YÜSAD

YUMURTA ÜRETİCİLERİ ÜRÜNLERİ SANAYİCİLERİ DERNEĞİ

YUMURTA ÜRÜNLERİ MEVZUATI EL KİTABI

08 EKİM 2021

GİRİŞ

Türkiye dünyanın 10. Büyük yumurta üreticisidir.

Gelişmiş yumurta pazarlarında toplam üretimin %30 ve üzerinde yumurta ürünleri pazarı varken Türkiye de bu oran %7 civarındadır. Son 10 yılda bu oran %2 den ancak %7 lere ulaşmıştır.

Yumurta ürünleri pazarının gelişmesi yumurtanın katma değerli olarak satılmasının tek yoludur. Yumurta Ürünleri ileri işlenmiş yumurta ürünlerinin pazara sunulması için de önemli bir aşamadır. Yumurta Ürünleri sayesinde yumurtanın raf ömrü uzar, ihracat pazarlarında daha geniş coğrafyaya erişimini mümkün kılar, ürün ve müşteri çeşitliliğinin artmasıyla da arz talep esnekliğinin artmasına ve yumurta da fiyat istikrarının oluşmasına yardımcı olur.

Yumurta ürünleri nedir? Yumurta ürünleri yumurtanın robotlar vasıtasıyla çapraz bulaşmaya müsaade etmeden her bir yumurtanın ayrı ayrı kırılması ve istendiğinde sarı ve beyazının ayrılması ve gıda sanayinin ihtiyacına göre şeker, tuz ve benzeri ürünlerle karıştırılması ve ısısal işleme tabi tutularak, pastörize sıvı, toz veya pişmiş, haşlanmış formlarını kapsar. Benzer şekilde lizozim enziminin ekstract edilmesiyle ilaç ve kişisel bakım sektörüne de bir çok ürün sunabilmektedir. Döngüsel ekonomi prensipleri içerisinde yumurta kabuğunun da ısısal işlemle tekrar ekonomiye kazandırılmasıyla, yem katkı ve gübre olarak da kullanılmaktadır.

Yumurta Ürünleri pazarının gelişimi yumurta üreticisinin fiyat istikrarına kavuşarak uzun vadeli piyasanın öngörülebilirliğini sağlayacak, sınırlı coğrafyaya ihraç edilebilen sofralık yumurtanın daha uzak ve çeşitli coğrafyalara ihracatını mümkün kılacaktır. Yumurta ürünleri sanayi gelişmeden yumurta üreticisinin refaha kavuşması mümkün olamayacaktır. Gelişmiş yumurta pazarları bunun en güzel örneği ve ispatıdır.

Mevcut yumurta ürünleri mevzuatı son derece sınırlı olarak yumurta tebliğinde ve hayvansal gıdalar için özel hijyen kuralları yönetmeliğinde yer verilmiştir. Avrupa Birliği mevzuatı ve gıda kodeksine paralel olarak, Türkiye Pazar şartları gözetilerek geliştirilmesi, mevzuatın paydaşlar ile birlikte değerlendirilerek, gelişmiş yumurta pazarlarındaki seviyesine getirilmesi önem arz etmektedir. Aksi halinde yumurta pazarının gelişimi ve evrimi sağlanamaz, Türkiye gelişmiş yumurta pazarlarından ayrışarak, rekabetçi gücünü yitirir ve birçok piyasa aksaklığı ortaya çıkar.

Yumurta Ürünlerinin gerekli destek ve teşviklerinden yararlanabilmesi IPARD – TKDK – İhracat Teşvikleri, gibi mevzuatın bilinir, görünür ve içselleştirilmiş olmasıyla sağlanabilecektir.

Gelişmiş yumurta pazarlarının tamamında yumurta ve yumurta ürünleri mevzuatı mevcutken Türkiye de sadece yumurta mevzuatı bulunmaktadır. Bu nedenle önerimiz yumurta tebliğinin, yumurta ve yumurta ürünleri mevzuatı olarak kodeks ve Avrupa Birliği mevzuatına uyumlu hale getirilmesi ve Türkiye Pazar şartlarına göre aynı norm ve değerlerin korunmasıdır.

Uluslararası mevzuata uyum Türkiye nin ihracat pazarlarına erişimini kolaylaştıracak, yumurtanın katma değerli olarak uzak ve farklı coğrafyalarda satışını sağlayacaktır.

YÜSAD
YUMURTA ÜRETİCİLERİ ÜRÜNLERİ SANAYİCİLERİ DERNEĞİ

YÜSAD Yumurta Üreticileri Ürünleri Sanayicileri Derneği

Avrupa Birliği ve Türkiye Yumurta ve Yumurta Ürünleri Mevzuat Çalışması

İçindekiler

1. Giriş
2. Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği Önerisi
3. Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği 2014/55 ve Ekleri
4. Yumurta ve Yumurta Ürünleri GTİP ve CN kodları
5. Hayvansal Gıdalar için Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği 14. Bölüm
6. Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik ve Ekleri
7. Avrupa Komisyonu İtalya Yumurta ve Yumurta Ürünleri Nihai Denetim Raporu
8. Fransa Yumurta ve Yumurta Ürünleri Teknik Şartnamesi
9. İngiltere Yumurta Ürünleri Yönetmeliği
10. Codex Code of Hygenic Practice for Eggs annd Egg Products CAC/RCP 15-1976 Rev2007
11. Codex General Principles of Foof Hygine CAC/RCP 1- 1969 Rev 2011
12. United Nations UNECE Standard EGG-2 , Egg Products Geneva 2010
13. EU No 1308 / 2013 Directive , Definitions of Egg and Egg Products
14. EC No 589 / 2007 Directive , Marketing Standards for Eggs
15. EC No 1234 / 2007 Directive, Definitions Concerning the Egg Sector
16. EC No 557 / 2007 Directive, Marketing Standard for Eggs
17. EC No 1028 / 2006 Directive, Marketing Standrad for Eggs
18. EC No 852 /2004 , Hygiene of Foodstuffs
19. EC No 853 / 2004 Hygiene Rules for food of animal origin, Scope and Section X, Egg and Egg Products

YUMURTA VE YUMURTA ÜRÜNLERİ TEBLİĞİ (2014/55) (2017/42)
MEVZUAT ÇALIŞMASI

MEVZUAT BİLGİLERİ	MEVCUT MEVZUAT	ÖNERİ	REFERANS
MADDE 1 AMAÇ	Bu Tebliğin amacı yumurtacı tavuklardan elde edilmiş kabuklu yumurtanın tekniğine uygun ve hijyenik şekilde paketlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanmasında dikkate alınacak özellikleri belirlemektir.	Bu Tebliğin amacı kümes hayvanlarından elde edilmiş kabuklu yumurta ve bu yumurtalardan elde edilen yumurta ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde işlenmesi, paketlenmesi, muhafazası, depolanması, nakliyesi, pazarlanması ve bu süreçlerin denetiminde dikkate alınacak özellikleri belirlemektir.	CAC /RCP 15- 1976 rev 2007 EU No 1308 / 2013 EC No 589 / 2008 EC No 1234 / 2007 EC No 557 / 2007 EC No 1028 / 2006 EC No 852 / 2004 EC No 853 / 2004
MADDE 2 KAPSAM	(1)Bu Tebliğ, evcil tavuktan (Gallus gallus var. domesticus) elde edilen yumurtayı kapsar. Diğer kanatlı hayvanlara ait yumurta ve yumurta ürünleri ile kuluçkalanmış ve pişmiş yumurtaları kapsamaz. (2)Yumurta ürünleri ile ilgili olarak 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.	(1)Bu Tebliğ, kümes hayvanlarından elde edilen yumurtayı ve yumurta ürünlerini kapsar. Diğer kanatlı hayvanlara ait yumurta ve ürünleri ile kuluçkalanmış yumurtaları kapsamaz. (2)Yumurta ürünleri ile ilgili olarak bu tebliğde yer almayan sair hususlar için 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ve 13/6/2010 tarihli ve 27610 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu hükümleri uygulanır.	CAC /RCP 15- 1976 rev 2007 EU No 1308 / 2013 EC No 589 / 2008 EC No 1234 / 2007 EC No 557 / 2007 EC No 1028 / 2006 EC No 852 / 2004 EC No 853 / 2004

YUMURTA VE YUMURTA ÜRÜNLERİ TEBLİĞİ (2014/55) (2017/42)
MEVZUAT ÇALIŞMASI

MEVZUAT BİLGİLERİ	MEVCUT MEVZUAT	ÖNERİ	REFERANS
MADDE 4 1-a TANIM	a) **A sınıfı yumurta:** Gallus gallus var. domesticus türüne ait tavuklardan elde edilen ve doğrudan insan tüketimine veya gıda sanayisinin kullanımına sunulan ve Ek-1'de yer alan kalite özelliklerini taşıyan kabuklu yumurtayı	a) **A Sınıf Yumurta**: Kümes hayvanlarından elde edilen ve doğrudan insan tüketimine veya gıda sanayisinin kullanımına sunulan ve Ek-1'de yer alan kalite özelliklerini taşıyan kabuklu yumurtayı	CAC /RCP 15- 1976 rev 2007 EU No 1308 / 2013 EC No 589 / 2008 EC No 1234 / 2007 EC No 557 / 2007 EC No 1028 / 2006 EC No 852 / 2004 EC No 853 / 2004
MADDE 4 1-İ TANIM	i) **Yumurta**: Gallus gallus var. domesticus türüne ait tavuklardan elde edilen ve doğrudan insan tüketimine sunulmaya veya işlenmek suretiyle yumurta ürünlerinin hazırlanmasına uygun olan ve kırık, kuluçkalanmış ve pişmiş yumurtalar haricindeki kabuklu yumurtayı,	i) **Yumurta:** Kümes hayvanlarından elde edilen ve doğrudan insan tüketimine sunulmaya veya işlenmek suretiyle yumurta ürünlerinin hazırlanmasına uygun, kuluçkalanmış haricindeki olan, kabuklu, taze, korunmuş veya pişirilmiş kabuklu yumurtayı,	CAC /RCP 15- 1976 rev 2007 EU No 1308 / 2013 EC No 589 / 2008 EC No 1234 / 2007 EC No 557 / 2007 EC No 1028 / 2006 EC No 852 / 2004 EC No 853 / 2004
MADDE 4/1-m TANIM	m) **Yumurta ürünleri:** Kabuğundan ayrılmış tüm yumurta, yumurta sarısı, yumurta akı veya karışımlarından elde edilen, diğer gıda maddeleri ile de kombine edilebilen; tekniğine uygun şekilde üretilmiş, en az %50 oranında yumurta içeren sıvı, konsantre edilmiş, kurutulmuş, dondurulmuş, koagüle edilmiş, kristalize ve benzeri ürünleri,	m) **Yumurta Ürünleri:** Kabuğu ve dış membranlarından ayrılmış yumurta, bileşenleri veya bunların karışımlarından elde edilen, aynı zamanda diğer gıda maddeleri ve katkı maddeleriyle kombine edilebilen, insanların tüketimine sunulan, tekniğine uygun şekilde onaylı işletmeler tarafından üretilmiş, en az %50 oranında yumurta içeren sıvı, pastörize edilmiş, konsantre edilmiş, kurutulmuş, dondurulmuş, hızlı dondurulmuş, koagüle edilmiş, pişirilmiş, kristalize ve benzeri ürünleri ifade eder.	EC 853/2004 UNECE Standard Egg -2 syf 4-7 The Egg Products Regulations İngiltere 1993

MEVZUAT BİLGİLERİ	MEVCUT MEVZUAT	ÖNERİ	REFERANS
MADDE 4 1-n TANIM	n) **Gıda sanayi:** 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik hükümleri gereğince, yumurta ürünleri üretimine dair işletme onay belgesi almış sıvı yumurta ve işleme tesislerini ifade eder.	n) **Gıda Sanayi:** İnsan tüketimine uygun olan sıvı yumurta, pastörize sıvı yumurta ve yumurta ürünleri üretimi ve işlenmesi konusunda yasal merciler tarafından onaylanmış/üretim izni almış işletmelerdir, toplu yemek üretimi yapılan yerleri (lokantalar, kantinler, hastaneler,pastaneler vb.) ve perakendecileri kapsamaz	EC 589/2008 Article 1; 163/ 8-9 EC 853/2004 EFSA Bölüm 2.4.2
MADDE 4 1-XX TANIM		x) **Endüstriyel Yumurta (C sınıf yumurta)**: A ve B sınıflarına dahil edilemeyen, insan tüketimine uygun olmayan, yumurta ürünleri üreten gıda sanayiinin kırım sonrası teknik sıvısı, yumurta tasnif ve paketleme bölümlerinin artık sıvıları, kesimhanelerden gelen yumurta atıkları, market iadesi olarak alınmış A sınıfı niteliğini kaybetmiş, kırık yumurtalar ve farmatolojik kalıntıları müsade edilen sınırların üzerinde olan yumurta ve yumurta ürünleri	EC No 589/2008 Art 1- (h) Fransa Teknik Şartnamesi Sayfa 6 İngiltere Guidance Of Legislation Sayfa 9
MADDE 4 1-XX TANIM		x) **Gıda Dışı Sanayi:** Atık kapsamına giren ve insan tüketimine uygun olmayan C sınıfı yumurta ve yumurta ürünlerinin işlenmesini yapan ve yasal merciler tarafından gerekli onaylara ve lisanslara haiz işletmeleri,	EC No 589/2008 Article 1- (f)

MEVZUAT BİLGİLERİ	MEVCUT MEVZUAT	ÖNERİ	REFERANS
MADDE 4 1-XX TANIM		x) **Sıvı Yumurta:** Yumurtanın kırılarak kabuk ve zarından ayrılmasıyla elde edilen, herhangi bir işleme tabi tutulmamış içeriğinin tamamı veya bir kısmını	EC 853/2004-Annex 1-5.2
MADDE 4 1-XX TANIM		x) **Pastörizasyon:** Patojenik mikroorganizmaların yükünü kabul edilebilir bir seviyeye indirmek için, yumurtaların veya yumurta ürünlerinin ısı kullanılarak bir prosese tabi tutulduğu mikrobiyosidal kontrol önlemini,	CAC/RCP 15-1976 SYF:5 İngiltere 1993: Ek-2, Bölüm-1, Art.1/a,b:
MADDE 4 1-XX TANIM		x) **Pastörize Sıvı Yumurta:** Sıvı yumurtanın pastörizasyon işlemine tabi tutulmuş halini,	EC 853 / 2004

MEVZUAT BİLGİLERİ	MEVCUT MEVZUAT	ÖNERİ	REFERANS
MADDE 5 1-d HAMMADDE İŞLEM VE ÜRÜN ÖZELLİKLERİ	a) Yumurta, özelliklerine göre A sınıfı ve B sınıfı olmak üzere ikiye ayrılır.	d) Yumurta, özelliklerine göre A sınıfı, B sınıfı ve Endüstriyel(C sınıfı) olmak üzere üçe ayrılır. Ağırlığa göre sınıflandırma gıda ve gıda dışı sanayiye teslim edilen yumurtalar için aranmaz.	
MADDE 5/3 HAMMADDE İŞLEM VE ÜRÜN ÖZELLİKLERİ	(3) B sınıfı yumurta gıda sanayiinde kullanılır	1) B sınıfı yumurtalar onaylı gıda sanayiinde kullanılır. a. B sınıfı yumurtalar yalnızca gıda ve gıda dışı sanayiye teslim edilebilir. b. B sınıfı yumurtaların üreticiler ve paketleme - tasnif merkezleri tarafından yumurta ürünleri üreten gıda sanayine direkt olarak satılması zorunludur. c. B sınıfı yumurtalar aracılara ve diğer gıda sanayine satılamaz. d. B sınıfı yumurta alan onaylı gıda sanayi aldığı yumurtaları üretici ve tasnif ve paketleme merkezi bazında üretici detaylarıyla kaydetmek ve kayıtları 2 yıl saklamak zorundadır. e. Satın alınan B sınıfı yumurtaların içinde niteliğini kaybetmiş ve C tipi yumurta kategorisine giren yumurtaları da kayıt altına almakla yükümlü ve 2 yıl saklanmak zorundadır.	EC No 1308/2013 Sayfa 225 EC No 589/2008 Sayfa 4-6 Fransa Teknik Şartnamesi (Sayfa 6)

YUMURTA VE YUMURTA ÜRÜNLERİ TEBLİĞİ (2014/55) (2017/42)
MEVZUAT ÇALIŞMASI

MEVZUAT BİLGİLERİ	MEVCUT MEVZUAT	ÖNERİ	REFERANS
MADDE 5 - XX HAMMADDE İŞLEM VE ÜRÜN ÖZELLİKLERİ		X) Yumurta Ürünlerinin özellikleri ve gereklilikleri aşağıdaki eklerde verilmiştir. a. Yumurta ürünlerinin hazırlanmasına ilişkin gereklilikler EK-XX 'de düzenlenmiştir. b. Yumurta ürünlerinin sınıflandırmalarına göre özellikleri EK-XX de verilmiştir	EC No 1308 / 2013 Part XIX EC No 1028 / 2006 EC No 557 / 2007 EC No 178/ 2002 UNECE STANDARD EGG-2 EGG PRODUCTS İngiltere Yumurta Ürünleri Tebliği Fransa Teknik Şartnamesi EU İtalya Yumurta Ürünleri Denetim Raporu

TÜRK GIDA KODEKSİ YUMURTA TEBLİĞİ
(2014/55)

Amaç

MADDE 1 –(1) Bu Tebliğin amacı yumurtacı tavuklardan elde edilmiş kabuklu yumurtanın tekniğine uygun ve hijyenik şekilde paketlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanmasında dikkate alınacak özellikleri belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 –(1) Bu Tebliğ, evcil tavuktan (Gallus gallus var. domesticus) elde edilen yumurtayı kapsar. Diğer kanatlı hayvanlara ait yumurta ve yumurta ürünleri ile kuluçkalanmış ve pişmiş yumurtaları kapsamaz.

(2) Yumurta ürünleri ile ilgili olarak 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen;

a) **(Değişik:RG-24/11/2017-30250)** A sınıfı yumurta: Gallus gallus var. domesticus türüne ait tavuklardan elde edilen ve doğrudan insan tüketimine veya gıda sanayisinin kullanımına sunulan ve Ek-1'de yer alan kalite özelliklerini taşıyan kabuklu yumurtayı,

b) **(Değişik:RG-24/11/2017-30250)** B sınıfı yumurta: Gallus gallus var. domesticus türüne ait tavuklardan elde edilen, A sınıfı yumurtanın Ek-1'de yer alan kalite özelliklerini karşılamayan, doğrudan insan tüketimine sunulmaya uygun olmayan ve işlenmek suretiyle yumurta ürünlerinin hazırlanmasına uygun kabuklu yumurtayı,

c) Çatlak yumurta: Yumurta kabuğunun sert kısmının hasar gördüğü, ancak kabuk altı zarının bütünlüğünün bozulmadığı ve oluşan hasarın çıplak gözle görülebildiği yumurtayı,

ç) Ekstra taze yumurta: Paketlendiği tarihte hava boşluğu 4 mm veya daha düşük olan, raf ömrü üretim tarihinden itibaren dokuz günü geçmeyen A sınıfı yumurtayı,

d) **(Değişik:RG-24/11/2017-30250)** İşletme numarası: Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının bilgisayar destekli veri tabanına kaydedilirken kanatlı işletmelerine Bakanlık il/ilçe müdürlükleri tarafından verilen, bir haneli yetiştirme metodu kodu, iki haneli ülke kodu ve iki haneli il trafik kodunun ardından gelen işletmeye özgü 10 rakamlı bir sayı ile birlikte toplam 15 haneden oluşan numarayı,

e) Kırık yumurta: Yumurta kabuğunun sert kısmının ve kabuk altı zarının bütünlüğünün bozulduğu yumurtayı,

f) Kuluçkalık yumurta: Civciv üretimi amacı ile elde edilen yumurtayı,

g) Kuluçkalanmış yumurta: Kuluçka makinesine konmuş kuluçkalık yumurtayı,

ğ) Kümes numarası: Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının bilgisayar destekli veri tabanına kaydedilirken kanatlı işletmelerinde bulunan her bir kümesteki sürülere Bakanlık il/ilçe müdürlükleri tarafından verilen 1, 2, 3, ... gibi sıra numarasını,

h) Temiz yumurta: Kabuk yüzeyinde hiçbir yabancı madde bulunmayan yumurtayı,

ı) Yabancı madde: Doğal olarak yumurtanın yapısında yer almayan iç ve dış kaynaklı, organik ve inorganik maddeleri; yumurta içinde bulunabilecek kan lekeleri, kanlı oluşumlar, et benekleri ve embriyonal oluşumları,

i) **(Değişik:RG-24/11/2017-30250)** Yumurta: Gallus gallus var. domesticus türüne ait tavuklardan elde edilen ve doğrudan insan tüketimine sunulmaya veya işlenmek suretiyle yumurta ürünlerinin hazırlanmasına uygun olan ve kırık, kuluçkalanmış ve pişmiş yumurtalar haricindeki kabuklu yumurtayı,

j) Yumurta akı: Yumurta kabuğu ve yumurta sarısı arasında bulunan saydam maddeyi,

k) Yumurta kabuğu: Yumurta içeriğini dıştan çevreleyen, dıştan içe doğru kütikula, kalsiyum tabakası ve çift katlı kabuk altı zarından oluşan yapıyı,

l) Yumurta sarısı: Yumurtanın ortasında bulunan, vitelin zarı ile çevrilmiş sarı renkli maddeyi,

m) Yumurta ürünleri: Kabuğundan ayrılmış tüm yumurta, yumurta sarısı, yumurta akı veya karışımlarından elde edilen, diğer gıda maddeleri ile de kombine edilebilen; tekniğine uygun şekilde üretilmiş, en az %50 oranında yumurta içeren sıvı, konsantre edilmiş, kurutulmuş, dondurulmuş, koagüle edilmiş, kristalize ve benzeri ürünleri,

n) **(Ek:RG-24/11/2017-30250)** Gıda sanayi: 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik hükümleri gereğince, yumurta ürünleri üretimine dair işletme onay belgesi almış sıvı yumurta ve işleme tesislerini,

ifade eder.

