen:

- sie muß in hermetisch dichten Behältern erhitzt und sterilisiert worden sein, wobei der Verschluß unverletzt bleiben muß;
- sie muß so gut haltbar sein, daß nach fünfzehntägigem Aufbewahren in einem geschlossenen Behälter bei einer Temperatur von +30 °C bei der Stichprobenkontrolle keine Qualitätsverschlechterung festzustellen ist; erforderlichenfalls kann als Kriterium auch eine siebentägige Aufbewahrung in einem geschlossenen Behälter bei einer Temperatur von +55 °C herangezogen werden.

8. Sterilisierte Milch und ultrahocherhitzte Milch müssen nach fünfzehntägigem Bebrüten bei 30 °C bei Stichprobenkontrollen im Behandlungsbetrieb folgende Normen erfüllen:

- Keimzahl (30 °C): ≤ 10 (pro 0,1 ml),
- organoleptische Prüfung: normal,
- Antibiotika: nicht nachweisbar.

9. Für den Nachweis eines etwaigen Fremdwassergehalts der Milch gelten folgende Vorschriften:
 - a) hitzebehandelte Trinkmilch wird regelmäßig auf den Fremdwassergehalt geprüft, insbesondere durch Bestimmung des Gefrierpunkts; dies geschieht durch Kontrollen unter Aufsicht der zuständigen Behörde; beim Nachweis von Fremdwasser trifft die zuständige Behörde geeignete Maßnahmen;
 - b) im Rahmen ihrer Prüfungen berücksichtigt die zuständige Behörde:
 - die Ergebnisse der Prüfung der Rohmilch gemäß Anhang A Kapitel IV Absatz 2, insbesondere deren Schwankungen und Durchschnittswerte;
 - die Auswirkungen der verkehrsüblichen Lagerung und Verarbeitung von Milch auf den Gefrierpunkt;
 - c) die Mitgliedstaaten unterrichten die Kommission im einzelnen vor dem 1. Juni 1993 über ihr Prüfungsverfahren und begründen es.
10. Hitzebehandelte Trinkmilch kann auf ihre mikrobiologische Beschaffenheit vor der Hitzebehandlung untersucht werden. Die Durchführungsvorschriften für solche Analysen und die Kriterien dafür werden nach dem Verfahren des Artikels 13 festgelegt.
11. Die Erhitzungsverfahren, Temperaturen und Erhitzungsdauer für pasteurisierte, sterilisierte und ultrahoch erhitzte Milch, die Milcherhitzertypen, Umschaltvorrichtungen, die Typen der Temperaturregler und -schreiber müssen von den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten zugelassen bzw. genehmigt sein.
12. Die Milch ist nach dem Pasteurisieren sofort abzukühlen, damit die Temperaturen gemäß Kapitel VIII und IX schnellstmöglich erreicht werden.
13. Die Temperaturprotokolle sind zu datieren und zwei Jahre lang aufzubewahren, damit sie den Inspektoren der zuständigen Behörde auf Verlangen vorgezeigt werden können.

KAPITEL VII

Abfüllen wärmebehandelter Milch in Einzelhandelspackungen durch den Behandlungsbetrieb

1. Unbeschadet der Richtlinie 89/109/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen ⁽¹⁾, müssen Umhüllung und Verpackung die Hygienevorschriften erfüllen und so stabil sein, daß ein wirksamer Schutz der hitzebehandelten Milch gewährleistet ist.

Insbesondere dürfen sie an die Milch keine Fremdstoffe in einer Menge abgeben, die die Verbrauchergesundheit gefährden, die Zusammensetzung der Milch nachteilig beeinflussen oder ihre organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen kann; dafür gelten die Normen der Gemeinschaftsvorschriften oder in Ermangelung solcher Vorschriften die einzelstaatlichen Vorschriften, die zum Zeitpunkt der Bekanntgabe dieser Richtlinie in Kraft sind. Wiederverwendbare Behältnisse müssen so beschaffen sein, daß sie leicht zu reinigen und zu desinfizieren sind.

2. Das Abfüllen in Flaschen und andere Behältnisse sowie deren Verschließen und das Verpacken erfolgen automatisch.
3. Das Verschließen geschieht in dem Betrieb, in dem die Milch hitzebehandelt wurde, sofort nach dem Abfüllen mit Hilfe eines Verschlusses, der die Milch vor nachteiligen äußeren Einflüssen schützt und nach dem Öffnen nicht wiederverwendet werden kann.
4. Neben den Angaben gemäß der Richtlinie 79/112/EWG ⁽²⁾ muß der Hersteller zum Zweck der Kontrolle außerdem folgende Angaben sichtbar und deutlich lesbar auf der Verpackung des Erzeugnisses anbringen:
 - a) Art der Milcherhitzung;
 - b) Kürzel (in lateinischer Schrift) des Erzeugerlandes, z. B. B, DK, D, EL, ESP, F, IRL, I, L, NL, P oder VK, gefolgt von der Zulassungsnummer des Behandlungsbetriebs und einem der folgenden Kürzel: CEE — EEG — EWG — EØF — EEC — EOK.

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 40 vom 11. 2. 1989, S. 38.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.

KAPITEL VIII

Lagerung pasteurisierter Milch im Behandlungsbetrieb

Pasteurisierte Milch ist nach dem Abkühlen bis zum Verlassen des Behandlungsbetriebs bei einer Temperatur von + 6° C aufzubewahren.

Die Lagertemperatur der Kühlräume ist aufzuzeichnen.