Hammadde, işlem ve ürün özellikleri

MADDE 5 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin genel özellikleri aşağıda verilmiştir:

a) Yumurta sağlıklı hayvanlardan elde edilmiş olmalıdır.

b) Yumurta kendine has tat, koku ve renkte olmalıdır.

c) Doğal renk ve kokusunu kaybetmiş, çürümüş, kokuşmuş yumurta ile kuluçka işlemi uygulanmış yumurta doğrudan tüketime sunulamaz ve gıda sanayiinde kullanılamaz.

ç) Kırık yumurta, yumurta ürünlerinin üretimi de dâhil olmak üzere, gıda maddelerinin üretiminde kullanılamaz.

d) Yumurta, özelliklerine göre A sınıfı ve B sınıfı olmak üzere ikiye ayrılır.

(2) A sınıfı yumurtanın özellikleri aşağıda verilmiştir:

a) A sınıfı yumurtanın kalite özellikleri Ek-1'e uygun olacaktır.

b) A sınıfı yumurta yıkanarak veya başka bir yöntemle temizlenemez ve yağlama işlemine tabi tutulamaz.

c) A sınıfı yumurta ağırlıklarına göre sınıflandırılır ve ağırlık sınıfları Ek-2'ye uygun olur.

(3) B sınıfı yumurta gıda sanayiinde kullanılır.

(4) Ek-1'de yer alan özelliklerini kaybetmiş olan A sınıfı yumurta B sınıfına alınabilir.

(5) A sınıfı yumurtanın ağırlık toleransları Ek-3'te verilmiştir.

(6) **(Ek:RG-24/11/2017-30250)** A sınıfı yumurtaların kalite kusurlarına dair toleranslar Ek-4'te verilmiştir.

Katkı maddeleri

MADDE 6 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin katkı maddeleri hususunda, 30/6/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Bulaşanlar

MADDE 7 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşan miktarları hususunda 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Pestisit kalıntıları

MADDE 8 – (Değişik:RG-24/11/2017-30250)

(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları hususunda 25/11/2016tarihli ve 29899 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Veteriner ilaçları kalıntı düzeyleri

MADDE 9 – (Değişik:RG-24/11/2017-30250)

(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki veteriner ilaç kalıntı düzeyleri hususunda, 7/3/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitler Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Hijyen

MADDE 10 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin mikrobiyolojik kriterleri ve hijyen hususlarında, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ile 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Ambalajlama

MADDE 11 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Etiketleme ve işaretleme

MADDE 12 – (1) **(Değişik cümle:RG-24/11/2017-30250)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketlenmesi hususunda, 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan hükümlere ek olarak aşağıdaki kurallar uygulanır:

a) **(Değişik:RG-24/11/2017-30250)** A sınıfı yumurtada yetiştirme metodu kodu, işletme ve kümes numarası kolayca görülebilir, okunaklı ve en az 2 mm yükseklikte olacak şekilde yumurta kabuğu üzerine damgalanır. İşletme numarası damgalanırken, yetiştirme metodu kodu, il trafik kodu ve işletmeye özgü kod arasında bulunan ve bilgisayar destekli veri tabanında işletme numarasını 15 haneye tamamlamak için kullanılan sıfırlar damgalanmayabilir. Yetiştirme metodunun tespiti hususunda 22/11/2014 tarihli ve 29183 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Yumurtacı Tavukların Korunması İle İlgili Asgari Standartlara İlişkin Yönetmelik hükümleri esas alınır. Yetiştirme metodu kodu, işletme ve kümes numarası önüne, organik yetiştiricilik için 0, free range (açık dolaşıma erişim) yetiştiricilik için 1, kümeste kafessiz yetiştiricilik için 2 ve kafesli yetiştiricilik için 3 olacak şekilde sistem tarafından otomatik olarak verilir (Örnek: Organik yetiştiricilik için0TR060000060000-01). A sınıfı yumurtanın üzerine yumurtlama tarihi de damgalanabilir.

b) **(Değişik:RG-24/11/2017-30250)** Yetiştirme metodu kodu, işletme ve kümes numarası kümeste veya gerekli tedbirleri almak şartıyla aynı işletmeye ait tasnif veya paketleme tesisinde yazılır. Yetiştirme metodu kodu, işletme ve kümes numarası yazılmamış olan A sınıfı yumurta toptan veya perakende olarak satışa arz edilemez. Yetiştirme metodu kodu, A sınıfı yumurtanın etiket bilgilerinde açıklanır. (Örnek: 0: Organik yetiştiricilik)

c) **(Değişik:RG-24/11/2017-30250)** Yumurtanın üzerindeki yetiştirme metodu kodu, işletme ve kümes numaralarının kontrolünde okunabilirlik yönünden tolerans her bir hazır ambalajın içerisindeki yumurtaların % 20'si olarak uygulanır.

ç) A sınıfı yumurtanın ağırlık ve özellik sınıfları etikette, ürün adı ile aynı yüzde belirtilir. Özellik sınıfı belirtilirken "A sınıfı" ifadesi veya "A" harfi kullanılır. A sınıfı yumurtanın ağırlık sınıflarını simgeleyen harfler en az 2 mm yükseklikte olmak ve çevresinde en az 12 mm çapında bir çember bulunmak koşulu ile yumurta kabuğu üzerine de damgalanabilir.

d) A sınıfı yumurtanın ağırlık sınıfları, Ek-2'de verilen harflerle veya bunlara karşılık gelen ifadelerle veya her ikisiyle belirtilir. Ayrıca ilgili ağırlıklar da verilebilir. Ek-2'de verilen ağırlık sınıfları farklı renk, sembol, ticari marka veya başka bir gösterim şekliyle alt sınıflara bölünemez.

e) A sınıfı yumurtanın etiketinde son tüketim tarihi ".....tarihine kadar tüketilmelidir." veya ".....tarihinden önce tüketilmelidir." ifadeleri kullanılarak yazılır.

f) A sınıfı yumurta, yumurtlama tarihinden itibaren 21 gün içinde tüketiciye ulaştırılır. A sınıfı yumurtanın son tüketim tarihi, yumurtlama tarihinden itibaren 28 günden fazla olamaz. Eğer yumurtlama tarihi farklı olan yumurtalar aynı paket içinde satışa sunuluyorsa, son tüketim tarihi belirlenirken ilk yumurtlama tarihi dikkate alınır.

g) Paketlendiği tarihte hava boşluğu 4 mm veya daha düşük olan A sınıfı yumurta yumurtlama tarihinden itibaren dokuzuncu güne kadar "ekstra taze" olarak tanımlanabilir. Bu ifade kullanıldığında " ..... tarihine kadar ekstra taze" şeklinde belirtilir ve "....." yerine yumurtlama tarihinden sonraki dokuzuncu günün tarihi yazılır. Ayrıca "ekstra taze" olarak nitelendirilen yumurtanın etiketi üzerinde yumurtlama tarihi yer alır.

ğ) B sınıfı yumurtanın ambalajı üzerinde "B sınıfı" ifadesi veya "B" harfi yer alır. B sınıfı yumurtanın sınıfını simgeleyen harf, yüksekliği en az 5 mm olmak ve çevresinde en az 12 mm çapında bir çember bulunmak koşulu ile yumurta üzerine damgalanabilir.

h) B sınıfı yumurtanın ambalajı üzerine son tüketim tarihi ile birlikte paketleme tarihi de yazılır.

ı) **(Mülga:RG-24/11/2017-30250)**

i) Yumurtanın üretim tarihi yumurtlama tarihiyle aynı olur.

j) Yumurta etiketinin üzerinde net olarak görülebilecek biçimde "Satın aldıktan sonra buzdolabında/soğukta muhafaza ediniz" ifadesi yer alır.

k) Yumurta son tüketiciye hazır ambalajlı olarak sunulur.

l) Yumurta, hazır ambalajlı hale getirilmeden önce nakliye ve depolama sırasında aşağıdaki bilgiler bulundurulur:

1) Üretildiği işletmenin (kümes) adı ve adresi

2) **(Değişik:RG-24/11/2017-30250)** Yetiştirme metodu, işletme ve kümes numarası.

3) Yumurtaların sayısı ve/veya ağırlığı

4) Yumurtlama tarihi veya periyodu

5) Sevkiyat tarihi

m) Yumurta, yumurtlamadan sonraki 10 gün içerisinde sınıflandırılmalı, işaretlenmeli ve paketlenmelidir.

Taşıma, depolama, muhafaza ve satış

MADDE 13 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin depolanması ve taşınmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Üçüncü Bölümündeki hükümlere uyulur. Bu kurallara ek olarak;

a) Yumurtalar üretildikleri işletmelerde, toplanma işleminden hemen sonra depolarda viyoller içinde muhafaza edilir.

b) Yumurta üretildiği yerde ve tüketiciye ulaştırılana kadarki tüm aşamalarda temiz ve kuru yerlerde ve yabancı kokulardan ari biçimde depolanır; darbelerden, doğrudan güneş ışığından ve büyük sıcaklık dalgalanmalarından korunur.

c) Yumurtlama tarihinden sonraki 18 inci güne kadar yumurtanın soğutulması zorunlu değildir. Ancak 18 inci günden itibaren (+8)-(+5) °C arasında muhafaza edilmelidir.

ç) A sınıfı yumurtanın muhafaza edildiği alanlar yapay olarak +5 °C'den daha düşük derecelerde soğutulmuş olmamalıdır. Ancak 24 saatten fazla olmamak üzere sevkiyat sırasında veya 72 saatten fazla olmamak üzere perakendecide +5 °C'nin altındaki bir sıcaklıkta tutulabilir.

d) Yumurta, hijyenik olmayan malzemeler (yaprak, saman vb.) içinde satışa sunulamaz.

Numune alma ve analiz yöntemleri

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve analizleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olur.

İdari yaptırım

MADDE 15 –(1) Bu Tebliğe aykırı davrananlar hakkında 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Avrupa Birliği'ne uyum

MADDE 16 – (Değişik:RG-24/11/2017-30250)

(1) Bu Tebliğ, (AB) 1308/2013 sayılı Tarımsal Ürünlere İlişkin Ortak Piyasa Düzeni Oluşturan Parlamento ve Konsey Tüzüğü ve (AT) 589/2008 sayılı Yumurtalara İlişkin Piyasa Standartlarına Yönelik Detaylı Kuralları Belirleyen Komisyon Tüzüğü dikkate alınarak hazırlanmıştır.

Yürürlükten kaldırılan tebliğ

MADDE 17 –(1) Bu Tebliğ ile 23/1/2008 tarihli ve 26765 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (Değişik:RG-24/11/2017-30250)

(1) Bu maddeyi ihdas eden Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 16/4/2018 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlamak zorundadır.

(2) Gıda işletmecileri, uyum sağlayıncaya kadar bu Tebliğin bu maddeyi ihdas eden Tebliğ ile değiştirilen hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük
MADDE 18 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.
Yürütme
MADDE 19 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

	Tebliğin Yayımlandığı Resmî Gazete'nin	
	Tarihi	**Sayısı**
	20/12/2014	29211
	Tebliğde Değişiklik Yapan Tebliğlerin Yayımlandığı Resmî Gazetelerin	
	Tarihi	**Sayısı**
1.	24/11/2017	30250
2.		
3.		

Ekleri için tıklayınız.

[15] **MADDE 16** - (1) Bu Tebliğ, (AB) 1308/2013 sayılı Tarımsal Ürünlere İlişkin Ortak Piyasa Düzeni Oluşturan Parlamento ve Konsey Tüzüğü ve (AT) 589/2008 sayılı Yumurtalara İlişkin Piyasa Standartlarına Yönelik Detaylı Kuralları Belirleyen Komisyon Tüzüğü dikkate alınarak hazırlanmıştır.

Yürürlükten kaldırılan tebliğ

MADDE 17 - (1) Bu Tebliğ ile 23/1/2008 tarihli ve 26765 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

[16] **GEÇİCİ MADDE 1** -(1) Bu maddeyi ihdas eden Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 16/4/2018 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlamak zorundadır.

(2) Gıda işletmecileri, uyum sağlayıncaya kadar bu Tebliğin bu maddeyi ihdas eden Tebliğ ile değiştirilen hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

MADDE 18 - (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 19 - (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

Ek-1

A Sınıfı Yumurtanın Kalite Özellikleri

1) Yumurta kabuğu temiz olmalıdır. Kabuk, hafif pütürlü olabilir. Kabuk,

sağlam yapılı, çatlaksız, kırıksız ve şekli normal olmalıdır. 2) Hava boşluğu; "ekstra taze" olarak satışa sunulan yumurtada 4 mm,

diğerlerinde 6 mm'den yüksek olmamalı ve sabit olmalıdır. 3) Yumurta akı; berrak, saydam ve jel kıvamında olmalı, yabancı madde

içermemelidir. 4) Yumurta sarısı; ışık muayenesinde merkezde yuvarlak gölge şeklinde

görülmeli, yumurtanın döndürülerek hareket ettirilmesinde merkezden

belirgin şekilde ayrılmamalı ve yabancı madde içermemelidir. 5) Yumurta içeriğinde gözle görülebilir embriyo bulunmamalıdır. 6) Yabancı koku içermemelidir.

Ek-2

A Sınıfı Yumurtanın Ağırlık Sınıfları

Ağırlık Sınıfı	Ağırlık
XL - Çok Büyük	>73 g
L - Büyük	>63 - < 73 g
M - Orta	>53 - < 63 g
S - Küçük	< 53 g

Ek-3

A Sınıfı Yumurtanın Ağırlık Kontrolüne Dair Toleranslar

1) 180 adet veya daha fazla sayıdaki yumurtanın kontrolünde, bir alt sınıftan karışma % 5'i geçmemelidir. Etikette belirtilen ağırlık sınıfının 2 veya daha aşağı alt sınıflarından yumurta bulunmamalıdır. Üst sınıflardan bulunabilecek yumurta hususunda sınırlama yoktur.

2) Kontrol edilen yumurta sayısının 180'den daha az olduğu durumlarda ağırlık kontrolüne dair toleranslar 1 inci maddede belirtilen oranların 2 katı olarak uygulanır.

3) Ağırlık kontrolüne dair tolerans uygulanabilecek yumurta sayısının belirlenmesinde, hesaplanan sayının tam sayı olmaması durumunda, hesap sonucunda bulunan değerden büyük olan en yakın tam sayı esas alınır.

Ek-4 [17]

A Sınıfı Yumurtaların Kalite Kusurlarına Dair Toleranslar

1)180 adet veya daha fazla sayıdaki yumurtanın kontrolünde kalite özelliklerine dair aşağıda belirtilen toleranslar uygulanır.

a)Paketleme tesisinden sevk öncesinde % 5

b)Pazarlama ve satışın diğer aşamalarında % 7

2)Kontrol edilen yumurta sayısının 180'den daha az olduğu durumlarda kalite kusurlarına dair toleranslar 1 inci maddede belirtilen oranların 2 katı olarak uygulanır.

3)Ekstra taze yumurtalarda hava boşluğu kriterine dair tolerans uygulanmaz.

4)Kalite kusurlarına dair tolerans uygulanabilecek yumurta sayısının belirlenmesinde, hesaplanan sayının tam sayı olmaması durumunda, hesap sonucunda bulunan değerden büyük olan en yakın tam sayı esas alınır.

5)Kalite kusurlarına dair toleranslar çatlak yumurta için uygulanmaz.

GTİP KODU	GTİP KODU AÇIKLAMASI
040700	Kuş Ve Kümes Hayvanlarının Kabuklu Yumurtaları (Kabuklu, Taze, Dayanıklı Hale Getirilmiş Veya Pişirilmiş)
040711	Tavuk Yumurtaları (Gallus Domesticus Türü); Kuluçkalık (Kabuklu)
040719	Kuş Ve Diğer Kümes Hayvanlarının Yumurtaları; Kuluçkalık (Kabuklu)
040721	Tavuk Yumurtaları (Gallus Domesticus Türü); Diğer Taze Yumurtalar; Kuluçkalık Olmayan (Kabuklu)
040729	Kuş Ve Diğer Kümes Hayvanlarının Yumurtaları; Diğer Taze Yumurtalar; Kuluçkalık Olmayan (Kabuklu)
040790	Kuş Ve Kümes Hayvanlarının Yumurtaları; Taze, Dayanıklı Hale Getirilmiş Veya Pişirilmiş (Kabuklu)

GTİP KODU	GTİP KODU AÇIKLAMASI
040811	Kuş Ve Kümes Hayvanlarının Yumurta Sarıları (Kurutulmuş)
040819	Kuş Ve Kümes Hayvanlarının Yumurta Sarıları (Kurutulmamış, Taze, Buharla Veya Kaynar Su İle Pişirilmiş, Kalıplanmış, Dondurulmuş Veya Diğer Bir Şekilde Dayanıklılığı Artırılmış, İlave Şeker Veya Diğer Tatlandırıcı Maddeler İçersin İçermesin)
040891	Kuş Ve Kümes Hayvanlarının Kabuksuz Yumurtaları; Kurutulmuş
040899	Kuş Ve Kümes Hayvanlarının Kabuksuz Yumurtaları; (Kurutulmamış, Taze, Buharla Veya Kaynar Su İle Pişirilmiş, Kalıplanmış, Dondurulmuş Veya Diğer Bir Şekilde Dayanıklılığı Artırılmış, İlave Şeker Veya Diğer Tatlandırıcı Maddeler İçersin İçermesin)

HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ

BİRİNCİ BÖLÜM
Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

MADDE 1 –(1) Bu Yönetmeliğin amacı, hayvansal gıda üreten gıda işletmecisinin Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde belirtilen kurallara ek olarak uyması gereken özel hijyen gerekliliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 –(1) Bu Yönetmelik; işlenmemiş ve işlenmiş hayvansal gıda üreten gıda işletmecisinin uyması gereken özel hijyen gerekliliklerini, sorumluluklarını ve yürüttüğü otokontrollere ilişkin usul ve esasları kapsar.

(2) Bu Yönetmelik, bitkisel ve işlenmiş hayvansal ürünlerin her ikisini de içeren gıdalar için uygulanmaz. Ancak, bu tür gıdaların hazırlanmasında kullanılan işlenmiş hayvansal ürünler bu Yönetmelikte belirtilen gerekliliklere uygun olarak elde edilir ve işleme tabi tutulur.

(3) Bu Yönetmelik;

a) Kişisel tüketim amacıyla birincil üretime,

b) Kişisel tüketim amacıyla gıdanın hazırlanması, işlenmesi ve depolanmasına,

c) Üreticisi tarafından küçük miktarlardaki birincil ürünlerin son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satışını yapan yerel perakendecilere doğrudan arzına,

ç) Üreticisi tarafından çiftlikte kesilen kanatlı ve tavşanımsıların etlerini, küçük miktarlarda ve çiğ et olarak son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satışını yapan yerel perakendecilere doğrudan arzına,

d) Yaban av hayvanları veya yaban av hayvanı etlerini küçük miktarlarda son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satışını yapan yerel perakendecilere doğrudan arz eden avcılara,

uygulanmaz.

(4) Bu Yönetmelik,

a) Aksi belirtilmedikçe perakendeye uygulanmaz.

b) Başka bir işletmeye hayvansal gıdaları arz eden perakendeciye aşağıdaki durumlar hariç olmak üzere uygulanır.

1) Bu Yönetmeliğin 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 ve 19 uncu bölümlerinde belirtilen özel sıcaklık gerekliliklerinin uygulanması şartıyla sadece depolama ve nakliye faaliyetleri.

2) Yerel, marjinal ve sınırlı faaliyetler.

(5) Bu Yönetmelik;

a) Hayvan refahı,

b) Hayvanların tanımlanması ve hayvansal gıdaların izlenebilirliği,

c) Nakledilebilir süngerimsi beyin hastalıklarından korunma, kontrol ve yok edilmesi için belirlenen kurallar dahil hayvan ve halk sağlığı,

konusundaki mevzuat hükümlerine aykırılık teşkil etmeyecek şekilde uygulanır.

(6) Bu Yönetmelik, bu Yönetmeliğin bölümlerinde özel hijyen gerekliliği getirilmeyen hayvansal gıdalara uygulanmaz.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Yönetmelik;

a) 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 8, 9, 22, 24, 27, 29, 30, 31, 32 ve 34 üncü maddelerine dayanılarak,

b) 853/2004/EC sayılı Hayvansal Gıdaların Özel Hijyen Kurallarına İlişkin Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğüne paralel olarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 –(1) 5996 sayılı Kanunun 3 üncü maddesinde ve Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin 4 üncü maddesindeki tanımlara ilave olarak bu maddenin ikinci fıkrasında yer alan tanımlar da geçerlidir.

(2) Bu Yönetmelikte geçen;

a) Arındırma merkezi: Canlı çift kabuklu yumuşakçaların temiz deniz suyu ile beslenen tanklarda, bulaşıklığın azaltılarak insan tüketimine uygun hale getirilmesi amacıyla, muamele edildiği tesisi,

b) Av hayvanı işleme tesisi: Avlanmadan sonra av hayvanının ve av etinin piyasaya arzı için hazırlandığı tesisi,

c) Büyük yaban av hayvanı: Küçük yaban av hayvanı tanımına girmeyen, doğada serbest olarak yaşayan yaban kara memelilerini,

ç) Çatlak yumurta: Kabuğu zarar görmüş ve zarı bozulmamış yumurtayı,

d) Çift kabuklu yumuşakça: Sudaki besinleri süzerek beslenen Lamellibranchia sınıfında yer alan yumuşakçaları,

e) Çiftlik av hayvanı: Evcil tırnaklılar tanımında belirtilenlerin dışında kalan, çiftlikte yetiştirilen devekuşugilleri ve kara memelilerini,

f) Çiğ et: Vakum ambalajlı veya kontrollü ortamda ambalajlanmış et dahil soğutma, dondurma veya hızlı dondurmadan başka herhangi bir muhafaza yöntemine tabi tutulmamış olan eti,

g) Çiğ süt: Çiftlik hayvanlarının meme bezlerinden salgılanan, 40 °C'nin üzerinde ısıtılmamış veya eşdeğer etkiye sahip herhangi bir işlem görmemiş sütü,

ğ) Deniz biyotoksinleri: Toksinleri içeren planktonlarla beslenmenin bir sonucu olarak, çift kabuklu yumuşakçalar tarafından biriktirilen zehirli maddeleri,

h) Dondurucu gemi: Balıkçılık ürünlerinin; kanının akıtılması, kafanın ve yüzgeçlerin ayrılması, iç organlarının çıkarılması gibi işlemler ile gerektiğinde paketleme ve ambalajlama yapılarak dondurulduğu balıkçı gemisini,

ı) Don yağı tortusu: Yağ ve suyun kısmi ayrımından sonra protein içeren tortuyu,

i) Eritilmiş hayvansal yağ: Kemiklerde dahil olmak üzere, etin işlenmesinden elde edilen insan tüketimine uygun yağı,

j) Et: Bu maddenin ikinci fıkrasının (c), (e), (m), (u), (çç), (ll) ve (rr) bentlerinde belirtilen hayvanların kan dahil yenilebilen kısımlarını,

k) Et parçalama tesisi: Etin kemiklerinden ayrılması ve/veya parçalanması amacıyla kullanılan tesisi,

l) Et ürünleri: Etin işlenmesinden veya işlenmiş ürünlerin daha ileri düzeyde işlenmesiyle elde edilen ve kesit yüzeyi çiğ etin karakteristik özelliklerini göstermeyen ürünleri,

m) Evcil tırnaklı hayvan: Sığırı, mandayı, bizonu, koyunu, keçiyi, tek tırnaklı hayvanı, deveyi ve domuzu,

n) Evcil tırnaklı hayvan karkası:

1) Sığır için; hayvanın kesimi yapılıp kanı akıtıldıktan, baş ve ayakları ayrıldıktan, derisi yüzüldükten, böbrekleri ve böbrek yağları, üreme organları ve pelvis boşluğu yağları, salkım yağları, idrar kesesi ve bunların bağları, soluk borusu (trachea), yemek borusu (oesaphagus) ve diğer iç organları çıkartıldıktan ve kuyruk, sakrum omuru ile birinci kuyruk omuru arasından kesildikten sonra elde edilen bütün haldeki gövdesini,

2) Domuz için; hayvanın kesildikten, kanı akıtıldıktan, başı ayrıldıktan veya başı ayrılmadan, derinin yüzülmemesi halinde baş ve gövdesi haşlandıktan, tüyleri yolunup ütüldükten, tırnakları alındıktan ve iç organları çıkartıldıktan sonra elde edilen bütün haldeki gövdesini,

3) Diğer evcil tırnaklı hayvanlar için; hayvanın kesimi yapılıp kanı akıtıldıktan, baş ve ayakları ayrıldıktan, derisi yüzüldükten, tek tırnaklı hayvanlarda böbrek dahil diğer hayvanlarda böbrek hariç iç organları çıkartıldıktan sonra elde edilen bütün haldeki gövdesini,

o) Fabrika gemisi: Balıkçılık ürünlerinin fileto yapılması, dilimlenmesi, derisinin sıyrılması, kabuğunun ayrılması, pişirilerek kabuğundan çıkarılması, kıyma haline getirilmesi gibi işlemlerden biri veya birkaçının gerçekleştirildikten sonra, gerektiğinde soğutulduğu veya dondurulduğu ve ardından ambalajlama veya paketleme işlemlerinin yapıldığı gemiyi,

ö) Hazırlanmış balıkçılık ürünleri: İç organları çıkarma, kafayı ayırma, dilimleme, fileto yapma ve parçalama gibi anatomik bütünlüğü etkileyen bir işleme tabi tutulmuş işlenmemiş balıkçılık ürünlerini,

p) Hazırlanmış et karışımları: Parçalara bölünmüş et dahil olmak üzere ete, diğer gıda maddeleri, lezzet vericiler ve/veya katkı maddeleri

ilavesiyle elde edilen, etteki kas liflerinin yapısını ve çiğ etin özelliklerini ortadan kaldırmayacak seviyede işleme tabi tutulan çiğ eti,

r) İç organlar: Göğüs, karın ve pelvis boşluğundaki organlar, soluk borusu ve yemek borusu ile kanatlı hayvanlarda kursağı,

s) İşlenmiş balıkçılık ürünleri: Balıkçılık ürünlerinin işlenmesinden veya bu işlenmiş ürünlerin daha ileri düzeyde işlenmesinden elde edilen işlenmiş ürünleri,

ş) İşlenmiş mide, idrar kesesi ve bağırsak: Elde edildikten ve temizlendikten sonra, tuzlama, ısıtma veya kurutma gibi işlemlere tabi tutulan mide, idrar kesesi ve bağırsağı,

t) Jelatin: Hayvanların kemikleri, post ve derileri, tendon ve ligamentlerinden üretilen kollajenin kısmi hidroliziyle elde edilen, jel haline gelen veya gelmeyen doğal, çözülebilir proteini,

u) Kanatlı hayvan: Devekuşugiller dışında, evcil hayvan olarak beslenen fakat evcil hayvan olarak kabul edilmeyen kuşlar da dahil olmak üzere beslenen kanatlı hayvanları,

ü) Kanatlı hayvan karkası: Tekniğine uygun kesilmiş, kanı akıtılmış, tüyleri yolunmuş, böbrek hariç olmak üzere iç organları çıkartılmış, yıkama ve soğutma işlemi görmüş, suyu sızdırılmış kanatlı hayvanın bütün halindeki gövdesini,

v) Kesimhane: Etleri insan tüketimine uygun olan hayvanların kesim ve yüzüm işlemlerinin yapıldığı, iç organlarının çıkartıldığı, karkas ve sakatatların soğutulduğu ve/veya dondurulduğu işletmeyi,

y) Kıyma: Parçalara kıyılmış kemiksiz eti,

z) Kollajen: Bu Yönetmeliğin ilgili gerekliliklerine göre üretilmiş hayvan kemikleri, postları, derileri, tendonları ve ligamentlerinden elde edilmiş protein esaslı ürünü,

aa) Kolostrum/Ağız Sütü: Doğumdan sonraki ilk 3 ila 5 güne kadar meme bezlerinden salgılanan fiziksel ve kimyasal bileşimi normal sütten farklılık gösteren antikor ve mineralce zengin olan ve çiğ süt salgılanmasından önce gelen sıvıyı,

bb) Kolostrum bazlı ürünler: Kolostrumun işlenmesinden elde edilen ürünler ile bu ürünlerin daha ileri düzeyde işlenmesinden elde edilen işlenmiş ürünleri,

cc) Kurbağa bacağı: Ön vücudunun arkasından enine bir kesimle ikiye ayrılmış, iç organları çıkarılmış, derisi yüzülmüş kurbağagillerin Ranidae türlerinin arka kısmını,

çç) Küçük yaban av hayvanı: Doğada serbest olarak yaşayan yaban av kuşlarını ve tavşanımsıları,

dd) Lezzet vericiler: İnsan tüketimine uygun tuz, hardal, baharat, baharat özütleri, aromatik bitkiler ve aromatik bitki özütlerini,

ee) Mekanik olarak ayrılmış balıkçılık ürünleri: Balıkçılık ürünlerinde kemik/kılçık/kabuktaki etin, yapısında kayba ve değişikliğe yol açan mekanik araçları kullanarak ayrılması yoluyla elde edilen herhangi bir ürünü,

ff) Mekanik olarak ayrılmış et (MAE): Kemikler ayrıldıktan sonra etli kemiklerdeki veya kanatlı hayvanların karkaslarındaki etlerin, bu etleri meydana getiren kas liflerinin yapısının kaybolmasına veya değişmesine sebep olan mekanik yöntemler kullanılarak alınması ile elde edilen ürünü,

gg) Sakatat: İç organlar ve kan dahil karkas haricindeki eti,

ğğ) Salyangoz: Helix pomatialinne, Helix aspersamuller, Helix lucorum türlerinin karada yaşayan karından bacaklılarını ve Achatinidae familyasının türlerini,

hh) Sevkiyat merkezi: İnsan tüketimine uygun özellikteki canlı çift kabuklu yumuşakçaların kabulü, uygun duruma getirilmesi, yıkanması, temizlenmesi, derecelenmesi, ambalajlanması ve paketlemesi için karada veya denizde kurulu herhangi bir tesisi,

ıı) Sıvı yumurta: Kabuğunun uzaklaştırılmasından sonra işlenmemiş yumurta içeriğini,

ii) Süt üreten hayvancılık işletmesi: Gıda olarak piyasaya arz için süt üretmek amacıyla, bir veya daha fazla çiftlik hayvanının bulundurulduğu tesisi,

jj) Süt ürünleri: Çiğ sütün işlenmesinden elde edilen ürünler ile bu ürünlerin daha ileri düzeyde işlenmesi ile elde edilen işlenmiş ürünleri,

kk) Tabaklama: Bitkisel tabaklama ajanları, krom tuzları, alüminyum tuzları, demir tuzları, silisli tuzlar, aldehitler, kininler veya sentetik sertleştiriciler gibi diğer maddeleri kullanarak derilerin sertleştirilmesini,

ll) Tavşanımsılar: Tavşanları, yaban tavşanlarını ve kemirgenleri,

mm) **(Değişik:RG-17/1/2014-28885)**(1) Taze balıkçılık ürünleri: Muhafazasını sağlamak üzere soğutmadan başka herhangi bir işleme tabi tutulmayarak, vakumla veya modifiye atmosferde paketlenmiş ürünler de dahil olmak üzere, bütün veya hazırlanmış ve işlemeye tabi tutulmamış balıkçılık ürünlerini,

nn) Toplayıcı: Hasat edilmiş canlı çift kabuklu yumuşakçaları bir hasat alanından herhangi bir araçla, işleme yeri ve piyasaya arz etme amacıyla toplayan gerçek veya tüzel kişiyi,

oo) Toptan satış yeri: Gıda işletmecilerine gıda satışının yapıldığı, tesis ve bölümlerin ortak kullanıldığı ve ayrı üniteleri içeren işyerini,

öö) Uygun duruma getirme: A sınıf üretim alanlarından gelen canlı çift kabuklu yumuşakçalardan, kum, çamur veya balçığı uzaklaştırmak, duyusal özelliklerini geliştirmek ve paketleme veya ambalajlamadan önce çift kabuklu yumuşakçaların canlılığının iyi bir duruma getirilmesini sağlamak için arındırma merkezlerinde veya sevkiyat yerlerindeki tanklarda, temiz deniz suyu içeren herhangi bir diğer tesiste veya kendi doğal ortamlarında depolanmasını,

pp) Üretim alanı: Çift kabuklu yumuşakçaların doğal yataklarını ya da onların yetiştirildiği alanları içeren ve canlı çift kabuklu yumuşakçaların elde edildiği herhangi bir deniz veya nehrin açıldığı koy veya lagün alanlarını,

rr) Yaban av hayvanı: Yabani tırnaklılar ve tavşanımsılar ile insan tüketimi için avlanan ve yaban av hayvanları gibi çevrelenmiş alanlarda özgürce yaşayan memelileri de içeren, ilgili yasasına göre yaban av hayvanı olarak kabul edilen diğer karasal memelileri ve insan tüketimi için avlanan yaban kuşlarını,

ss) Yatırma: Canlı çift kabuklu yumuşakçaların iyi gelişmesi veya semirtilmesi için daha uygun alanlara aktarma amacı dışında, gerekli olduğu durumda, bulaşıklığın azaltılarak insan tüketimine uygun hale gelmesi amacıyla deniz veya nehrin açıldığı koy veya lagün alanlarına aktarılmasını,

şş) Yatırma alanı: Sınırlarının şamandıralar, kazıklar ve diğer sabit araçlarla kesin olarak işaretlendiği ve canlı çift kabuklu yumuşakçaların yalnızca doğal arıtılmasının yapıldığı herhangi bir deniz veya nehrin açıldığı koy veya lagün alanını,

tt) **(Değişik:RG-17/1/2014-28885)**(1) Yerel, marjinal ve sınırlı faaliyet: Coğrafi olarak sınırlandırılmış alan içerisinde, günlük, haftalık veya yıllık olarak belirlenmiş miktarları aşmayacak şekilde, belirlenmiş tipteki perakendeci tarafından belirlenmiş hayvansal gıdanın belirlenmiş işletme tipine arzını,

uu) Yumurta: Kırık, kuluçkalık veya pişmiş yumurtalar hariç olmak üzere çiftlik kuşları tarafından üretilen ve direkt olarak insan tüketimine veya yumurta ürünlerinin hazırlanmasına uygun kabuklu yumurtayı,

üü) Yumurta paketleme tesisi: Yumurtaların kalite ve ağırlık bakımından derecelendirildiği ve paketlemenin yapıldığı tesisi,

vv) Yumurta ürünleri: Yumurtanın veya yumurta bileşenlerinin veya yumurta karışımlarının işlenmesinden veya bu işlenmiş ürünlerin daha ileri düzeyde işlenmesinden elde edilen işlenmiş ürünleri,

ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM
Gıda İşletmecisinin Sorumlulukları, Kayıt ve Onay

Gıda işletmecisinin sorumlulukları

MADDE 5 –(1) Gıda işletmecisi 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 ve 19 uncu bölümlerde yer alan hayvansal gıdaların hijyenine ilişkin ilgili gerekliliklere uyar.

(2) Gıda işletmecisi, hayvansal gıdanın yüzeyindeki bulaşmayı ortadan kaldırmak için, içilebilir su veya Gıda Hijyeni Yönetmeliği veya bu Yönetmelikte kullanımına izin verilen temiz su dışında başka bir madde kullanamaz. Ancak bu amaç için, ruhsatlandırılmış veya izin verilmiş maddeler kullanılabilir. Bu maddelerin kullanımı, bu Yönetmeliğin gerekliliklerini yerine getirme konusunda gıda işletmecisinin sorumluluğunu ortadan kaldırmaz.

(3) **(Ek:RG-17/1/2014-28885)**(1) Gıda işletmecisi, hayvansal dondurulmuş gıdalar söz konusu olduğunda aşağıdaki gerekliliklere uyar.

a)Gıdanın üretim tarihi olarak;

kombinasyonunda aseptik olarak kapatılmış ambalajlarda, oda sıcaklığında muhafaza edildiğinde işlenmiş üründe canlı mikroorganizma veya gelişim kabiliyetine sahip sporların olmadığını ve uygulanan ısıl işlemin yeterliliğini gösteren, kapalı ambalajların 30 °C'de 15 gün veya 55 °C'de 7 gün inkübasyonundan veya farklı bir yöntemin uygulanmasından sonra ürünlerin mikrobiyolojik olarak stabil kaldığını garanti eden işlemdir.

b) Gıda işletmecisi, süt ve kolostrumu ısıl işleme tabii tutup, tutmayacağına karar verirken aşağıdaki hususları dikkate alır;

1) Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde yer alan tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkeleri uyarınca geliştirilen prosedürlere uyar.

2) Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik ile Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleye Yönetmeliğe uygun olarak işletmelerin onaylanması veya kontrollerin gerçekleştirilmesi sırasında Bakanlıkça istenen ilave şartlara uyar.

(3) Süt ürünleri üreten işletmelerde kullanılacak olan çiğ ve ısıl işlem görmüş inek sütü için aşağıdaki gerekliliklere uyulur:

a) Süt ürünleri üreten gıda işletmecisi, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine dayalı prosedürlerde belirlenmiş kabul süresi aşıldığında, ısıl işlem uygulanmadan hemen önce aşağıda belirtilen kriterleri sağlamak için gerekli prosedürleri uygular.

1) Süt ürünlerinin hazırlanmasında kullanılacak çiğ inek sütü 30 °C'de her mililitrede 300.000'den az koloni sayısına sahip olmalıdır.

2) Süt ürünleri üretiminde kullanılacak ısıl işlem görmüş inek sütü 30 °C'de her mililitrede 100.000'den az koloni sayısına sahip olmalıdır.

b) Bu fıkranın (a) bendinde yer alan kriterlerin karşılanmadığı durumda süt ürünleri üreten gıda işletmecisi Bakanlığı bilgilendirir ve bu durumu düzeltmek için tedbir alır.

Süt ve süt ürünleri ile kolostrum ve kolostrum bazlı ürünlerin ambalajlanması

MADDE 58 –(1) Tüketime sunulan ambalajların kapatılması, sıvı süt ürünleri ile kolostrum bazlı ürünlere son ısıl işlemin uygulandığı yerde dolumdan hemen sonra bulaşmayı önleyecek şekilde kapatma araçlarıyla gerçekleştirilir. Kapatma sistemi, açıldıktan sonra ürünün açılmış olduğunun kolayca anlaşılmasını sağlayacak şekilde tasarlanır.

Süt ve süt ürünleri ile kolostrum ve kolostrum bazlı ürünlerin etiketlenmesi

MADDE 59 –(1) Süt ve süt ürünleri ile kolostrum ve kolostrum bazlı ürünlerin etiketlenmesi gıda kodeksi etiketleme mevzuat hükümlerine uygun olmalıdır. Silinmeyecek şekilde işaretlenmiş olan ve bu nedenle herhangi bir etiket taşımayan tekrar kullanılabilen cam şişeler ve en geniş yüzeyi 10 cm2 den küçük olan ambalaj veya kaplar hariç olmak üzere bu hükümlere ek olarak;

a) Çiğ sütün etiketinde "çiğ süt" ibaresi,

b) Prosesinde ısıl işlem veya fiziksel veya kimyasal herhangi bir işlemin bulunmadığı çiğ sütten elde edilen ürünlerin etiketlerinde "çiğ sütten üretilmiştir" ibaresi,

c) Kolostrumun etiketinde "kolostrum" ibaresi,

ç) Kolostrumdan elde edilen ürünlerin etiketinde "kolostrumdan elde edilmiştir" ibaresi, yer almalıdır.

(2) Bu maddenin birinci fıkrasında yer alan gerekliliklerin son tüketiciye arz edilen ürünlere uygulanır. Etiketleme terimi ürün ile birlikte sunulan ve ürünü ilgilendiren ambalaj, doküman, uyarı gibi bilgi ve belgeleri de içerir.

Tanımlama işareti

MADDE 60 – (1) Bu bölümdeki ürünler için bu Yönetmeliğin 8 inci maddesinde yer alan şartlara istisna olarak, ambalaj veya paket üzerindeki işletmenin onay numarasının yerini gösteren referans, tanımlama işareti yerine geçebilir.

(2) Gıda işletmecisinin süt ürünleri üreten veya yeniden ambalajlayan birden fazla işletmesi var ise; üretim veya yeniden ambalajlamanın yapıldığı işletmenin tanımlama işaretinin açık bir şekilde işaretlenmesi şartıyla, etikette diğer işletmelere ait tanımlama işaretleri de yer alabilir.

ONDÖRDÜNCÜ BÖLÜM
Yumurta ve Yumurta Ürünleri İçin Özel Gereklilikler

Yumurta

MADDE 61 – (1) **(Değişik:RG-17/1/2014-28885)**[1]

Yumurtalar, üreticinin tesislerinde ve son tüketiciye arzına kadar, temiz, kuru, dışarıdan gelen kokulardan ari, darbelerden etkin bir biçimde korunacak ve direk güneş ışığına maruz kalmayacak şekilde muhafaza edilir. Yumurtalar, yumurtlama tarihinden itibaren en fazla 21 gün içinde tüketiciye ulaştırılır.

Yumurta ürünlerinin üretim yerleri için gereklilikler

MADDE 62 –(1) Gıda işletmecisi, yumurta ürünleri üretilen tesislerinde aşağıdaki işlemlerin ayrımını sağlayacak şekilde tesisin kurulması, planlaması ve donatılmasını sağlar:

a) Kirli yumurtaların yıkanması, kurutulması ve dezenfekte edilmesi.

b) Yumurtaların kırılması, kırılan yumurtaların içeriğinin toplanması, kabuk ve zarların uzaklaştırılması.

c) Bu fıkranın (a) ve (b) bentlerinde belirtilen işlemler dışındaki diğer işlemler.

Yumurta ürünleri üretiminde kullanılan hammadde için gereklilikler

MADDE 63 – (1) Gıda işletmecisi; yumurta ürünleri üretimi için kullanılan hammaddelerin aşağıdaki gerekliliklere uygunluğunu sağlar.

a) Yumurta ürünlerinin üretiminde kullanılacak yumurtaların kabukları yapısal gelişimini tam olarak tamamlamış olmalı ve kırık içermemelidir. Çatlak yumurtalar, üretildikleri çiftlikten veya paketleme merkezinden, sıvı yumurta üretimi veya yumurta ürünlerinin işlenmesi konusunda onaylı bir işletmeye doğrudan getirilmesi halinde, işletmeye alındıktan sonra bekletilmeden kırılması koşuluyla sıvı yumurta ve yumurta ürünlerinin üretiminde kullanılabilir.

b) Sıvı yumurta üretimi amacıyla onaylanmış bir tesisten elde edilen sıvı yumurta, hammadde olarak kullanılabilir. Sıvı yumurta, bu Yönetmeliğin 64 üncü maddesinin birinci fıkrasının (a), (b), (c), (ç) ve (f) bentlerinde belirtilen gerekliliklere uygun olarak elde edilir.

Yumurta ürünleri üretiminde özel hijyen gereklilikleri

MADDE 64 –(1) Gıda işletmecisi tüm faaliyetlerini, yumurta ürünlerinin üretimi, muamelesi ve depolanması sırasında bulaşmayı engelleyecek bir şekilde, özellikle aşağıdaki özel hijyen gerekliliklerine uygunluğu sağlayarak gerçekleştirir.

a) Yumurtalar, temiz ve kuru olmadıkça kırılamaz.

b) Yumurta kırma işlemi, yumurta ürünlerinin üretimindeki diğer işlemlerden ayrı bir yerde, bulaşmayı en aza indirecek şekilde yapılır. Çatlak yumurtalar mümkün olduğunca çabuk işlenir.

c) Tavukların, hindilerin ve beç tavuklarının yumurtaları dışında kalan yumurtalar ayrı olarak muameleye tabi tutulur ve işlenir. Tavuk, hindi ve beç tavuğunun yumurtalarının işlenmesine tekrar başlanmadan önce, tüm ekipmanlar temizlenir ve dezenfekte edilir.