KAPITEL IX

Milchtransport

1. Transportbehälter, Kannen und andere Behältnisse für den Milchtransport müssen sämtliche Hygienevorschriften erfüllen, insbesondere:
 - müssen die Innenwände und andere Teile, die mit der Milch in Berührung kommen können, aus glattem Material bestehen, das korrosionsbeständig, leicht zu reinigen und zu desinfizieren ist und das an die Milch keine Stoffe in einer Menge abgeben darf, die die Verbrauchergesundheit gefährden, die Zusammensetzung der Milch nachteilig beeinflussen oder ihre organoleptischen Eigenschaften beeinträchtigen kann,
 - müssen sie so beschaffen sein, daß die Milch restlos auslaufen kann; sind die Behältnisse mit Hähnen versehen, so müssen sich diese leicht abnehmen, zerlegen, reinigen und desinfizieren lassen,
 - müssen sie sofort nach jedem Gebrauch und gegebenenfalls vor jedem erneuten Gebrauch gereinigt und desinfiziert werden; Reinigen und Desinfizieren müssen gemäß Kapitel V Absätze 2 und 3 erfolgen,
 - müssen sie vor dem Transport mit einem wasserdichten Verschuß dicht verschlossen werden, der sich während des Transports nicht lösen kann.
 2. Fahrzeuge und Behältnisse für den Transport pasteurisierter Milch müssen so ausgelegt und ausgerüstet sein, daß die Temperaturen gemäß Absatz 5 während der gesamten Beförderungsdauer eingehalten werden können.
 3. Der Zustand der Fahrzeuge für den Transport von hitzebehandelter Trinkmilch und Milch in Klempackungen oder Kannen muß einwandfrei sein. Die Fahrzeuge dürfen nicht für den Transport anderer Erzeugnisse oder Gegenstände verwendet werden, welche die Milch nachteilig beeinflussen können. Die Innentischen müssen glatt sein sowie leicht zu waschen, zu reinigen und zu desinfizieren. Das Innere der Transportfahrzeuge muß alle Hygienevorschriften erfüllen. Fahrzeuge für den Transport hitzebehandelter Trinkmilch in Klempackungen oder Kannen müssen ausreichenden Schutz gegen jedwede nachteilige Beeinträchtigung und Witterungseinflüsse bieten; sie dürfen nicht für den Tiertransport verwendet werden.
 4. Damit dies gewährleistet ist, prüfen die zuständigen Behörden regelmäßig, ob die Transport- und Verladebedingungen den Hygienevorschriften dieses Kapitels entsprechen.
 5. Während des Transports von pasteurisierter Milch in Tanks oder in Klempackungen und Kannen darf die Temperatur der Milch 6° C nicht überschreiten. Für den Verkauf an der Haustür dürfen die zuständigen Behörden allerdings Ausnahmen von dieser Vorschrift zulassen.
 6. Wird hitzebehandelte Trinkmilch in Tanks transportiert, so müssen die Angaben gemäß Kapitel VII Absatz 4 Buchstaben a), b) und c) aus den Warenbegleitpapieren hervorgehen.
-

249/90

STATEMENT OF IMPACT ON BUSINESS

Name of proposal: Draft proposal for a Council Regulation laying down the health rules for the production and placing on the market of heat-treated drinking milk and repealing Directive 85/397/EEC.

Objectives: The proposal intends to complete the harmonization of health rules for the production and placing on the market of heat-treated drinking milk by extending the principles of Directive 85/397/EEC to national markets.

Impact on Business: At this moment certain health rules exist at Community level for Intra-Community trade of heat-treated milk. In order to avoid competitive distortions in a single market it is necessary to complete the harmonization in this field.

To avoid certain problems, which in particular at farm level might occur if all rules of Directive 85/397/EEC would be extended to the national markets, a number of modifications are proposed.

Drinking milk is at present almost exclusively produced at industrial level due to the necessary investments in storage, heat-treatment and packaging equipment. Most manufacturers will at present to a high degree comply with the proposed health requirements.

Therefore, in general the impact on business is expected to be small.

FICHE FINANCIERE concernant :

REGLEMENT DU CONSEIL Etablissant les regles sanitaires pour la production
ET LA MISE SUR LE MARCHE DE LAIT DE CONSOMMATION TRAITE THERMIQUEMENT
ET ABROGEANT LA DIRECTIVE 85/397/CEE

1. Ligne budgétaire : III B 392 (1)
Contrôles en agriculture

2. Base juridique : Art. 43 du Traité

Classification : Dépenses non obligatoires

Objectifs de la mesure et description de l'action
Vérification de l'application du Règlement
(Art 10)

Mode de calcul

Nature de la dépense : frais de mission

3.2 Part du financement communautaire :
100 %

3.3 Calcul
200 jours de mission par an à 170 ECU par jour
(coût actuel des inspections)
= 34.000 ECU par an

6. Incidence financière sur les crédits opérationnels

6.1 Echéancier des crédits (en MECU)

Exercice	CA / CP
1990	
1991	
1992	
1993	0.034
1994	0.034
1995	0.034
exercices ultérieurs	pm
TOTAL	0.102

Financement pendant l'exercice en cours : Nihil

7. Observations :

(1) L'imputation budgétaire de cette catégorie de dépenses fera encore l'objet
d'un examen dans le cadre de la préparation de l'APB.

La présente proposition nécessite en outre 2 postes supplémentaires A7/A6
Les besoins en effectifs exprimés ci-dessus sont à satisfaire soit par redéploiement
interne, soit dans le cadre de la procédure budgétaire de l'année en question.