ç) Yumurtaların içeriği santrifüj ile ya da ezilerek alınmaz ve boş yumurta kabuklarında kalan yumurta akı kalıntılarının ayrılması için santrifüj kullanılmaz.

d) Kırılan yumurtalar, mikrobiyolojik riskleri elimine etmek veya kabul edilebilir bir seviyeye indirmek için mümkün olduğunca hızlı bir şekilde işleme tabi tutulur. Yetersiz işlem gören bir parti, eğer yeni bir işlemle insan tüketimi için uygun hale getirilebilecekse, aynı işletmede tekrar işleme alınabilir. İnsan tüketimi için uygun olmadığı tespit edilen ürünler, insan tüketimine sunulmaz ve bunu sağlamak için denatüre edilir.

e) Kuru veya kristalize albümin üretiminde kullanılacak olan yumurta akı, sonradan ısıl işleme tabi tutulacağından önceden ısıl işlem uygulanmasına gerek yoktur.

f) Yumurtaların kırılmasından sonra elde edilen sıvı yumurta hemen işlenmeyecekse, dondurularak ya da 4 °C'den yüksek olmayan bir sıcaklıkta muhafaza edilir. Sıvı yumurtanın 4°C'de tutulması durumunda, ürüne işlenmeden önceki muhafaza süresi 48 saati aşamaz. Ancak şekeri ayrılacak ürünler için, şekerin ayrılması işlemi hemen gerçekleştirilecekse bu gerekliliklerin yerine getirilmesi zorunlu değildir.

g) Oda sıcaklığında muhafaza edilmek için stabilize edilmemiş ürünler 4 °C'den fazla olmayan sıcaklıklara soğutulur. Dondurulacak ürünler ise işleme basamakları tamamlandıktan sonra hemen dondurulur.

ğ) Yumurta ürünlerinin muhafaza ve depolama sıcaklıkları aşağıdaki dereceleri aşamaz:

1) Derin dondurulmuş ürünlerde -18 °C

2) Dondurulmuş ürünlerde -12 °C

3) Soğutulmuş ürünlerde 4 °C

4) Pastörize ürünlerde 4 °C

5) Yumurta akı hariç kurutulmuş ürünler 15 °C

Analitik özellikler

MADDE 65 – (1) Gıda işletmecisi, yumurta ürünlerinin aşağıda açıklanan analitik özelliklere uygunluğunu sağlar.

a) Modifiye edilmemiş yumurta ürünlerinde, kuru maddedeki 3 OH–butirik asit konsantrasyonu 10 mg/kg'dan fazla olamaz.

b) Yumurta ürünlerinin üretiminde kullanılacak olan hammaddenin kuru maddesindeki laktik asit miktarı 1000 mg/kg'dan fazla olamaz. Fermente ürünlerde bu değer fermantasyon işleminden önce kaydedilen değer olacaktır.

c) İşlenmiş yumurta ürünlerindeki yumurta kabuğu kalıntıları, yumurta zarları ve diğer partiküllerin toplam miktarı 100 mg/kg'dan fazla olamaz.

Yumurta ürünlerine ilişkin etiketleme ve tanımlama işareti

MADDE 66 – (1) Yumurta ürünlerinin etiketlenmesinde aşağıdaki özel gerekliliklere uyulur:

a) Perakendeye yönelik olarak üretilmeyip başka bir ürünün üretiminde bileşen olarak kullanılacak olan yumurta ürünleri; 8 inci maddede yer alan tanımlama işareti için genel şartlara ilave olarak, muhafaza sıcaklığı ile bu sıcaklıkta korunabileceği süreyi belirten bir etikete sahip olmalıdır.

b) Sıvı yumurta etiketinde, bu fıkranın (a) bendinde belirtilenlere ilave olarak "Pastörize edilmemiş sıvı yumurta" ile "Varış yerinde işlenecektir." ifadeleri yer alır ve yumurtaların kırıldığı gün ve saat belirtilir.

ONBEŞİNCİ BÖLÜM
Kurbağa Bacağı ve Salyangoz İçin Özel Gereklilikler

Kurbağa bacağı ve salyangoz

MADDE 67 – (1) İnsan tüketimi için kurbağa bacağı ve salyangoz hazırlayan gıda işletmecisi; aşağıdaki gerekliliklere uymalıdır:

a) Kurbağa ve salyangozların öldürülme işlemi bu amaçla planlanmış, inşa edilmiş ve donatılmış bir tesiste gerçekleştirilmelidir.

b) Kurbağa bacaklarının hazırlandığı tesiste, canlı kurbağaların depolanması, yıkanması, kesimi ve kanlarının akıtılması için tahsis edilmiş bir oda olmalıdır. Bu oda, fiziksel olarak hazırlama odasından ayrı olmalıdır.

c) İşletmede öldürülme dışında farklı bir sebepten ölen kurbağa ve salyangozlar, insan tüketimi için kullanılmamalıdır.

ç) Kurbağa ve salyangozlar örnekleme yoluyla duyusal muayeneye tabi tutulmalıdır. Eğer bu muayene sonucunda bir tehlike belirlenir ise, bu ürünler insan tüketimi için kullanılmamalıdır.

d) Kurbağa bacakları, hazırlanmalarını takiben bekletilmeden sadece akan içilebilir su ile yıkanmalı ve buzun erime sıcaklığına yakın bir sıcaklıkta soğutulmalı, dondurulmalı veya işlenmelidir.

e) Öldürmeden sonra, salyangozun hepatopankreası bir tehlike oluşturuyor ise uzaklaştırılmalı ve insan tüketimi için kullanılmamalıdır.

ONALTINCI BÖLÜM
Eritilmiş Hayvan Yağları ve Don Yağı Tortusu İçin Özel Gereklilikler

Hammaddeleri toplayan veya işleyen işletmeler için gereklilikler

MADDE 68 –(1) Gıda işletmecisi, eritilmiş hayvan yağları ve don yağı tortusu üretimi için hammaddeleri toplayan veya işleyen tesislerin aşağıdaki gerekliliklere uygunluğunu sağlar.

a) Hammaddelerin toplandığı ve işleme tesislerine nakledildiği merkezler, hammaddelerin 7 °C'den yüksek olmayan bir sıcaklıkta depolamasını sağlayacak imkânlara sahip olmalıdır.

b) İşleme tesisi;

1) Soğutma imkânlarına,

2) Eritilmiş hayvan yağları işletmeden sadece tankerlerle sevk edilmiyorsa, sevkiyat odasına,

3) Eritilmiş hayvan yağlarının, diğer gıda maddeleri ve/veya lezzet vericiler ile karışımından elde edilen ürünlerin hazırlanması durumunda, bu iş için uygun ekipmanlara,

sahip olmalıdır.

c) Hammadde, 69 uncu maddenin birinci fıkrasının (ç) bendinde belirtildiği şekilde aktif soğutma yapılmaksızın depolanıyor veya nakliye yapılıyorsa, sadece bu faaliyeti yürüten tesislerde bu fıkranın (a) bendi ile (b) bendinin (1) numaralı alt bendinde öngörülen soğutma imkânları gerekli değildir.

Eritilmiş hayvan yağı ve don yağı tortusu hazırlanması için hijyen gereklilikleri

MADDE 69 – (1) Hammaddeler aşağıda belirtilen gerekliliklere uygun olur:

a) Kesimhanede kesilen, ölüm öncesi ve ölüm sonrası muayenede insan tüketimi için uygun olduğu belirlenen hayvanlardan elde edilmelidir.

b) Kan ve kirlilikten mümkün olduğunca ari yağ dokuları veya kemiklerden oluşmalıdır.

c) Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik hükümlerine uygun olarak kayıt altına alınan veya onaylanan tesislerden gelmelidir.

ç) Eritilene kadar 7 °C'den yüksek olmayan bir iç sıcaklıkta ve hijyenik şartlarda, nakledilmeli ve depolanmalıdır. Ancak elde edildikten sonra 12 saat içerisinde eritilecek ise hammaddeler aktif soğutulmaksızın nakledilebilir ve depolanabilir.

(2) Eritme sırasında çözücülerin kullanımı yasaktır.

(3) Bu maddenin birinci ve ikinci fıkralarına uygun olarak hazırlanan eritilmiş hayvan yağları, bu maddenin dördüncü fıkrasında yer alan standartları karşılaması durumunda aynı işletmede veya başka bir işletmede fiziko-kimyasal kalitesini geliştirmek amacıyla rafine edilebilir.

(4) Eritilmiş hayvan yağı, çeşidine bağlı olarak, Ek-3'teki standartları karşılar.

(5) İnsan tüketimi için amaçlanan don yağı tortusu aşağıdaki sıcaklık şartlarına uygun olarak depolanır.

a) 70 °C'den yüksek olmayan sıcaklıkta eritilerek elde edilen don yağı tortusu; 7 °C'den yüksek olmayan bir sıcaklıkta en fazla 24 saat veya -18 °C veya daha düşük bir sıcaklıkta depolanmalıdırlar.

b) 70 °C'den daha yüksek bir sıcaklıkta eritilerek elde edilen ve kütlece % 10 veya daha fazla bir nem içeriğine sahip olan don yağı tortusu,

1) 7 °C'den yüksek olmayan bir sıcaklıkta en fazla 48 saat veya eşdeğer garanti veren bir zaman/sıcaklık kombinasyonunda veya

2) -18 °C veya daha düşük bir sıcaklıkta,

depolanmalıdır.

c) 70 °C'den daha yüksek bir sıcaklıkta eritilerek elde edilen ve kütlece % 10'dan daha az bir nem içeriğine sahip olan don yağı tortusu için özel bir gereklilik yoktur.

ONYEDİNCİ BÖLÜM
İşlenmiş Mide, İdrar Kesesi ve Bağırsaklar İçin Özel Hijyen Gereklilikleri

İşlenmiş mide, idrar kesesi ve bağırsaklar

MADDE 70 – (1) Mideleri, idrar keseleri ve bağırsakları işleyen gıda işletmecisi, aşağıdaki gerekliliklere uygunluğu sağlar:

a) Hayvan bağırsakları, idrar keseleri ve mideleri sadece aşağıdaki koşullarda piyasaya arz edilir.

1) Kesimhanede kesilen, ölüm öncesi ve ölüm sonrası muayenede insan tüketimi için uygun olduğu belirlenen hayvanlardan elde edilmelidir.

2) Tuzlama, kurutma veya ısıl işlem uygulanmalıdır.

3) Bu fıkranın (a) bendinin (2) numaralı alt bendinde belirtilen işlemlerden birine tabi tutulduktan sonra yeniden bulaşmayı önleyecek etkin tedbirler alınmalıdır.

GIDA İŞLETMELERİNİN KAYIT VE ONAY İŞLEMLERİNE DAİR YÖNETMELİK

BİRİNCİ BÖLÜM
Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Yönetmeliğin amacı, gıda işletmelerinin kayıt veya onay işlemlerine dair usul ve esasları belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Yönetmelik;

a) Kurban bayramında kesim yapılan yerler,

b) Köylerdeki kişisel ihtiyaç amaçlı kesim yerleri,

c) Kişisel tüketim amacıyla birincil üretim yapılan yerler,

ç) Kişisel tüketim amacıyla gıdanın hazırlandığı, işlendiği ve depolandığı yerler,

d) Gıdanın; geçici olarak, zaman zaman ve küçük ölçekte kermes, kültürel etkinlikler gibi bireysel gönüllüler tarafından yardım amaçlı hazırlandığı, depolandığı ve sunulduğu yerler,

haricindeki gıda işletmelerini kapsar.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Yönetmelik; 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 22, 30 ve 31 inci maddelerine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) **(Değişik fıkra:RG-7/1/2014-28875)**[1] 5996 sayılı Kanunun 3 üncü, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin 4 üncü, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 4 üncü, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Resmi Kuralları Belirleyen Yönetmeliğin 4 üncü maddelerinde yer alan tanımlara ilave olarak bu maddenin ikinci fıkrasında yer alan tanımlar da geçerlidir.

(2) Bu Yönetmeliğin uygulanmasında;

a) **(Değişik:RG-8/7/2019-30825 Mükerrer)** Bakanlık: Tarım ve Orman Bakanlığını,

b) Kanun: 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununu,

c) İşletme kayıt belgesi ve numarası: İstenilen bilgi ve belgeleri tamamlanmış kayıt kapsamındaki gıda işletmelerine yetkili merci tarafından verilen belgeyi ve bu belge üzerinde yer alan, Ek-6'da belirtildiği şekilde kodlanacak olan harf ve rakamlardan oluşan belge üzerindeki numarayı,

ç) İşletme onay belgesi: İstenilen bilgi ve belgeleri tamamlanmış ve yerinde yapılan resmi kontrol sonucu uygun bulunan onay kapsamındaki gıda işletmesinin faaliyete geçmesi için yetkili merci tarafından verilen, iptal edilebilen veya askıya alınabilen Ek-9'da yer alan belgeyi,

d) İşletme onay numarası: İşletme onay belgesi ve şartlı onay belgesi üzerinde yer alan ve Ek-12'de belirtilen şekilde kodlanan numarayı,

e) İşletme şartlı onay belgesi: İstenilen bilgi ve belgeleri tamamlanmış ve yerinde yapılan resmi kontrol sonucu bina, altyapı ve ekipman şartlarını karşıladığı belirlenen gıda işletmesine faaliyete geçmeden önce ve onay belgesi verilinceye kadar geçerli olan Ek-8'de yer alan belgeyi,

f) Gıda işletmesi: Kâr amaçlı olsun veya olmasın kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek veya tüzel kişiler tarafından işletilen, gıdaların üretildiği/işlendiği/muhafaza edildiği/depolandığı/dağıtıldığı/nakledildiği/ satıldığı/servis edildiği herhangi bir aşaması ile ilgili herhangi bir faaliyeti yürüten işletmeyi,

g) Tesis: Bir gıda işletmesindeki herhangi bir birimi,

ğ) Yetkili Merci: Bu Yönetmelik kapsamındaki iş ve işlemlerin yürütülmesinde Bakanlık İl Müdürlüğünü, İl Müdürlüğünce yetki verilmesi halinde Bakanlık İlçe Müdürlüğünü, bu iş ve işlemlerin tetkik ve denetiminde Bakanlığı,

h) **(Ek:RG-7/1/2014-28875)**[1] Gıda üretim yeri: Gıda maddelerinin ham maddeden başlayarak; depolama, tasnif, işleme, değerlendirme, dayanıklı hale getirme, ambalajlama işlerinden bir veya birkaçının yapıldığı ve gıda maddeleri satış yerlerine gönderilmek üzere depolandığı tesisler ile bu tesislerin tamamlayıcısı sayılacak yerlerin tamamını,

ı) **(Ek:RG-7/1/2014-28875)**[1] Gıda satış yeri: Her türlü ham, yarı mamul ve mamul gıda maddelerinin toptan veya perakende dağıtım ve satışının yapıldığı ve bunların satış için depolandığı yerleri,

i) **(Ek:RG-7/1/2014-28875)**[1] Toplu tüketim yeri: Gıda maddelerinin tekniğine uygun şekilde işlendiği, üretildiği ve aynı mekânda tüketime sunulduğu yerleri,

ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM
Kayıtlı Gıda İşletmeleri, Kayıt Usul ve Esasları

Kayıtlı gıda işletmeleri

MADDE 5 – (1) Ek-1'de belirtilen işletmeler dışında kalan diğer işletmeler kayıt kapsamındadır.

(2) **(Mülga:RG-10/1/2013-28524)**

Kayıt usul ve esasları

MADDE 6 – (1) **(Değişik:RG-8/7/2019-30825 Mükerrer)**[4] Depo, perakende, toplu tüketim işletmecileri Ek-2'deki; gıda üreten işletmeciler Ek-3'teki bilgi ve belgeler ile birlikte ıslak imzayla veya elektronik ortamdan ve elektronik imzayla yetkili mercie başvururlar.

(2) **(Değişik:RG-24/11/2016-29898)**[3] Yetkili merci tarafından başvuru on beş iş günü içerisinde incelenir. Bilgilerin ve belgelerin eksiksiz hazırlanmış olması durumunda, gıda işletmelerine yetkili merci tarafından Ek-5'te yer alan işletme kayıt belgesi, Ek-14'te yer alan kayıt kapsamındaki gıda işletmelerinin faaliyet konuları belirtilerek düzenlenir. Gıda Hijyeni Yönetmeliği hükümlerine uygunluğu açısından ekmek, ekmek çeşitleri, diğer ekmek çeşitleri ve sade pide üreten işletmeler yerinde resmi kontrole tabi tutulur. Yerinde yapılan resmi kontrol sonucunda işletmenin uygun bulunması halinde Ek-5'te yer alan işletme kayıt belgesi, Ek-14'te yer alan kayıt kapsamındaki gıda işletmelerinin faaliyet konuları belirtilerek düzenlenir.

(3) Dosyadaki bilgi ve belgelerin eksik veya yanlış hazırlanmış olması durumunda, eksiklik veya yanlışlık belirtilerek dosya, resmi yazı ile başvuru sahibine iade edilir.

(4) İşletme kayıt belgesi; üzerinde yazılı ticaret unvanı, gerçek ve tüzel kişi, işletme adresi ve faaliyet konusu için geçerlidir. Bu bilgilerden herhangi birinin değişmesi durumunda kayıt belgesi geçerliliğini kaybeder. Gıda işletmecisi, değişiklik durumlarında ilgili bilgi ve belgeler ile işletme kayıt belgesinin aslını bir dilekçeye ekleyerek en geç üç ay içerisinde yetkili mercie yazılı başvuruda bulunur. Yetkili merci tarafından ilgili değişiklik yapılarak işletme kayıt belgesi yeniden düzenlenir.

(5) Gıda işletmecileri faaliyetlerinin tamamını veya bir kısmını durdurmaları durumunda, bu durumu üç ay içerisinde yetkili mercie bildirmek ve yetkili merciin işletmeyle ilgili güncel bilgilere sahip olmasını sağlamak zorundadır.

(6) Gıda işletmecisi;

a) İşletme kayıt belgesinin kaybolması halinde ülke genelinde veya yerel yayım yapan gazetelerden birine kayıp ilanı vermek suretiyle belgenin geçersizliğinin ilan edildiği gazetenin aslını,

b) İşletme kayıt belgesinin okunamayacak şekilde tahrip olması hâlinde ise tahrip olmuş belgenin aslını,

dilekçeye ekleyerek yetkili mercie başvurur. Yetkili merciin uygun bulması halinde işletme kayıt belgesi yeniden düzenlenir.

(7) Bakanlık kayıtlı gıda işletmeleri için liste oluşturur ve bu listeleri güncel tutar.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM
Onaya Tabi Gıda İşletmelerinin Onay Usul ve Esasları

Onaya tabi gıda işletmeleri

MADDE 7 – (1) Bu Yönetmeliğin Ek-1'inde yer alan onaya tabi gıda işletmeleri faaliyete geçmeden önce şartlı onay belgesi, daha sonra onay

belgesi almak zorundadırlar.

(2) **(Ek:RG-7/1/2014-28875)**[1] Ek-1'de yer alan onaya tabi gıda işletmelerinden yerel, marjinal ve sınırlı faaliyet kapsamı içinde kalan faaliyetler perakende faaliyet olarak değerlendirilir. Bu işletmeler kayda tabi işletmeler kapsamındadır.

(3) **(Ek:RG-7/1/2014-28875)**[1] **(Mülga:RG-26/7/2016-29782)**[2]

Onay usul ve esasları

MADDE 8 – (1) **(Değişik:RG-8/7/2019-30825 Mükerrer)**[4] Gıda işletmecileri, onaya tabi işletmelerine onay almak üzere bu Yönetmeliğin Ek-7'sinde belirtilen bilgi ve belgeler ile birlikte ıslak imzayla veya elektronik ortamdan ve elektronik imzayla yetkili mercie başvururlar.

(2) Yetkili merci, başvuru dosyasını başvuru tarihinden itibaren on beş iş günü içerisinde inceler;

a) Bilgi ve belgelerin eksik veya yanlış hazırlanmış olması durumunda, yetkili merci tarafından eksiklikler resmi yazı ile başvuru sahibine bildirilir. Eksiklikleri bir ay içerisinde tamamlanmayan dosya başvuru sahibine iade edilir.

b) Bilgi ve belgelerin tamamlanması ve doğru olması durumunda yirmi iş günü içerisinde kontrol görevlileri tarafından Kanunun ilgili maddelerinde belirtilen hükümler ile Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde yer alan bina, alt yapı ve ekipman gerekliliklerine ilişkin hükümlere uygunluğu açısından işletme yerinde resmi kontrole tabi tutulur.

(3) **(Değişik:RG-10/1/2013-28524)** Yerinde yapılan resmi kontrol sonucunda;

a) İşletmenin uygun bulunmaması halinde işletmenin eksiklikleri belirtilerek başvuru dosyası gıda işletmecisine iade edilir.

b) İşletmenin uygun bulunması halinde gıda işletmesine Ek-8'deki işletme şartlı onay belgesi ve işletme onay numarası verilir.

(4) İşletme, işletme şartlı onay belgesi ve işletme onay numarasının verilmesinden sonraki üç ay içerisinde gerçekleştirilen yerinde ikinci bir resmi kontrolde;

a) Gıda işletmesinin, Kanunun ilgili maddelerinde belirtilen hükümler ile birlikte Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği, Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik ile Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelikte geçen hükümleri karşıladığının belirlenmesi durumunda, işletme şartlı onay belgesi, Ek-9'daki işletme onay belgesine çevrilir.

b) İşletmede belirgin bir ilerleme kaydedilmiş olmasına rağmen dördüncü fıkranın (a) bendinde belirtilen mevzuat hükümlerinin tam olarak karşılanmadığının belirlenmesi durumunda, yetkili merci işletmenin şartlı onay süresini uzatabilir. Ancak şartlı onay süresi toplamda altı ayı geçemez.

1) Şartlı onayın uzatılması için verilen süre veya sürelerin sonunda işletmenin, dördüncü fıkranın (a) bendinde belirtilen mevzuat hükümlerini tam olarak karşıladığının belirlenmesi durumunda işletmeye verilmiş olan işletme şartlı onay belgesi, işletme onay belgesine çevrilir.

2) Uzatılan şartlı onay süresinin sonunda yapılan resmi kontrolde işletmenin, dördüncü fıkranın (a) bendinde belirtilen mevzuat hükümlerini tam olarak karşılamadığının yetkili merci tarafından belirlenmesi durumunda işletme şartlı onay belgesi iptal edilir ve işletmenin faaliyeti durdurulur.

(5) Ülkemiz bayrağı taşıyan dondurucu üniteye sahip gemiler ile fabrika gemileri için verilecek şartlı onay süresi toplamda on iki ayı geçemez.

(6) Bakanlık onaylı işletmeler için listeleri oluşturur, listeleri güncel tutar ve Ek-13'te yer alan şekli ile yayınlar.

İşletme onay belgesinin ve numarasının geçerlilik şartları

MADDE 9 – (1) Yetkili merci resmi kontrolleri yürütürken işletmenin onay şartlarını gözden geçirir.

(2) Onaya tabi gıda işletmesinin onay şartlarının devam etmediğinin tespit edilmesi durumunda;

a) Yetkili merci tarafından, insan sağlığı ve gıda güvenilirliği açısından tehlike oluşturan ve acil tedbirleri gerektiren durumlar dışında tespit edilen eksikliklerin giderilmesi için gıda işletmecisine altı ayı aşmamak üzere süre verilir. Verilen süre sonunda uygunsuzlukların giderilmemesi durumunda işletmenin onayı askıya alınır veya uygunsuzluğun olduğu bölümün faaliyeti durdurulur. Onayı askıya alınan işletmenin veya faaliyeti durdurulan bölümün uygunsuzlukları bir yıl içerisinde giderilmediği takdirde verilen işletme onay belgesi ve işletme onay numarası yetkili merci tarafından iptal edilir.

b) Yetkili merci, insan sağlığı ve gıda güvenilirliği açısından tehlike oluşturan ve acil tedbirleri gerektiren eksiklikler tespit ederse işletmenin onayını askıya alır veya uygunsuzluğun olduğu bölümün faaliyetini durdurur. Onayı askıya alınan işletmenin veya faaliyeti durdurulan bölümün uygunsuzluklarının bir yıl içerisinde giderilmemesi halinde verilen işletme onay belgesi ve işletme onay numarası yetkili merci tarafından iptal edilir.

c) Onayı askıya alınan gıda işletmesi faaliyet gösteremez.

(3) İşletme onay belgesi; üzerinde yazılı olan ticaret unvanı, gerçek veya tüzel kişi, işletme adresi ve faaliyet konusu için geçerlidir. Bu bilgilerden herhangi birinin değişmesi durumunda işletme onay belgesi geçerliliğini kaybeder. Gıda işletmecisi, değişiklik durumlarında gerekli bilgi ve belgelerle birlikte işletme onay belgesinin aslını bir dilekçeye ekleyerek üç ay içerisinde yetkili mercie başvurur. Yetkili merci, uygun görmesi durumunda onay belgesini yeniden düzenler.

(4) Gıda işletmecisi,

a) İşletme onay belgesinin kaybolması halinde ülke genelinde yayım yapan gazetelerden birine zayi ilanı vermek suretiyle belgenin geçersizliğinin ilan edildiği gazetenin aslını,

b) İşletme onay belgesinin okunamayacak şekilde tahrip olması hâlinde ise tahrip olmuş belgenin aslını

dilekçeye ekleyerek yetkili mercie başvurur. Yetkili merciin uygun bulması halinde işletme onay belgesi yeniden düzenlenir.

(5) Gıda işletmecisi, faaliyetinin tamamını veya bir kısmını durdurduğunu üç ay içerisinde yetkili mercie bildirmek zorundadır. Gıda işletmecisi, işletmesinin tamamını veya bir kısmını yeniden faaliyete geçirmek istemesi durumunda yetkili merci tarafından yerinde resmi kontrol yapılır ve uygun bulunması halinde işletmenin tamamının veya bir kısmının faaliyetine izin verilir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM
Çalıştırılması Zorunlu Personel

Çalıştırılması zorunlu personel

MADDE 10 – (1) Gıda işletmelerinde, çalıştırılması zorunlu olan personel ile ilgili aşağıdaki hususlar uygulanır.

a) **(Değişik:RG-21/12/2017-30277)** Çalıştırılması zorunlu personelden meslek odası bulunan meslek mensupları için meslek odasına kayıtlı olduğuna dair belge, meslek odası bulunmayan meslek mensupları için gıda işletmecisi ile yapacağı sözleşme, kamu kurum ve kuruluşlarında çalışan meslek mensupları için kurum amiri tarafından imzalı görevlendirme yazısı aranır.

b) Gıda işletmecisi, üretimin nevine uygun en az lisans düzeyinde eğitim almış ise kendi işletmesinde zorunlu personel olarak çalışabilir.

c) Gıda işletmecisi, işletmesindeki her faaliyet için ayrı ayrı personel çalıştırabileceği gibi sadece bir personel de çalıştırabilir. Sadece bir personel çalıştırılması durumunda tüm faaliyetlere uygun meslek mensubu personel istihdam edilir.

ç) Gıda işletmecisi aynı adreste birden fazla faaliyet göstermesi durumunda tüm faaliyetlerde kullanılan alet ekipmanın toplam motor gücü, 30 beygir gücünün üzerinde veya çalıştırdığı toplam personel sayısı on kişiden fazla ise çalıştırılması zorunlu olan personeli istihdam etmek zorundadır.

d) **(Değişik:RG-7/1/2014-28875)**[1] Gıda işletmecileri, çalıştırılması zorunlu olan personelin herhangi bir sebeple işten çıkarılması veya çıkması durumunda çalıştırılması zorunlu olan personelin değişikliğine ilişkin yetkili merciin güncel bilgilere sahip olmasını sağlamak zorundadır.

e) Gıda işletmecisi, işletmenin faaliyette bulunduğu çalışma gün ve saatlerine göre zorunlu personel istihdam etmek zorundadır. Gıda işletmesinde çalışan zorunlu personel, işletmenin faaliyette bulunduğu çalışma gün ve saatleri içerisinde başka bir işte çalışamaz.

BEŞİNCİ BÖLÜM
Resmi Veteriner Hekim, Yetkilendirilmiş Veteriner Hekim ve Resmi Yardımcı Görevlendirme

Görevlendirme

MADDE 11 – (1) Yetkili merci, kesimhanelere, parçalama tesislerine ve av hayvanı işleme tesislerine şartlı onay verilmesini takiben;

a) **(Değişik:RG-7/1/2014-28875)**[1] Kesimhanelere, en az bir resmî veya yetkilendirilmiş veteriner hekim görevlendirir. Resmî veya yetkilendirilmiş veteriner hekimin kesimhanedeki mesai saatleri, kesimhanenin çalışma gün ve saatleri dikkate alınarak belirlenir.

b) **(Değişik:RG-7/1/2014-28875)**[1] Parçalama tesisleri ve av hayvanı işleme tesislerine; çalışma saatleri, vardiya sayısı ve kapasiteleri

dikkate alınarak resmî veya yetkilendirilmiş veteriner hekim görevlendirir. Resmî veya yetkilendirilmiş veteriner hekimin işletmede yapacağı resmî kontrollerin sıklığı riske dayalı resmî kontrolleri de kapsayacak şekilde belirlenir.

c) Kesimhane ile parçalama tesisinin aynı adreste faaliyet göstermesi halinde her iki tesise de aynı resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekimi görevlendirebilir.

(2) Yetkili merci, Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik uyarınca, gerekli faaliyetleri yerine getirebilecek özelliklere sahip olan resmi yardımcıyı, resmi veteriner hekimin otoritesi ve sorumluluğu altında çalıştırmak üzere kesimhanelerde görevlendirebilir.

(3) Gıda işletmecisi veya yetkili merci tarafından faaliyeti durdurulan bir işletmede daha önce görevlendirilmiş olan resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim yetkili merci tarafından geri çekilir. İşletmenin yeniden faaliyete geçirilmek istenmesi ve yerinde yapılan resmi kontrol sonucunda uygun bulunması halinde, işletmeye yeniden resmi veya yetkilendirilmiş veteriner hekim görevlendirilir.

ALTINCI BÖLÜM
Çeşitli ve Son Hükümler

İstisnai hükümler

MADDE 12 –(1) Aşağıda belirtilen gıda işletmeleri için ilgili kurumlardan usulüne göre alınan izin belgesi/kayıt çıktıları işletme kayıt belgesi yerine kabul edilir.

a) Çadır, büfe ve seyyar satış araçları gibi taşınabilir ve/veya geçici gıda işletmeleri.

b) Üreticisi tarafından küçük miktarlardaki birincil ürünlerin son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satışını yapan yerel perakendecilere doğrudan arz eden yerler.

c) Üreticisi tarafından çiftlikte kesilen kanatlı ve tavşanımsı etlerini, küçük miktarlarda ve çiğ et olarak son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satışını yapan yerel perakendecilere doğrudan arz eden yerler.

ç) Yaban av hayvanları veya yaban av hayvanı etlerini küçük miktarlarda son tüketiciye veya son tüketiciye doğrudan satışını yapan yerel perakendecilere doğrudan arz eden avcılar.

d) **(Ek:RG-7/1/2014-28875)**[1] Avlamada kullanılan balıkçılık gemi ve tekneleri ile yetiştiricilik çiftlikleri.

(2) Birinci fıkrada belirtilen izin belgesi/kayıt çıktıları talep edilmesi halinde Bakanlığa ibraz edilmek zorundadır.

Diğer hükümler

MADDE 13 – (1) **(Mülga:RG-10/1/2013-28524)**

(2) **(Değişik fıkra:RG-10/1/2013-28524)** Gıda işletmelerine Kanun kapsamında verilen işletme kayıt ve onay belgeleri 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik ve 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik kapsamında verilen belgelerdir. Bu belgelerin alınması diğer kamu kurum ve kuruluşları tarafından ilgili mevzuata göre verilen izin veya ruhsatların alınması mükellefiyetini ortadan kaldırmaz.

(3) Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretim izni belgeleri tüm sonuçlarıyla iptal edilmiştir.

Geçiş hükümleri

GEÇİCİ MADDE 1 – (Değişik:RG-30/12/2014-29221)[1]

(1) 17/12/2011 tarihinden önce çalışma izin belgesi, çalışma izni ve gıda sicili belgesi veya bu belgelere eşdeğer belge alarak faaliyet gösteren onaya tabi gıda işletmelerinden 31/12/2012 tarihine kadar modernizasyon planı veren ve modernizasyon planındaki yatırımını 31/12/2014 tarihine kadar tamamlayamayan gıda işletmelerine, 15/2/2015 tarihine kadar müracaat etmeleri ve yetkili merci tarafından uygun bulunması halinde yatırımlarını tamamlamaları için **(Değişik ibare:RG-26/7/2016-29782)**[2] 1/1/2017 tarihine kadar ilave süre verilebilir.

(2) Süt kayıt sistemine kaydedilen ve 31/12/2014 tarihine kadar onay belgesi alamayan süt toplama merkezlerine, 15/2/2015 tarihine kadar müracaat etmeleri ve yetkili merci tarafından uygun bulunması halinde onay belgesi almaları için **(Değişik ibare:RG-26/7/2016-29782)**[2] 1/1/2017 tarihine kadar ilave süre verilebilir.

Yürürlük

MADDE 14 – (1) Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 15 – (Değişik:RG-8/7/2019-30825 Mükerrer)

(1) Bu Yönetmelik hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.

---

[1] *Bu değişiklik 1/1/2015 tarihinde yürürlüğe girer.*

[2] *Bu değişiklik 1/7/2016 tarihinden geçerli olmak üzere yayımı tarihinde yürürlüğe girer.*

[3] *Bu değişiklik 1/1/2017 tarihinde yürürlüğe girer.*

[4] *Bu değişiklik yayımı tarihinden itibaren altı ay sonra yürürlüğe girer.*

	Yönetmeliğin Yayımlandığı Resmî Gazete'nin	
	Tarihi	**Sayısı**
	17/12/2011	28145
	Yönetmelikte Değişiklik Yapan Yönetmeliklerin Yayımlandığı Resmî Gazetelerin	
	Tarihi	**Sayısı**
1.	4/4/2012	28254
2.	10/1/2013	28524
3.	7/1/2014	28875
4.	30/12/2014	29221 Mükerrer
5.	31/12/2015	29579
6.	26/7/2016	29782
7.	24/11/2016	29898
8	21/12/2017	30277
9.	8/7/2019	30825 Mükerrer
10.	2/4/2020	31087

Yönetmeliğin eklerini görmek için tıklayınız

Ek-1

ONAY KAPSAMINDAKİ GIDA İŞLETMELERİ

Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği kapsamındaki gıda işletmeleri:

1- GENEL FAALİYET GÖSTEREN İŞLETMELER

a) Muhafaza şartları sıcaklık kontrolünü gerektiren hayvansal gıdaları depolayan müstakil soğuk depolar.

b) Hayvansal gıdanın yeniden ambalajlandığı müstakil işletmeler. c) Hayvansal gıdanın, gıda işletmecilerine toptan satışının yapıldığı yerler.

ç) Bitkisel ve işlenmemiş hayvansal ürünlerin her ikisini de içeren gıdaların üretildiği yerler.

2- EVCİL TIRNAKLI HAYVAN ETİ ÜRETEN İŞLETMELER

a) Kesimhane.

b) Parçalama tesisi.

3- KANATLI ETİ VE TAVŞANIMSI ETİ ÜRETEN İŞLETMELER

a) Kesimhane.

b) Parçalama tesisi

4- ÇİFTLİK AV HAYVANI ETİ ÜRETEN İŞLETMELER

a) Kesimhane.

b) Parçalama tesisi.

5- YABAN AV HAYVANI ETİ ÜRETEN İŞLETMELER

a) Av hayvanı eti işleyen tesisler.

b) Parçalama tesisi.

6- KIYMA, HAZIRLANMIŞ ET KARIŞIMLARI VE MEKANİK OLARAK AYRILMIŞ ET ÜRETEN İŞLETMELER

a) Kıyma üreten işletmeler.

b) Hazırlanmış et karışımları üreten işletmeler.

c) Mekanik olarak ayrılmış et üreten işletmeler.

7- ET ÜRÜNLERİ ÜRETEN İŞLETMELER

a) İşleme tesisi.

8- CANLI ÇİFT KABUKLU YUMUŞAKÇALARI İŞLEYEN İŞLETMELER

a) Sevkiyat merkezi.

b) Arındırma merkezi.

9- BALIKÇILIK ÜRÜNLERİ İŞLEYEN İŞLETMELER

a) Fabrika gemisi.

b) Dondurucu gemisi.

c) Taze balıkçılık ürünleri tesisi/Dondurulmuş balıkçılık ürünleri tesisi.

ç) İşleme tesisi.

d) Toptan satış yeri.

e) Mezat salonu.

10- ÇİĞ SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ İŞLETMELERİ

a) Toplama merkezi.

b) Süt işleme tesisi.

11- YUMURTA VE YUMURTA ÜRÜNLERI İŞLETMELERİ

a) Yumurta paketleme tesisi.

b) Sıvı yumurta tesisi.

c) İşleme tesisi.

12- KURBAĞA BACAĞI VE SALYANGOZ İŞLEYEN İŞLETMELER

a) İşleme tesisi.

13- DON YAĞI TORTUSU VE HAYVANSAL YAĞLARI İŞLEYEN RENDERİNG TESİSLERİ

a) Toplama tesisi.

b) İşleme tesisi.

14- İŞLENMİŞ MESANE, BAĞIRSAK VE İŞKEMBE ÜRETİMİ YAPAN İŞLETMELER a) İşleme tesisi.

15- JELATİN ÜRETEN İŞLETMELER

a) İşleme tesisi.

16- KOLLAJEN ÜRETEN İŞLETMELER

a) İşleme tesisi.

Ek-2

DEPO, PERAKENDE, TOPLU TÜKETİM İŞLETMECİLERİNDEN KAYIT BAŞVURUSUNDA İSTENİLEN BİLGİ VE BELGELER

1-İşletme Kayıt Belgesi başvuru ve beyannamesi. (Ek-4)

Ek-3

GIDA ÜRETEN İŞLETMECİLERDEN KAYIT BAŞVURUSUNDA İSTENİLEN BİLGİ VE BELGELER

1-İşletme Kayıt Belgesi başvuru ve beyannamesi. (Ek-4)

2- Şeker üretimi veya şeker paketlemesi konusunda faaliyet gösterecek gıda işletmeleri için taahhütname (Ek-15)

3- Ekmek, ekmek çeşitleri, diğer ekmek çeşitleri ve sade pide üreten işyerleri ile yalnızca sade pide ve/veya ekmeğin son pişirme işlemini yapan işyerleri için İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatının sureti.

Ek-4

İŞLETME KAYIT BELGESİ BAŞVURU VE BEYANNAMESİ

..... İL/İLÇE MÜDÜRLÜĞÜNE

verilmiş olup doğabilecek her türlü sorumluluk tarafımıza

Aşağıda bilgilerini beyan etmiş olduğum işletmemin kayıt işlemlerinin yapılması hususunda gereğini arz ederim.

.....

İşletme Sahibi

Adı, Soyadı, İmzası, Kaşe ve Tarih

İşletmenin Ticaret Unvanı		
İşletmecinin Adı-Soyadı/Tüzel Kişiliğin Adı		
İşletmecinin Vergi Numarası		
İşletmenin Faaliyet Konusu		
Şirket, Kurum, Kuruluş Merkez Adresi	İli/İlçesi	
	Köy/Mahalle	
	Cadde/Sokak	
	Bina No/Semt	
	Gemi ise bağlı olduğu liman	
İşletmenin Adresi	İli/İlçesi	
	Köy/Mahalle	
	Cadde/Sokak	
	Bina No/Semt	
	Gemi ise bağlı olduğu liman	
Telefon ve Faks Numarası, E-posta Adresi		

İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı (sadece ekmek, ekmek çeşitleri, diğer ekmek çeşitleri üreten işyerleri ile yalnızca sade pide üreten veya sade pide ve/veya ekmeğin son pişirme işlemini yapan işyerleri için)	Veren Kurum	
	Tarih	
	Numarası	
İşletmenin	Makinelerinin Beygir Gücü	
	Toplam Personel Sayısı	
İstihdamı Zorunlu Personel	Adı Soyadı	
	Mesleği-Bölümü	
	T.C. Kimlik Numarası	
İşletmenin haftada çalışma gün sayısı ve gün içerisinde çalışma saatleri		.....-.....saatleri arası .....gün/hafta
İşletmenin faaliyet dönemi	Tüm yıl boyunca	( )
	Mevsimsel	( ) Faaliyette olduğu ayları belirtiniz

****Kayıt kapsamındaki faaliyetlerle ilgili işletmede üretilen ürünlerin çeşitleri ile bu ürünlere ait kurulu üretim kapasiteleri Ton/ Yıl detaylı şekilde beyannameye ek olarak yer alır.

Ek-5

T.C.
..... VALİLİĞİ
İL/İLÇE TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ
İŞLETME KAYIT BELGESİ

Kayıt Numarası :
İşletmecinin Adı-Soyadı /Tüzel Kişiliğin Adı :
İşletmenin Ticaret Unvanı :
Şirket, Kurum, Kuruluş Merkez Adresi :
İşletmenin Adresi :
İşletmenin Faaliyet Konusu :
Belgenin İlk Veriliş Tarihi :
Belgenin Değişiklik Tarihi :
İş bu belge, 5996 sayılı Kanunun 30 uncu maddesine dayanılarak düzenlenmiştir.
İL/İLÇE MÜDÜRÜ

Ek-6

KAYIT KAPSAMINDAKİ İŞYERLERİ İÇİN KODLAMA SİSTEMİ

TR-İl Trafik Kodu-K-İşletme kayıt numarası(6 Hane)

Ek-7

"Ek-7

GIDA İŞLETMELERİ İÇİN ONAY BAŞVURUSUNDA İSTENİLEN BİLGİ VE BELGELER

1- Gıda işletmesi için onay belgesi başvuru ve beyannamesi genel kısım (Ek-10),

2- Gıda işletmesi için onay belgesi başvuru ve beyannamesi özel kısım (Ek-11),

3- İşletmenin teknik resim kurallarına göre çizilmiş; su giderleri, personel hareketleri, ürün akış şeması, makine yerleşim planı gibi bilgileri içeren en az A3 boyutunda yerleşim krokisi."

Ek-8

T.C.

..... VALİLİĞİ

İL/İLÇE TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

İŞLETME ŞARTLI ONAY BELGESİ

Onay Numarası :
İşletmecinin Adı-Soyadı/Tüzel Kişiliğin Adı :
İşletmenin Ticaret Unvanı :
İşletmenin Adresi :
İşletmenin Kategorisi :
İşletmenin Faaliyeti :
Belgenin Veriliş Tarihi :
Belgenin Değişiklik Tarihi :
İş bu belge, 5996 sayılı Kanunun 30 uncu maddesine dayanılarak düzenlenmiştir.
İL/İLÇE MÜDÜRÜ

Ek-9

T.C.

..... VALİLİĞİ

İL/İLÇE TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

İŞLETME ONAY BELGESİ

Onay Numarası :
İşletmecinin Adı-Soyadı/Tüzel Kişiliğin Adı :
İşletmenin Ticaret Unvanı :
İşletmenin Adresi :
İşletmenin Kategorisi :
İşletmenin Faaliyeti :
Belgenin Veriliş Tarihi :
Belgenin Değişiklik Tarihi :
İş bu belge, 5996 sayılı Kanunun 30 uncu maddesine dayanılarak düzenlenmiştir.
İL/İLÇE MÜDÜRÜ

Ek-10

GIDA İŞLETMESİ İÇİN ONAY BELGESİ BAŞVURU VE BEYANNAMESİ

GENEL KISIM

..... İL/İLÇE MÜDÜRLÜĞÜNE

Aşağıda bilgilerini beyan etmiş olduğum işletmemin onay işlemlerinin yapılması hususunda gereğini arz ederim.

.....

Gıda İşletmecisi

Adı, Soyadı, İmzası, Kaşe ve Tarih

İşletmecinin Adı-Soyadı/Tüzel Kişiliğin Adı		
İşletmenin Ticaret Unvanı		
İşletmecinin Vergi Numarası		
İşletmenin Adresi	İli/İlçesi/Posta Kodu	
	Köy/Mahalle	
	Cadde/Sokak	
	Bina No/Semt	
	Gemi ise bağlı olduğu liman	
Telefon/Faks Numarası/E-posta Adresi		
İşletmenin	Makinelerinin Beygir Gücü	
	Toplam Personel Sayısı	
Çalıştırılması Zorunlu Personel	Adı Soyadı	
	Mesleği/Bölümü	
	T.C. Kimlik Numarası	
İşletmenin haftada çalışma gün sayısı ve gün içerisinde çalışma saatleri Günlük Vardiya sayısı	..-....saatleri arası .....gün/hafta .....vardiya	
İşletmenin faaliyet dönemi	Tüm yıl boyunca	( )
	Mevsimsel	( )Faaliyette olduğu ayları belirtiniz
Su Temini		( )Şebeke suyu ( )Kuyu suyu ( )Diğer:....

Ek-11

GIDA İŞLETMESİ İÇİN ONAY BELGESİ BAŞVURU VE BEYANNAMESİ
ÖZEL KISIM

İşletmecinin Adı-Soyadı/ İşletmenin Ticaret Unvanı ve Adresi:

İşletme Kategorisi	İşletme Faaliyeti[1]	Hayvan türü[2]	Kurulu kapasite
I= Genel faaliyet gösteren işletmeler	**Soğuk depo** ( ) Et ve et ürünleri ( ) Süt ve süt ürünleri ( ) Yumurta ve yumurta ürünleri ( ) Balıkçılık/ Çift kabuklu yumuşakça ( )		
	Yeniden ambalajlama işletmesi ( ) Et ve et ürünleri ( ) Süt ve süt ürünleri ( ) Yumurta ve yumurta ürünleri ( ) Balıkçılık/ Çift kabuklu yumuşakça ( )		
	Toptan satış yeri ( )		
	Bitkisel ve işlenmemiş hayvansal ürünlerin her ikisini de içeren gıda ( )		
II= Evcil tırnaklıların eti	Kesimhane ( )		
	Parçalama tesisi ( )		
III= Kanatlı ve tavşanımsıların eti	Kesimhane ( )		
	Parçalama tesisi ( )		
IV= Çiftlik av hayvanları eti	Kesimhane ( )		
	Parçalama tesisi ( )		
V= Yaban av hayvanı eti	Av hayvanı eti işleme tesisi[4] ( )		
	Parçalama tesisi ( )		
VI= Kıyma, hazırlanmış et karışımları ve MAE	Kıyma üreten işletme ( )		
	Hazırlanmış et karışımları üreten tesis ( )		
	MAE üreten tesis ( )		
VII= Et ürünleri (Ürünün detayı, hatırlatmalar kısmında belirtilecektir.)	İşleme tesisi ( ) Hatırlatmalar:		
VIII= Çift kabuklu yumuşakçalar	Sevkiyat merkezi ( )		
	Arındırma merkezi ( )		
IX= Balıkçılık ürünleri	Fabrika gemisi ( )		
	Donduruculu gemi ( )		
	Taze balıkçılık ürünleri tesisi ( )		
	İşleme tesisi ( )		
	MAE üreten tesis ( )		
	Toptan satış yeri ( )		
	Mezat salonu ( )		
X= Çiğ süt ve süt ürünleri	Toplama merkezi ( )		
	İşleme tesisi ( )		
XI= Yumurta ve yumurta ürünleri			
	Yumurta paketleme merkezi ( )		
	Sıvı yumurta tesisi ( )		
	İşleme tesisi ( )		
XII= Kurbağa bacağı ve salyangoz (Ürünün detayı, hatırlatmalar sütununda yer alacaktır.)	İşleme tesisi ( )		
XIII= Eritilmiş hayvansal yağ ve donyağı tortusu	Toplama merkezi ( )		
	İşleme tesisi ( )		
XIV= İşlenmiş mesane, mide ve bağırsaklar	İşleme tesisi ( )		
XV= Jelatin	İşleme tesisi ( )		
XVI= Kollajen	İşleme tesisi ( )		

İşletmenin soğuk hava deposu/depoları

	Depolanan hammadde/ara ürün/son ürün adı	Depo adedi	Depo hacmı (m3)	Depolama kapasitesi (Ton)
Soğutma				
Soğuk muhafaza				
Dondurma				
Donmuş muhafaza				

1 Bu ekte belirtilen faaliyetlerle ilgili işletmede üretilen ürünlerin çeşitleri ile bu ürünlere ait kurulu üretim kapasiteleri (Ton/Yıl) detaylı şekilde beyanname ekinde yer almalıdır.

2 Hayvan türü: Ek-13'ün B tablosunda yer alan hayvan türleri ilgili olduğu yerde belirtilecektir.

3 Av hayvanı eti işleme tesisi: Yaban av hayvanlarının avlanmadan sonra av hayvanının ve etinin piyasaya arzı için hazırlandığı tesis.

Ek-12

İŞLETME ONAY NUMARASI KODLAMASI:

İl Trafik Plaka No - İşletme Numarası (4 hane)

Aynı gerçek veya tüzel kişiliğe ait aynı adreste aynı işletmeye bağlı birden fazla kategoride faaliyet varsa bunların hepsi için aynı onay numarası kullanılmalıdır. İşletmeye şartlı onay verilmesi durumunda işletme numarasının önüne "G" harfi konulur. İşletmenin onay alması halinde düzenlenecek onay belgesinde işletme numarasının önünde bulunan "G" harfi kaldırılır.

Ek-13

ONAYLI İŞLETMELER LİSTESİ YAYIN FORMATI

Onay numarası	İşletmenin Adı/Ticaret unvanı	İşletmenin Adresi	İşletme Kategorisi	İşletme Faaliyeti	İşletmenin Diğer Faaliyetleri	Türler	Hatırlatmalar

ONAYLI İŞLETMELER LİSTESİ YAYIN FORMATI İÇİN YARDIMCI TABLOLAR

A)

Temel Sektörler	Faaliyet Kodları
Et	TM, PT, SD, AHİ, KYM, HEK, MAE, İŞLT, YA, KH
Süt	TM, SD, İŞLT, YA
Yumurta	TM, SD, YPM, SY, İŞLT, YA
Balıkçılık ürünleri / çift kabuklu yumuşakça	MS, SD, SM, TBÜ, FG, ARM, MAE, İŞLT, YA, TS, DG

B)

İşletme Kategorisi	İşletme Faaliyeti/ İşletme Diğer Faaliyeti	Türler	Hatırlatmalar
I= Genel faaliyet gösteren işletmeler II= Evcil tırnakluların eti III= Kanatlı ve tavşanımsıların eti IV= Çiftlik av hayvanları eti V= Yaban av hayvanı eti VI= Kıyma, hazırlanmış et karışımları ve MAE VII= Et ürünleri (Ürünün detayı, hatırlatmalar sütununda yer alacaktır.) VIII= Çift kabuklu yumuşakçalar IX= Balıkçılık ürünleri X= Çiğ süt ve süt ürünleri XI= Yumurta ve yumurta ürünleri XII= Kurbağa bacağı ve salyangoz (Ürünün, hatırlatmalar sütununda detayı yer alacaktır.) XIII= Eritilmiş hayvansal yağ ve donyağı tortusu XIV= İşlenmiş mesane, mide ve bağırsaklar XV= Jelatin XVI= Kollajen	MS = Mezat salonu TM = Toplama merkezi PT = Parçalama tesisi SD = Soğuk depo SM = Sevkiyat merkezi YPM= Yumurta paketleme merkezi TBÜ = Taze balıkçılık ürünleri tesisi FG = Fabrika gemisi AHİ= Av hayvanı işleme tesisi SY = Sıvı yumurta tesisi KYM= Kıyma üreten işletme HEK= Hazırlanmış et karışımları üreten işletme MAE = Mekanik ayrılmış et üreten işletme ARM = Arındırma merkezi İŞLT = İşleme tesisi YA = Yeniden ambalajlama işletmesi KH = Kesimhane TS = Toptan satış yeri DG = Donduruculu gemi	K= Kanatlılar S= Sığır M= Manda KY= Koyun KÇ= Keçi DV= Deve TVS= Tavşanımsılar D= Domuz TT= Tek tırnaklılar yÇM= Evcil tırnaklılar dışındaki çiftlik kara memelileri. (Çiftlikte yetiştirilen geyik karaca, yaban domuzu) UK=Uçamayan kuşlar (Devekuşu, rhea, emu gibi) yK= Yabani kuşlar yTVS= Yabani tavşanımsılar yT= Yabani tırnaklılar yKM= Yaban tırnaklılar ile yaban tavşanımsılar dışındaki yaban kara memelileri.	kü=Kan ürünleri eü= Et ürünleri eöt= Et özütleri ve etten elde edilen toz halindeki ürünler immb= İşlenmiş mesane, mide ve bağırsak kb=Kurbağa bacağı s: Salyangoz

"Ek-14

KAYIT KAPSAMINDAKİ GIDA İŞLETMELERİNİN FAALİYET KONULARI

1- Gıda üretimi yapan işletmeler.
2- Depo, gıda satış ve diğer perakende faaliyet gösteren işletmeler.
3- Toplu tüketim işletmeleri.
4- Yerel marjinal ve sınırlı faaliyetler kapsamındaki işletmeler.
5- İstisnai hükümlere göre faaliyet gösteren işletmeler.
6- Ekmek, ekmek çeşitleri, sade pide üreten işletmeler."

Ek-15

"Ek-15

TAAHHÜTNAME

.....İL/İLÇE TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜNE

İşletme kayıt belgesi başvurumuza konu olan ürün/ürünlerin üretiminde sadece 4634 sayılı Şeker Kanununa göre kota tahsisi yapılmış; Şirketler tarafından üretilmiş şekeri kullanacağımızı, söz konusu ürün/ürünlerin etiketinde, Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği'nin 10 uncu maddesinin (ğ) bendine göre bulunması gereken kota kapsamındaki şeker üreticisi Şirkete ait bilgilere yer vereceğimizi, imal ettiğimiz/edeceğimiz ürünlerin, başvurudaki ürün bileşenlerine dair beyanımıza tamamen uygun olacağını ve yukarıdaki hususlarla ilgili olarak ürünlerimizin ve kayıtlarımızın gerektiğinde İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüklerince incelenmesini kabul ettiğimizi Firmamız adına beyan ve taahhüt ederim/ederiz.

Faaliyet Konusu Ürün	Ürün Bileşimi ve Oranları*

*Sakkaroz kökenli şekerler için pancar şekeri içeriği ve nişasta bazlı şeker için ise glukoz, früktoz, vb. oranları belirtilecektir.

..../..../....
Firma Yetkilisi
İmza/İmzalar
Kaşe "

Ref. Ares (2017) 516264 - 31/01/2017

AVRUPA KOMİSYONU
SAĞLIK VE GIDA GÜVENLİĞİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

Sağlık ve Gıda Denetimleri ve Analizi

DG(SANTE) 2016-8683 - MR

NİHAİ DENETİM RAPORU

İTALYA

13 EYLÜL 2016 ile 23 EYLÜL 2016 TARİHLERİ ARASINDA
YUMURTA VE YUMURTA ÜRÜNLERİ PİYASASINDA ÜRETİMDE VE PİYASAYA SÜRME SÜRECİNDE UYGULANAN GIDA GÜVENLİĞİ KONTROL SİSTEMİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

Yetkili makamlar tarafından sağlanan bilgilerle ilgili olarak, taslak raporda not edilen olgusal hatalar düzeltilmiş olup bunlara ilişkin açıklamalar dipnot şeklinde yer almaktadır.

Yönetici Özeti

Bu rapor Sağlık ve Gıda Güvenliği Genel Müdürlüğü tarafından yayımlanan denetim raporunun bir parçası olarak,13-23 Eylül 2016 tarihleri arasında İtalya'da gerçekleştirilen denetimin sonuçlarını açıklamaktadır.

Denetimin amacı insan tüketimine yönelik yumurta ve yumurta ürünlerinin üretim ve piyasaya sürme süreçlerinde uygulanan kontrol sistemini değerlendirmektir.

Rapor uygulamadaki resmi kontrol sisteminin AB mevzuatının temel gerekliliklerini karşıladığı sonucuna varmaktadır. Sistem yumurta ve yumurta ürünleri piyasasında üretim ve piyasaya sürme süreçlerinin tümünü kapsayan, resmi numune alma ve analizleri içeren iyi belgelenmiş, düzenli ve risk-temelli kontrollerden oluşmaktadır. Ayrıca, yumurta piyasasını da kapsayan iç denetim sistemi resmi kontrollerin AB mevzuatının öngördüğü şekilde gerçekleştirilmesini sağlayacak şekilde oluşturulmuştur.

Genel olarak, resmi kontroller tesislerin AB gerekliliklerini karşılamasını sağlayacak düzeydedir.

Resmi kontrol sistemi AB gerekliliklerini karşılayan ve güvenilir sonuçlar sunabilen bir resmi laboratuvarlar ağı tarafından desteklenmektedir.

Resmi kontroller, genel olarak, yumurtalar üzerinde kullanılan tanımlama işareti, takip edilebilirlik ve yumurtaların etiketlenmesiyle ilgili AB mevzuatıyla uyumu sağlamaktadır.

İçindekiler

Bu raporda kullanılan kısaltmalar ve tanımlar 5
1 GİRİŞ 6
2 AMAÇ VE KAPSAM 6
3 Yasal Zemin 7
4 Arka Plan 7
4.1. ÖNCEKİ DENETİMLER 7
4.2. ÜRETİM VE TİCARİ BİLGİLER 7
5 Bulgular ve Sonuçlar 8
5.1 MEVZUAT VE UYGULAMA TEDBİRLERİ 8
5.2 YETKİLİ KURULUŞLAR 10
5.3 GIDA İŞLETMELERİNİN TESCİLİ / ONAYLANMASI 13
5.4 ÜRETİM VE PİYASAYA SÜRME SÜRECİNDE UYGULANAN RESMİ KONTROLLER 14
5.5 RESMİ LABORATUVARLAR 24
5.6 GIDA VE YEM İÇİN HIZLI ALARM SİSTEMİ (GYHAS) 25
6 Genel Sonuçlar 25
7 Kapanış Toplantısı 26
EK 1- HUKUKİ REFERANSLAR 27

BU RAPORDA KULLANILAN KISALTMALAR VE TANIMLAR

Kısaltma	Açıklama
ACCREDIA	Ulusal Akreditasyon Kuruluşu
YSB	Yerel Sağlık Birimi
HİTS	Hayvancılık İşletmeleri Ulusal Tescil Sistemi
GGİE	Daha Güvenli Gıda için Daha İyi Eğitim
YK	Yetkili Kuruluş
KK	Kontrol Kuruluşu
Sağlık ve Gıda Güvenliği GM	Avrupa Komisyonu Sağlık ve Gıda Güvenliği Genel Müdürlüğü
AB	Avrupa Birliği
Gİ	Gıda İşletmecisi
HACCP	Kritik Kontrol Noktaları Tehlike Analizi
GTKSM	Gıda Maddeleri ve Tarım Ürünleri Kalite Kontrol ve Sahtecilikle Mücadele Merkez Müfettişliği
ISO	Uluslararası Standartlar Örgütü
DZE	Deneysel Zooprofilaksi Enstitüsü
ÇYUKP	Çok Yıllık Ulusal Kontrol Planı
SB	Sağlık Bakanlığı
TGOB	Tarım Gıda ve Orman Bakanlığı
UKKP	Ulusal Kalıntı Kontrol Planı
URL	Ulusal Referans Laboratuvarı
PCB	Poliklorinli Bifenil
EYUP	Entegre Yıllık Ulusal Plan
BYP	Bölgesel Yıllık Plan
GYHAS	Gıda ve Yem Hızlı Alarm Sistemi
SINTESIS	Ticaret, İthalat ve İşletmeler için Entegre Bilgi Sistemi
SUKP	Salmonella Ulusal Kontrol Planı
TRACES	Ticari Kontrol ve Uzmanlık Sistemi

1 GİRİŞ

Denetim Sağlık ve Gıda Güvenliği Genel Müdürlüğünün planlı denetim programının bir parçası olarak 13-23 Eylül 2016 tarihleri arasında İtalya'da gerçekleştirilmiştir.

Denetim ekibi Sağlık ve Gıda GM tarafından görevlendirilen iki denetçiden oluşmaktadır. Yetkili Kurumların (YK) temsilcileri de tüm denetim sürecinde ekibe eşlik etmiştir.

Merkezi Yetkili Kuruluşlar, Sağlık Bakanlığı ve Tarım Gıda ve Orman Politikaları Bakanlığının katılımıyla 13 Eylül 2016'da Roma'da bir açılış toplantısı gerçekleştirilmiştir. Bu toplantıda denetim ekibi denetimin amacını ve çalışma programını teyit etmiş, denetim öncesinde Yetlili Kuruluşlar tarafından sağlanan belli bazı bilgilerin açıklığa kavuşturulmasını talep etmiş ve yürürlükteki kontrol sisteminin bazı spesifik unsurları hakkında ilave bilgi istemiştir.

2 AMAÇ VE KAPSAM

Bu denetimin amacı insan tüketimine yönelik yumurta ve yumurta ürünlerinin üretim ve piyasaya sürme süreçlerinde uygulanan kontrol sistemini değerlendirmektir. Denetimin amacı özellikle de resmi kontrollerin gıda ve yem yasası, hayvan sağlığı ve refahı kurallarına ve yumurta ve yumurta ürünleri sektörüyle ilgili yürürlükteki mevzuata uygunluğun doğrulanmasına ilişkin 29 Nisan 2004 tarih ve 882/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin ilgili hükümlerine uygun olarak organize edildiğini ve gerçekleştirildiğini doğrulamaktır.

Denetimin kapsamı:

- Çiftlik kuşları tarafından üretile yumurtalar ve yumurta ürünleri,
- Gıda işletmeleri (tavuk çiftlikleri, yumurta kolektörleri, paketleme merkezleri, işleme tesisleri, soğuk depolar, yeniden-paketleme tesisleri, ithalatçı tesisleri, toptan / perakende satış kuruluşları, vb) ve laboratuvarları,
- Kamu sağlığı; yumurta ve yumurta ürünleriyle ilgili genel ve spesifik kurallar,
- Malların menşeiyle ilgili (organik veya geleneksel üretim, üretim yöntemleri gibi) hususları da içeren tanımlama işareti, etiketleme ve takip edilebilirlik,
- Merkezi, bölgesel ve yerel Yetkili Kuruluşlar (YK),

Denetim kapsam olarak Yetkili Kuruluşların organizasyon ve performansına ve yumurta ve yumurta ürünlerinin üretim, işleme ve dağıtım zincirlerini kapsayan yürürlükteki resmi kontrol sistemlerine odaklanmıştır. Buna göre, denetimin teknik temeli olarak EK 1'de atıfta bulunulan AB mevzuatının ilgili kısımları kullanılmıştır.

Bu raporda atıfta bulunulan AB mevzuatının tam listesi EK 1'de sunulmakta olup liste ilgili yerlerde ilgili mevzuatının değişiklik yapılan son versiyonuna atıfta bulunmaktadır.

Aşağıdaki tablo yukarıdaki amaca yönelik olarak ziyaret edilen tesislerin ve düzenlenen toplantıların tam listesini sunmaktadır:

YETKİLİ KURULUŞ		
Merkez	2	Açılış, açıklama ve kapanış toplantıları (SB ve TGOB)
Bölgesel	3	
Yerel	1	
Laboratuvar	1	Resmi gıda testi mikrobiyoloji ve kimya laboratuvarı
Gıda İşletmeleri		
Tavuk çiftlikleri	2	Yumurta tavuğu (bir organik bir zenginleştirilmiş kafes üretim yöntemi tesisi)
	1	Bıldırcın
Toplama merkezi	1	İşletmeye henüz açılmamış yeni bir merkez
Paketleme merkezleri	2	Biri bağımsız, biri bir tavuk çiftliğine bağlı
İşleme tesisleriyle birlikte kombine sıvı yumurta tesisi	3	Pastörize edilmemiş ve pastörize edilmiş yumurta ve kurutulmuş ve dondurulmuş yumurta ürünleri üretimi
Perakende tesisi	1	

3 YASAL ZEMİN

Denetim AB mevzuatının, özellikle de Avrupa Parlamentosu ve Konseyinin (AT) gıda ve yem yasası, hayvan sağlığı ve refahı kurallarına ve yumurta ve yumurta ürünleri sektörüyle ilgili yürürlükteki mevzuata uygunluğun doğrulanmasına ilişkin 29 Nisan 2004 tarih ve 882/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin genel hükümlerine uygun olarak gerçekleştirilmiştir.

4 ARKA PLAN

4.1. ÖNCEKİ DENETİMLER

İtalya'da yumurta ve yumurta ürünleriyle ilgili bir önceki denetim 2001 yılında (DG(SANCO)/3261/2001), AB hijyenik ambalaj mevzuatının yürürlüğe girmesinden önce gerçekleştirilmiş olup odak noktası tavuk çiftliklerindeki yumurta üretiminin ve yumurta ürünlerinin hijyen koşullarıdır.

4.2. ÜRETİM VE TİCARİ BİLGİLER

Aşağıdaki tablolarda verilen bilgiler merkezi Yetkili Kuruluşlar tarafından sunulmuş olup şu konularda bilgi içermektedir:

a) İtalya'da üretilen toplam yumurta miktarı:

	2014 (ton)	2015 (ton)
Sınıf A Yumurta (Yumurta Tavuğu)	540.000	555.400
Sınıf B Yumurta (Yumurta Tavuğu)	250.000	252.900
Ördek Yumurtası	0	0
Bıldırcın Yumurtası	129,6	129,6
Diğer türlere ait yumurtalar	0	0

b) Her bir üretim tipi bazında Sınıf A ve Sınıf B yumurta miktarları:

Üretim yöntemi	2014 (ton)	2015 (ton)
Zenginleştirilmiş kafes	340.000	340.000
Kümes	308.000	323.000
Serbest Dolaşan	86.800	88.800
Organik	55.200	56.500

c) Üretim tipine göre toplam ulusal pastörize edilmemiş sıvı yumurta ve yumurta üretimi[1]:

	2014 (ton)	2015 (ton)
Pastörize edilmemiş sıvı yumurta	0	119.875
Yumurta ürünleri		
Pastörize edilmiş sıvı yumurta	175.000	177.000
Kuru yumurta ürünleri	Veri yok	Veri yok
Pişmiş	Veri yok	Veri yok
Yumurta proteinleri	Veri yok	Veri yok
Diğer yumurta ürünleri	Veri yok	Veri yok

[1] Veri Yok = merkezi seviyede toplanmış veri yok anlamına gelmektedir.

d) AB-dışı ülkelerden ithalat:

	2014	2015
Sınıf A ve Sınıf B Yumurta (Yumurta Tavuğu)	352,000 yumurta	1,068,000 yumurta
Yumurta tavuğu dışındaki türlerden elde edilen yumurta	0	0
Pastörize edilmemiş sıvı yumurta	0	0
Yumurta ürünleri	45 ton	7 ton

5 BULGULAR VE SONUÇLAR

5.1 MEVZUAT VE UYGULAMA TEDBİRLERİ

Yasal Gereklilikler

AB'nin İşleyişi ile İlgili Anlaşmanın 291. Maddesi

853/2004 (EC) sayılı Yönetmeliğin III No'lu Eki, Bölüm I, Kısım X, Madde 2

Bulgular

1. Sağlık Bakanlığı ve Tarım Gıda ve Orman Bakanlığı Denetim Ekibini yumurta ve yumurta ürünleri sektörlerinde ilgili AB, ulusal ve bölgesel mevzuatının uygulanmasının Yetkili Kuruluşlar tarafından takip edildiği konusunda bilgilendirmiştir.

2. Sağlık Bakanlığı, Tarım Gıda ve Orman Bakanlığı ve bölgeler bazıları özellikle yumurta ve yumurta ürünleri sektörleriyle ilgili olmak üzere ana üretime ilişkin resmi kontrollere dair kılavuz belgeler yayınlamıştır (esas itibariyle kontrol listeleri).

3. Resmi kontrol sisteminin uygulamaya konulması İtalya'nın 2015-2018 yıllarını kapsayan Çok Yıllık Ulusal Konrol Planına uygun olarak gerçekleştirilmekte olup genel itibariyle aşağıdakileri esas almaktadır:

   - Gıda Güvenliği Kontrolleri ile ilgili 2014/41/AT sayılı Yönergenin ve gıda sektörüyle ilgili AB yönetmeliklerinin uygulanmasına dair 6 Kasım 2007 tarih ve 193 sayılı Kararname.
   - 178/2002 sayılı AT Yönetmeliğine yönelik ihlallere uygulanacak yaptırımlar ve cezalarla ilgili 5 Nisan 2006 tarih ve 190 sayılı Kararname.
   - Yumurta tavuklarının korunmasına ve yumurta tavuğu bulunduran işletmelerin tesciline ilişkin 1999/74/AT ve 2002/4/AT sayılı Yönergelerin uygulanmasına dair 29 Temmuz 2003 tarih ve 267 sayılı Kararname.
   - 1234/2007 ve 589/2008 sayılı AT Yönetmeliklerine uygun olarak Tarım Gıda ve Orman Bakanlığının 11 Aralık 2009 tarihli Kararnamesi ile yumurta pazarlama standartlarına ilişkin 29 Temmuz 2013 tarih ve 267 sayılı Kararname.
   - Yumurta pazarlama standartlarına ilişkin 1234/2007 ve 589/2008 sayılı AT Yönetmelikleri ve yumurta tavuklarının korunmasına ilişkin 1999/74/AT ve 2002/4/AT sayılı Yönergelerin uygulanmasına dair 7 Temmuz 2009 tarih ve 88 sayılı Kararname.
   - Gıda maddeleriyle ilgili mikrobiyolojik kriterlere ilişkin 2073/2005 sayılı AT Yönetmeliğinin uygulanmasına dair 13 Mart 2016 tarihli ulusal kılavuz.
   - Uygunsuzlukların ve ilgili yaptırımların tek biçimli yorumlanmasına ilişkin ulusal kılavuz.
   - Yumurta pazarlama standartlarına ilişkin resmi kontrollere dair 28 Mayıs 2010 tarihli ulusal kılavuz ve kontrol listeleri.

Denetim ekibi ziyaret edilen bölgelerden birinin yürürlükteki ulusal mevzuata ek olarak gıda zincirindeki resmi kontrollere dair, risk değerlendirme kılavuzunu ve uygulama şablonlarını da içeren 23 Mayıs 2007 tarih ve 292 sayılı Bölgesel Kararnameyi de yürürlüğe koyduğunu not etmiştir.

4. Gıda İşletmelerinin (Gİ) yumurta depolaması ve nakliyesindeki sıcaklık gerekliliklerine uyumu ile ilgili olarak, Denetim Ekibi Yetkili Kuruluşlar tarafından tüm seviyelerde geçerli bir ulusal veya bölgesel düzenleme yapılmadığı, bu nedenle Gıda İşletmelerinin ilgili AB mevzuatını uygulamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmiştir (589/2008 sayılı AT Yönetmeliğinin 2(3) Maddesi ve 853/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin EK III, Bölüm I, Kısım X, Madde 2 hükümleri).

5. Denetim Ekibi İtalya'da yürürlükte olan mevzuata dair kapsamlı bir inceleme yapmamakla birlikte mevcut denetimler sırasında görülen, denetim kapsamıyla ilgili ulusal ve bölgesel yasalar ve uygulama tedbirleri (kılavuzlar dahil) AB gerekliliklerivle uyumludur.

Mevzuat ve Uygulama Tedbirlerine İlişkin Sonuçlar

6. İtalya yumurta ve yumurta ürünleriyle ilgili AB gerekliliklerinin uygulamak üzere ulusal ve bölgesel mevzuatı ve kılavuzları düzenlemiştir ve özet bir analiz yapıldığında bunların AB gerekliliklerine uygun olduğu görülmektedir.

7. 853/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin EK III, Bölüm I, Kısım X, Madde 2 hükümleri bağlamında, depolama tesisleri ve yumurta taşıyan araçlarla ilgili ulusal sıcaklık gereklilikleri ulusal mevzuatta düzenlenmemiştir.

5.2 YETKİLİ KURULUŞLAR

Yasal Gereklilikler

882/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 4. Ve 6. Maddesi

834/2007 sayılı AT Yönetmeliğinin 27. Maddesi

Bulgular

Yapı ve Organizasyon

8. Yetkili Kuruluşların yapısı ve sorumlulukları Komisyonun web sitesinde bulunan İtalya'nın ülke profilinde açıklanmaktadır: http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/country profiles/details.cfm?co id=IT.

9. Yumurta ve yumurta ürünleri üretim zincirindeki resmi kontrollere dair yetkiler Sağlık Bakanlığına ve Tarım Gıda ve Orman Bakanlığı arasında aşağıdaki gibi paylaştırılmıştır: -

Ulusal Seviyede

- Gıda zincirinde hayvan sağlığı, gıda ve yem güvenliği, hayvan refahı ve risk değerlendirmesinin yanı sıra üreticiler ve tüketiciler için danışma noktası olma sorumluluğu Sağlık Bakanlığındadır. Sağlık Bakanlığı yumurtalar dahil olmak üzere tüm gıda güvenliği kontrollerine ilişkin ulusal mevzuatı hazırlar ve bu kontrollerin koordinasyonunu gerçekleştirir. İthalat kontrolleri, uluslararası hastalıkların korunması, ulusal işbirliği, rehberlik ve izleme alanında sorumluluk Sağlık Bakanlığındadır. Sağlık Bakanlığı ayrıca, bu denetim kapsamında yer alan Entegre Ticaret, İthalat ve İşletme Bilgi Sistemi (SINTESIS) ve Hayvancılık İşletmeleri Ulusal Tescil Sistemi (HİTS) gibi gıda ve gıda güvenliğiyle ilgili ulusal veri tabanlarını / kayıtları da işletir.
- Sağlık Bakanlığı bünyesinde yumurta ve yumurta ürünlerinin gıda güvenliği konusunda görev yapan üç genel müdürlük vardır: Hayvan Sağlığı ve Veteriner Hekimliği Genel Müdürlüğü, Gıda Hijyeni Güvenliği ve Beslenme Genel Müdürlüğü ve Sağlık Hizmeti Danışma Organları Genel Müdürlüğü.
- İtalyan anayasasına göre hayvan sağlığı, gıda ve yem güvenliği ve hayvan refahı alanındaki resmi kontrollere ilişkin sorumluluklar ulusal ve bölgesel Yetkili Kuruluşlar arasında paylaşılmaktadır.
- Tarım Gıda Orman Bakanlığı tarım, ormancılık, tarımsal-gıda sektörü ve balıkçılık için ulusal, Avrupa ve uluslararası düzeylerde politika çerçevesi hazırlar ve koordine eder ve gıda ve yem kalitesinin kontrolünden sorumludur. Gıda Maddeleri ve Tarım Ürünleri Kalite Kontrolleri ve Sahtecilikle Mücadele Merkez Müfettişliği Tarım Gıda Orman Bakanlığı bünyesinde, sahteciliğin önlenmesi amacıyla kurulmuş bir teftiş organıdır. Bu müfettişlik gıda maddelerinin kalitesi ve etiketlenmesi ile ilgili kontrollerden, yumurtaların takip edilebilirlik denetiminden ve yumurta pazarlama standartlarının 589/2008 sayılı AT Yönetmeliğine uygunluğunun doğrulanmasından sorumludur. Aynı zamanda organik tarım alanındaki Kontrol Kuruluşlarını onaylayan ve denetleyen kuruluştur. Tarım Gıda ve Orman Bakanlığı yetkili yumurta paketleme merkezlerinin listesini hazırlar ve bu merkezlere 589/2008 sayılı AT Yönetmeliğinin 5. Maddesinde öngörüldüğü şekilde bir kod tahsis eder.

Bölgesel Seviyede

- 19 bölge ve iki otonom bölgede gıda güvenliği planlaması, koordinasyonu, kılavuzluk ve gıda güvenliğine ilişkin bölgesel mevzuatın hazırlanmasından ve Yerel Sağlık Birimlerinin denetiminden bu bölgelerdeki Yetkili Kuruluşlar sorumludur. Bu raporun amaçları doğrultusunda, "bölgeler" teriminin kullanıldığı yerlerde iki otonom bölge de bu kapsama dahil edilmektedir. Hizmetlerin dahili organizasyonu bölgelere göre değişiklik göstermektedir.
- Yumurta paketleme merkezlerine ve yumurta ürünleri işletmelerine gerekli izin ve onayların verilmesinden ve onaylanan işletmelerin listelerinin hazırlanıp SINTESIS'te güncellenmesinden

bölgeler sorumludur. Denetim ekibi bazı bölgelerde işletme onaylarının Yerel Sağlık Birimlerince yapıldığını not etmiştir.

- Bölgeler yumurta paketleme merkezlerini onaylamaktadır. Denetim ekibi ziyaret edilen bölgelerden birinde bu görevin Bölgesel Ödeme Ajansına verildiğini not etmiştir.
- GTKSM resmi kontrolleri merkezi olmayan on ofisi, 19 yerel birimi ve altı kimya laboratuvarı aracılığıyla gerçekleştirmektedir. Bu birimler yumurta sektöründeki kontrolleri yumurta pazarlama standartları ve organik tarım ile ilgili denetimler, numune alma, izlenebilirlik kontrolleri ve çapraz kontroller yoluyla gerçekleştirmektedir.

Yerel seviyede

- Yumurta ve yumurta ürünlerinin menşe çiftliğine, gıda katkı maddelerine ve gıda nakil araçlarına kadar izlenebilirliğini de içeren gıda hijyeni kontrollerinin uygulanması, yerel düzeyde 123 Yerel Sağlık Birimi tarafından gerçekleştirilmektedir. Bir Yerel Sağlık Biriminin yapısı bölgeye göre değişiklik gösterebilir. Bu birimler genel olarak departmanlara bölünür. Önleme Departmanı bünyesinde diğerlerinin yanı sıra, hayvansal kaynaklı gıdaların ("Alan B" olarak adlandırılır) ve hayvan refahının ("Alan C") denetlenmesinden sorumlu Yerel Veterinerlik Hizmetleri bulunmaktadır.

Organik tarım kontrol kuruluşları

- Organik üretimin düzenli olarak denetlenmesinden Kontrol Kuruluşları sorumludur. Bunlar Ulusal Akreditasyon Kurumu /ACCREDIA) tarafından onaylanır. Denetim ekibi hali hazırda EN 45011'e akredite 17 Kontrol Kuruluşunun bulunduğu konusunda bilgilendirilmiştir. Organik üretime ilişkin kontrol sisteminin daha detaylı bir açıklaması aşağıdaki web sitesinden erişilebilecek olan DG(SANCO) 2013-6650 denetim raporunda bulunabilir: http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit reports/details.cfm?rep id=3193.

Yetkili Kuruluşların Koordinasyonu

10. Merkez ve bölgeler arasındaki ilişkiler Merkez-Bölgesel Konferansı aracılığıyla yönetilmektedir. Merkezi ve bölgesel düzey arasındaki işbirliği, Merkez-Bölgesel Konferansı öncesinde gerçekleşen çalışma grupları ve teknik toplantılar aracılığıyla da yönetilmektedir.

11. Denetim ekibi ziyaret edilen bölgeler tarafından bu bölgelerin işlevinin dokümante edilmiş resmi kontrol prosedürlerinin tekdüze olarak uygulamaya geçirilmesi olduğu konusunda bilgilendirilmiştir. Denetim ekibi ziyaret edilen bölgeler tarafından bölge ile Yerel Sağlık Birimleri arasındaki koordinasyonun düzenli toplantılar, eğitimler ve özel teknik ihtiyaçların söz konusu olduğu hallerde çalışma gruplarınca sağlandığı konusunda bilgilendirilmiştir. Ziyaret edilen bölgelerden birinde personelin bir kısmı aynı zamanda hem bölge hem de Yerel Sağlık Birimleri için çalışmaktadır. Bu bölge bu iki seviye arasında bir arayüz hizmeti sağlamaktadır. Ziyaret edilen bölgeler ve Yerel Sağlık Birimleri ayrıca aralarında e-posta ve telefon iletişiminin bulunduğu bilgisini de vermişlerdir.

12. Denetim ekibi GTKSM, Yerel Sağlık Birimleri, Bölgesel Ödeme Ajansı ve bölgeler arasında örneğin işaretlenmemiş yumurtaların uygunsuzluğu gibi konularda işbirliği yapıldığını da gözlemlemiştir (ayrıca bkz. Paragraf 51).

Eğitim

13. Sağlık Bakanlığı Deneysel Zooproplaksis Enstitüleri ve Ulusal Sağlık Enstitüsü ile işbirliği içinde sağlık profesyonellerine yönelik yıllık eğitimler düzenlemekten sorumludur. Denetim ekibine ilgili personelin belli bir eğitim kredisi toplamasını öngören ulusal bir yasal gereklilik olduğu bilgisi verilmiştir. Denetim ekibine 2012-2016 yılları arasında düzenlenen e-eğitim, sınıf eğitimi ve video konfransları gibi çeşitli eğitim kurslarının belgeleri sunulmuştur. Bu eğitimlerin katılımcılarının Sağlık Bakanlığı, Deneysel Zooproplaksis Enstitüleri, bölgeler bünyesinde çalışan profesyoneller olduğu ve bazı durumlarda çiftçi derneklerine yönelik eğitimler düzenlendiği de görülmüştür.

Ayrıca, denetim ekibine Sağlık Bakanlığının 2016 eğitim planı da verilmiştir. Eğitim planında denetim kapsamıyla ilgili konu başlıkları bulunmaktadır. Denetim ekibine bu eğitimlerin katılımcı listeleri verilmiştir.

14. Denetim ekibi ziyaret edilen her bölgede bölgelerin kendi eğitim planlarının olduğunu not etmiştir. Eğitimler hem bölgesel hem de yerel Yetkili Kuruluş çalışanlarına verilmektedir. Ziyaret edilen her bölgede denetim ekibine bu eğitimlerin katılımcı listeleri verilmiştir.

15. Ayrıca Yetkili Kuruluş personeli Avrupa Komisyonu tarafından Daha Güvenli Gıda için Daha İyi Eğitim (GGİE) programı kapsamında düzenlenen eğitimlere de düzenli olarak katılmaktadır.

16. Denetim sürecinde görüşülen tüm Yetkili Kuruluş çalışanları ilgili mevzuata dair iyi bir bilgi seviyesine sahiptir.

Denetim ve Doğrulama

17. Denetim Ekibi Sağlık Bakanlığının bölgesel Yetkili Kuruluşlar için 882/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 4(6) Maddesine uygun olarak sistem ve sektör denetimlerini içeren risk-temelli bir denetim planının bulunduğunu not etmiştir. Denetim Ekibine Yetkili Kuruluşların 2012 ve 2016 yıllarında üç bölgede merkezi seviyede yumurta ve yumurta ürünleri sektörünü kapsayan dahili denetimler gerçekleştirdiği bilgisi verilmiştir. Bu denetimler kapsamında yumurta paketleme merkezlerine ve yumurta ürünleri işletmelerine saha ziyaretleri düzenlenmiştir. Bu denetimlerde sektörlere özel kontrol listeleri kullanılmıştır. Denetim raporları denetim ekibine sunulmuştur.

18. Bölgesel Yetkili Kuruluşların bu denetimlerinde toplam oniki yumurta paketleme merkezi ve yedi yumurta ürünleri işletmesi ziyaret edilmiştir. Sağlık Bakanlığı Denetim Ekibine onaysız yumurtaların ve sıvı yumurta üretiminin takip edilebilirliğiyle ilgili eksikliklerin not edildiği bilgisini vermiştir. Denetim ekibi, merkezi Yetkili Kuruluş tarafından talep edilen, yumurta paketleme merkezinin onayının geri çekilmesi gibi düzeltici eylemlerin bölgesel Yetkili Kuruluş tarafından yerine getirildiğine ilişkin belgeleri görmüştür. 2016 yılındaki denetimler sırasında, Sağlık Bakanlığı denetim ekibi tarafından ziyaret edilen bazı yumurta paketleme merkezlerinde daha önce Yerel Sağlık Kuruluşu tarafından tespit edilmeyen bazı uygunsuzluklar tespit edilmiştir. Sağlık Bakanlığının merkezi düzeyde vardığı sonuç resmi kontrollerin Gıda İşletmelerinin gıda güvenliği gerekliliklerivle uyumunu sağlayabildiği ancak yumurta paketleme merkezlerinde hijyenle ilgili halen daha geliştirilmesi gereken noktalar olduğu şeklindedir.

19. Bölgeler Yerel Sağlık Birimlerinde yıllık denetim planlarına uygun dahili denetimler gerçekleştirmektedir. Bu denetimler dokümantasyon incelemelerinden ve işletmelere yapılan ziyaretlerden oluşmaktadır. Ziyaret edilen tüm bölgelerde bu denetimlere ilişkin talimatlar ve kontrol listesi bulunmaktadır. Denetim ekibi ziyaret edilen bölgelerde dahili denetimlerin gerçekleştiğine ve sonuçların Sağlık Bakanlığına bildirildiğine ilişkin belgeleri incelemiştir.

20. Ziyaret edilen bölgelerden biri 2016 yılında Yerel Sağlık Birimi müfettişinin performansını değerlendirmek için bir yumurta ürünleri işletmesine saha ziyareti düzenleyerek denetim yapmıştır. Denetim raporu söz konusu yumurta ürünleri işletmesinde Yerel Sağlık Birimi tarafından gerçekleştirilen denetimin ilgili yasal gerekliliklerle uyumu sağladığı sonucuna ulaşmıştır. Bununla birlikte, denetim raporu aynı zamanda geliştirilmesi gereken hususlar bulunduğunu da kayıt altına almıştır. Ziyaret edilen bölgelerden biri denetim ekibine yumurta sektörünü içeren bir denetimin 2016 yılında gerçekleştirileceğini bildirmiştir.

Yetkili Kuruluşlarla İlgili Varılan Sonuçlar

21. Yumurta ve yumurta ürünleri üretimine ilişkin resmi kontrol sisteminden sorumlu Yetkili Kuruluşlar açık bir şekilde belirlenmiştir. Yetkili Kuruluşların yapısı ve organizasyonu görevlerini ifa etmek için yeterlidir.
22. İtalya 882/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 4(3) Maddesi gerekliliklerini karşılamak için denetlenen sektörün resmi kontrollerinden sorumlu Yetkili Kuruluşların koordinasyonunu sağlamak üzere bir sistem uygulamaya koymuştur.
23. Uygulamaya konulan eğitim sisteminin amacı resmi personelin görevlerini etkin bir şekilde yerine getirmesini sağlamaktır.
24. İtalya kurmuş olduğu denetim sistemiyle 882/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 4(3) Maddesi gerekliliklerini yerine getirmiştir.

5.3 GIDA İŞLETMELERİNİN TESCİLİ / ONAYLANMASI

Yasal Gereklilikler

852/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 6(2) ve 6(3) Maddeleri

853/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 4. Maddesi

882/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 31(1) ve 31(2) Maddeleri

854/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 3. Maddesi

834/2007 sayılı AT Yönetmeliğinin 28. Maddesi ve V. Başlığı

1999/74/AT sayılı Konsey Yönergesinin 7. Maddesi 2002/4/AT sayılı Yönergenin 1. Maddesi

Bulgular

Tavuk çiftliklerinin tescili (yumurta tavuğu)

25. Denetim ekibi Yerel Sağlık Birimleri tarafından tavuk çiftliği işletmelerinin tescili prosedürü hakkında bilgilendirilmiştir. Yürürlükteki prosedüre göre bir Gıda İşletmesi kayıt olmak için gerekli belgelerle Yerel Sağlık Birimine başvurmalıdır. Bu belgeler YSB tarafından değerlendirilir ve resmi bir veteriner hekim (örneğin serbest dolaşan tavuk gibi, üretim yöntemlerini de içeren) ilgili hayvan sağlığı, hayvan refahı ve biyogüvenlik gerekliliklerine uyulduğunu doğrulamak üzere yerinde inceleme yapar. Raporun olumlu olması durumunda Yerel Sağlık Birimi bilgileri Sağlık Bakanlığı yönetimindeki Ulusal Hayvancılık İşletmeleri Tescil Sistemine (HİTS) ileten bölgesel bir veri tabanına kaydeder. Bu veritabanı tarafından otomatik bir kayıt numarası oluşturulur.
26. Kayıt numarası ve kullanılan üretim yöntemine göre, mevzuatın gerektirdiği durumlarda yumurtaları işaretlerken kullanılacak bir üretici kodu üretilir (589/2008 sayılı AT Yönetmeliğinde öngörülen yumurta pazarlama kurallarına uymak için). Denetim ekibine Gıda İşletmelerinin üretim yöntemlerinde yapacakları herhangi bir değişikliği Yerel Sağlık Birimine bildirmek zorunda oldukları bilgisi verilmiştir.
27. Denetim ekibi, HİTS'nin kayıtlı bir Hayvancılık İşletmesinde bulunan her bir kümes hayvanı bölümünün kapasitesi ve ayrıca uygulanan üretim yöntemleriyle ilgili bilgiler (ör. Serbest dolaşan, organik, vb.) içerdiğini not etmiştir.
28. Bir Gıda İşletmesi (Gİ) organik üretici olarak kayıt olabilmek için Kontrol Kuruluşlarından biri tarafından denetlenmeli ve onaylanmalıdır.

Yumurta tavuğu dışındaki tavuk çiftliklerinin tescili

29. Denetim ekibi Yetkili Kuruluş tarafından yumurta tavuğu dışındaki kümes hayvanı çiftliklerinin (ör. Ördek, bıldırcın, vb.) kayıt prosedürünün yumurtaların işaretlemesi için kod tahsis edilmemesi dışında yumurta tavuğu çiftliklerinin kayıt prosedürü ile aynı olduğu konusunda bildirilmiştir.

30. Ziyaret edilen bir bıldırcın çiftliğinde bu kayıt prosedürüne ilişkin belgeler sunulmuştur.

Yumurta kolektörlerinin kaydı

31. 589/2008 sayılı AT Yönetmeliğinin 1(c) Maddesindeki tanıma göre, kolektörler kayıtlı üreticilerden aldıkları sınıflandırılmamış yumurtaları paketleme merkezlerine, gıda endüstrisi veya gıda-dışı işletmelere nakleden ve 852/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 6. Maddesine göre kayıt olması gereken işletmelerdir. Sağlık Bakanlığının denetim ekibine verdiği bilgiye göre, yumurta toplama faaliyetlerinin belediyeler tarafından yönetilen Üretici Faaliyetler için Tek Durak Noktası aracılığıyla Yerel Sağlık Birimi tarafından kayıt altına alınması zorunludur. Sağlık Bakanlığı denetim ekibine yumurta toplama faaliyetinin sadece kayıt gerektirdiğini, şu anda SINTESIS'te yumurta toplayıcıları listesinin mevcut olmadığını bildirmiştir.

İşletmelerin onayı

32. Denetim ekibine Sağlık Bakanlığı tarafından yumurta paketleme merkezleri, sıvı yumurta tesisleri ve yumurta ürünleri işletmelerinin bölgeler tarafından AB mevzuatına uygun olarak onaylandığı bilgisi verilmiştir. Sağlık Bakanlığı denetim ekibine İtalyan mevzuatı uyarınca bıldırcın yumurtası paketleme tesislerinin de onaya ve ilgili hijyen koşullarının sağlandığını doğrulamak için resmi kontrollere tabi olduğu bilgisini vermiştir.

33. Bunun için bir Gıda İşletmesi gerekli belgelerle bir Yerel Sağlık Birimine başvuruda bulunmalıdır. Sunulan belgelerin değerlendirilmesinin ve tesislerin yerinde incelenmesinin ardından, Yerel Sağlık Birimi başvuruyu denetim raporu ile birlikte bölgeye iletmektedir. Bölge, tüm belgeleri inceledikten sonra işletmenin AB mevzuatının ilgili tüm gerekliliklerini yerine getirdiğini tespit ederse en fazla altı ayla sınırlı şartlı bir onay verir. Nihai Onay ise Yerel Sağlık Biriminin yerinde bir analiz yaparak İşletmenin Kritik Kontrol Noktalarının Tehlike Analizi (HACCP) prensiplerine dayalı etkili bir dahili kontrol sistemini de içeren, gıda mevzuatının tüm koşullarını yerine getirdiğini tespit etmesi sonrasında verilir

34. Onay numarası SINTESIS tarafından otomatik olarak verilir. Onaylanan kuruluşların listesi Sağlık Bakanlığının web sitesinde bulunmaktadır: http://www.salute.gov.it/portale/temi/trasferimentoPROD.jsp.

35. Ziyaret edilen tüm işletmeler gerçekleştirdikleri faaliyetler bağlamında onaylanmış olup onay dokümanları denetim ekibine sunulmuştur.

Gıda İşletmelerinin Tescili / Onaylanmasına İlişkin Sonuçlar

36. Tavuk çiftliklerinin (yumurta tavuğu ve diğer kümes hayvanları dahil) ve yumurta toplama tesislerinin tescili ve diğer gıda işletmelerinin onaylanması ile ilgili prosedürler belirlenmiştir ve uygulanmaktadır. Uygulanan prosedürler AB mevzuatına uygundur.

37. Yürürlükteki sistem Yetkili Kuruluşların farklı tipteki çiftlikleri üretim tipine ve bulundurdukları kümes hayvanı türüne göre sınıflandırmasına imkan sağlamaktadır. Bu nedenle, Yetkili Kuruluşlar AB kurallarına uygunluk doğrulamasına yönelik resmi kontroller gerçekleştirmeleri gereken Gıda İşletmelerinin hangileri olduğunu bilmektedir.

38. Tavuk çiftliklerinin ilgili AB gerekliliklerine uygunluğunu sağlamak için bunların kayıt süreçlerinde hayvan refahından ve organik üretimden sorumlu Yetkili Kuruluşlar da yer almaktadır.

5.4 ÜRETİM VE PİYASAYA SÜRME SÜRECİNDE UYGULANAN RESMİ KONTROLLER

5.4.1 RESMİ KONTROLLERİN ORGANİZASYONU

Yasal Gereklilikler

882/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 3, 8, 9, 54 ve 55. Maddeleri

Bulgular

39. İtalya resmi kontroller için risk-temelli bir sistem kurmuştur. Entegre Yıllık Ulusal Plan (EYUP) Yetkili Kuruluşlar tarafından Çok Yıllık Ulusal Kontrol Planına (ÇYUKP) uygun olarak, merkezi düzeyde hazırlanmaktadır. Tüm gıda zincirindeki resmi kontrolleri kapsar. Sağlık Bakanlığı denetim ekibine 882/2004 ve 854/2004 sayılı AT Yönetmeliklerinin uygulanmasına yönelik ulusal yönergelerin hazırlandığını ancak Merkez-Bölgesel Konferansı tarafından henüz onaylanmadığını bildirmiştir. Bu yönergeler resmi kontrollerin sıklığı, vb gibi daha spesifik talimatları içerecektir.

40. Bölgeler Bölgesel Yıllık Planlarını (BYP) Entegre Yıllık Ulusal Plana (EYUP) uygun olarak resmi kontrollere hazırlamaktan sorumludur. Yerel Sağlık Birimleri de kendi programlarını Entegre Yıllık Ulusal Plana uygun olarak resmi kontroller için hazırlar.

41. Denetim ekibi, Yerel Sağlık Birimlerinin (YSB) BYP uyarınca yumurta tavuğu çiftliklerinde ve yumurta tavuğu dışındaki tavuk çiftliklerinde resmi kontroller yaptığını kaydetmiştir. Denetim ekibi denetim sıklığının risk-temelli olarak belirlendiğini ve bu kontroller sırasında spesifik kontrol listelerinin kullanıldığını kaydetmiştir.

42. Denetim ekibi ziyaret edilen her bölgede YK'nın denetlenecek her bir onaylı işletme için uygulanacak teftiş sıklığını belirlemeye yönelik prosedürlerin mevcut ve uygulanmakta olduğunu kaydetmiştir.

43. Her kuruluş içerdiği riske göre sınıflandırılmakta elde edilen sonuca göre yapılacak resmi kontrollerin asgari sıklığı bölge tarafından öngörülen gerekliliklere uygun olarak YSB tarafından belirlenmektedir. Bu sınıflandırmada farklı risk faktörleri dikkate alınır: faaliyet türü, üretim hacmi, hedef kitle, sıhhi koşullar, kendi kendini kontrol sistemi ve uygunluk geçmişi. Hesaplanan risk puanına bağlı olarak, kuruluş bir (çok düşük) ile dört (yüksek risk) arasındaki bir risk kategorisine yerleştirilir. Denetim ekibi bu sınıflandırmanın genellikle yıllık bazda yapıldığına dair belgeleri görmüştür.

44. Denetim ekibi, ziyaret edilen tüm bölgelerde bir kuruluşta farklı türden çeşitli resmi kontrol yöntemlerinin kullanıldığını kaydetmiştir: teftişler, doğrulamalar, denetimler ve örnekleme. Denetim ekibi, teftişlerin genellikle daha önceden haber verilmeksizin yapıldığı, denetimlerin ise önceden haber verilerek gerçekleştiği ve HACCP ilkelerine dayalı Gİ'nin kendi-kendini kontrol sistemlerinin değerlendirilmesini içerdiği konusunda bilgilendirilmiştir. Her teftiş sırasında ele alınacak konular YSB müfettişi tarafından belirlenmektedir.

45. Ziyaret edilen tüm bölgelerin resmi kontrollere ilişkin yayınlanmış el kitapları bulunmaktadır. Denetim ekibi bunların tüm gıda zincirini kapsayan spesifik kontrol listeleri, şablonlar ve talimatların yanı sıra yumurta sektörüne özgü bazı özel belgeleri de içerdiğini kaydetmiştir. Denetim ekibi, genel olarak, ziyaret edilen YSB'lerin resmi kontroller sırasında kullanım talimatlarını ve kontrol listelerini kullandığını kaydetmiştir. Denetim ekibi, ziyaret edilen bir bölgede bu belgelerin bölgesel YK'nın intraneti aracılığıyla müfettişler tarafından kullanılabilir olduğunu kaydetmiştir. Ayrıca resmi kontrollerden sonra resmi bir kontrol raporunun düzenlendiği ve ilgili Gİ'ye verildiği kaydedilmiştir.

46. YSB müfettişinin tespit ettiği eksiklikler doğrultusunda Gİ'den düzeltici eylem istenmektedir. Denetim ekibi, tüm uygunsuzluklar için düzeltici eylemlerin son tarihlerinin belirlenmiş olduğu konusunda bilgilendirilmiştir. Müfettişler tarafından uygun görülmesi halinde, Gİ tarafından önerilen son tarihler de kabul edilebilir. Resmi kontrol prosedürleri, uygunsuzlukların nasıl sınıflandırılacağına dair rehberlik içermektedir. Denetim ekibi, uygunsuzlukların gıda güvenliği

üzerindeki etkilerine göre sınıflandırıldığını kaydetmiştir. Denetim ekibi, eksikliklerin takibinin YSB müfettişi tarafından belirtilen son tarihe uygun olarak gerçekleştirildiğine dair belgeleri görmüştür.

47. Ceza prosedürleri, gıda güvenliğiyle ilgili uygunsuzluklara dair ulusal mevzuata ve kılavuzlara tabidir (bkz. Paragraf 3).

48. Denetim ekibine yasal olarak yaptırımları uygulama yetkisinin her düzeyde YK'lara ait olduğu bildirilmiştir. Denetim ekibine SB tarafından 2015 yılında resmi kontroller sırasında tespit edilen uygunsuzluklara ait veriler (yumurta sektöründe toplam 133 uygunsuzluk) sağlanmıştır.

49. Denetim ekibine TGOB tarafından yumurta pazarlama standartları ve organik tarım için resmi kontrollerin GTKSM tarafından merkezi düzeyde risk bazında planlandığı bildirilmiştir. Bu kontroller çiftliklerden perakendeciliğe kadar tüm gıda zincirini kapsamaktadır.

50. Ceza prosedürleri yumurta pazarlama standartlarına ilişkin uygunsuzluklara yaptırım uygulanmasına dair 7 Temmuz 2009 tarihli 88 sayılı Kararnameye göre belirlenmektedir.

51. GTKSM mali veya diğer yaptırım yöntemlerini uygulayabilir. GTKSM tarafından uygulanan yaptırımlara ait veriler (2015 yılında yumurta sektöründe 452 operatör ve 772 ürünü kapsayan 575 denetim) denetim ekibine verilmiştir. Operatörlerin % 20.8'inde ve ürünlerin % 15.2'sinde uygunsuzluk tespit edilmiştir. Toplam dokuz el koyma gerçekleştirilmiş, 94 yaptırım uygulanmış ve 32 uyarı yapılmıştır. 2016 yılındaki bir vakada GTKSM ve YSB müfettişlerinin işbirliği ile 1.034.640 € değerinde 20.7 milyon yumurta ele geçirilmiş ve 34.020 € idari yaptırım uygulanmıştır.

Resmi Kontrollerin Organizasyonuna İlişkin Sonuçlar

52. Resmi kontrollerin organizasyonu 882/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin temel gerekliliklerini karşılamaktadır. Resmi kontroller düzenli olarak, risk esasına göre ve dokümante edilmiş prosedürlere uygun olarak yapılmaktadır. Sistem resmi kontrollerden sonra raporların hazırlanmasını sağlar. Yürürlükteki kontrol sistemleri Yetkili Kuruluşların resmi kontroller sırasında karşılaşılan uygunsuzlukları tespit ederek uygun tedbirleri almasına imkan sağlamaktadır.

5.4.2 ÇİFTLİK SEVİYESİNDEKİ KONTROLLER

Yasal Gereklilikler

854/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 4. Maddesi

852/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 3 ve 4. Maddeleri ile 853/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 3. Maddesi

2160/2013 sayılı AT Yönetmeliğinin 5. Maddesi ve 517/2011 sayılı AT Yönetmeliği Ekinin 2.1(d) Maddesi

5.4.2.1 YUMURTA TAVUĞU ÇİFTLİKLERİ

Bulgular

53. Denetim ekibi, ziyaret edilen tüm tavuk çiftliklerinin HİTS veritabanına kayıtlı olduğunu not etmiştir.

54. Ziyaret edilen tüm çiftliklerde biyogüvenlik koşulları yeterlidir. Sürü kayıtları tutulmakta olup denetim ekibine verilmiştir.

55. Denetim ekibi, tüm hayvancılık işletmelerinde (kümes hayvanı çiftlikleri dahil) resmi kontroller için asgari gerekliliklerin BYP'ler ve YSB'lerin yıllık planlarıyla belirlediği konusunda

bilgilendirilmiştir. Bu teftişler, 852/2004 sayılı AT Yönetmeliği gerekliliklerine uygunluğu doğrulamayı amaçlamaktadır. Resmi kontrollerin sıklığı YSB tarafından, BYP'ye uygun olarak belirlenmektedir. Salmonella Ulusal Kontrol Programı (SUKP) ve Ulusal Kalıntı Kontrol Planı (UKKP) çerçevesinde hayvan sağlığı, hayvan refahı ve biyogüvenlik gerekliliklerine uygunluğun kontrol edilmesi için denetimler yapılabilir. Denetim ekibi ziyaret edilen çiftliklerde bu kontrollerin yapıldığına dair kanıtları görmüştür. Denetim ekibi, hayvan refahı ve biyogüvenlik kontrol listelerinin bölgeler tarafından sağlandığını ve YSB müfettişleri tarafından kullanıldığını kaydetmiştir.

56. Ziyaret edilen yumurta tavuğu çiftliklerinden birinde, denetim ekibi 2014 yılında resmi örnekleme sırasında rastlanan bir Salmonella pozitif vakasını incelemiştir. Beş sürüden ikisi Salmonella Enteritidis, ikisi de Salmonella Kentucky için test edilmiştir. Sürüde SUKP dahilinde Salmonella Enteritidis'in tespit edilmesinden sonra tüm çiftlikte kuşların hareketliliği ve yumurtalarla ilgili kısıtlamalar getirildiğine ilişkin belgeler YSB tarafından sunulmuştur. Tesisteki yumurtalar bir yumurta ürünleri tesisine gönderilmiştir. Denetim ekibine, ilgili çiftlikten elde edilen tüm yumurtaların 2160/2003 sayılı AT Yönetmeliği gereğince B Sınıfı yumurtalar gibi ısıl işlemden geçirildiğine dair belgeler sunulmuştur. YK, denetim ekibine, yumurtaların Salmonella Typhimurium testinin pozitif olması durumunda da aynı önlemlerin alınmasının zorunlu olduğunu bildirmiştir. Denetim ekibi, daha önce Salmonella'nın tespit edildiği sürünün bulunduğu bölüme konulan sürüde 517/2011 sayılı AT Yönetmeliği Ekinin 2.1.b Maddesinde ve yumurta tavukları için öngörülen SUKP'ta öngörülen kurallara aykırı olarak örneklemin 24+/- 2 haftada alınmadığını kaydetmiştir.

57. Denetim ekibi organik üretim yönteminin kullanıldığı bir tavuk çiftliğini ziyaret etmiş ve ilgili Gİ'nin organik üretimi kontrol eden KK'lerden biri tarafından organik çiftlik işletmesi olarak tescil edildiğini ve sertifikalandırıldığını kaydetmiştir. Denetim ekibi GTKSM tarafından, bir Gİ'nin organik statüsünü korumak için KK tarafından yürütülen risk-temelli düzenli denetimlerden geçmesinin zorunlu olduğu konusunda bilgilendirilmiştir (bu çiftlikte yılda iki denetim öngörülmüştür). Çiftlik sadece dokuz aydır faaliyette olduğundan organik çiftlik olarak kaydedilmesi sırasında bir denetim gerçekleştirilmiştir. Denetim raporu mevcuttur.

5.4.2.2 YUMURTA TAVUĞU HARİCİ KÜMES HAYVANI ÇİFTLİKLERİ

Bulgular

58. Denetim ekibi bir yumurta bıldırcını çiftliğini ziyaret etmiştir. Çiftlik HİTS'ye kayıtlıdır. Biyogüvenlik koşulları yeterlidir. Sürü kayıtları tutulmakta olup denetim ekibine verilmiştir.

59. Denetim ekibi, YSB tarafından yumurta tavuğu dışındaki kümes hayvanı çiftliklerinin de daha önce yumurta tavuğu çiftlikleri için belirtilen resmi kontrollere tabi tutulduğunu bildirmiştir. Denetim ekibi, çiftliğin 2012 ve 2016 yıllarında biyogüvenlik kontrollerini de kapsayan hayvan sağlığı kontrolleri için seçilmiş olduğuna dair kanıtları görmüştür.

60. Çiftlik tesisleri bıldırcın yumurtalarının paketlendiği bir yumurta paketleme merkezi olarak onaylanmış ve kaydedilmiştir. Denetim ekibi, bu kuruluşta yapılan hijyen kontrollerinin kanıtlarını görmüştür. Ayrıca denetim ekibi, Gİ'nin kendi kendine kontrol programı kapsamında gönüllü olarak yumurta numuneleri almaya karar verdiğini ve yumurtaların Salmonella ve Enterobacteriaceae gibi mikrobiyolojik parametreler için düzenli olarak analiz edildiğine dair belgeleri sunduğunu belirtmiştir. Bu, AB gerekliliklerinin ötesine geçmektedir.

Çiftlik Seviyesinde Kontrollere İlişkin Sonuçlar

61. Gİ'nin ilgili AB gerekliliklerine uygunluğunu doğrulamak için çiftlik düzeyinde resmi kontroller yapılmaktadır. Kontrollerin amaçları özellikle şunlardır: -

- 852/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 3. Ve 4. Maddesi gerekliliklerinin karşılanması;
- Salmonella Enteritidis / Typhimurium için pozitif test edilen çiftliklerde uygun önlemlerin alınması ve kontamine yumurtanın pazara sunulması riskinin tümüyle ortadan kaldırılması.
- B Sınıfı yumurtaların doğrudan insan tüketimine yönelik kullanılmaması ve yumurta ambalajlarında yer alan farklı üretim yöntemlerine ilişkin ifadelerin güvenilir olması.

5.4.3 YUMURTA KOLEKTÖRLERİNDEKİ KONTROLLER

Yasal Gereklilikler

854/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 4. Maddesi

852/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 3. Ve 4. Maddesi

Bulgular

62. Denetim ekibi bir yumurta ürünleri tesisini ziyaret ederken bu tesis bünyesinde, yine bu yumurta ürünleri tesisinin onay numarasıyla kayıtlı bir yumurta kolektörünün bulunduğuna ilişkin belgeleri görmüştür. Denetim ekibine YSB tarafından, yumurta toplama faaliyetinin tesise yakın zamanda dahil edildiği ve henüz faaliyete geçmediği için resmi kontrollerin yapılmadığı bilgisi verilmiştir. Yumurta toplama faaliyetinde kullanılacak tesisler, 852/2004 sayılı AT Yönetmeliğinde belirtilen ilgili yapısal, sıhhi ve hijyen gerekliliklerini karşılamaktadır.

Yumurta Kolektörlerindeki Kontrollere İlişkin Sonuçlar

63. Yumurta toplayıcılarında, Gİ'nin ilgili AB gerekliliklerine uygunluğunun doğrulanması için resmi kontroller yapılmaktadır.

5.4.4 PAKETLEME MERKEZLERİNDEKİ KONTROLLER

Yasal Gereklilikler

854/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 4. Maddesi

852/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 3, 4 ve 5. Maddeleri ile 853/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 3. Maddesi

Bulgular

64. Denetim ekibi, biri bir yumurta tavuğu çiftliğine bağlı, diğeri ise bağımsız faaliyet gösteren iki adet yumurta paketleme merkezini ziyaret etmiştir.

65. Genel olarak, ziyaret edilen her iki paketleme merkezi de yapı ve sıhhi koşullar ile ilgili AB gerekliliklerini karşılamaktadır ve düzenli resmi kontrollere tabidir. Genel olarak denetim sıklığı takip altındadır ve denetim ekibinin resmi kontrol raporları mevcuttur.

66. Denetim ekibi, her iki yumurta paketleme merkezinde de HACCP planlarının uygulandığını ve bu merkezlerin YSB'ler tarafından resmi kontrollere tabi tutulduğunu kaydetmiştir.

67. Yeterli izlenebilirlik sistemleri uygulanmaktadır ve hem GTKSM hem de YSB'ler tarafından resmi kontroller yürütülmektedir.

68. Denetim ekibi, tüm durumlarda B Sınıfı yumurta olarak derecelendirilen yumurtaların bir yumurta ürünleri tesisine gönderildiğini veya Kategori 3 hayvansal yan ürün olarak elden çıkarıldığına dair

belgeleri görmüştür. Denetim ekibi, GTKSM ve YSB'lerin gerçekleştirdikleri resmi kontrollerin bir parçası olarak, B Sınıfı yumurtaların doğru şekilde yönlendirildiğini teyit etmek için izlenebilirlik tatbikatları yaptığını kaydetmiştir.

69. Denetim ekibine ziyaret edilen her iki yumurta paketleme merkezinde de resmi kontrollerin yumurta pazarlama standartlarına uygunluk kontrolleri içerdiğine dair kanıt (resmi kontrol raporları) sağlanmıştır (589/2008 sayılı AT Yönetmeliği). Paketleme merkezlerini kapsayan belgelerin incelenmesi sırasında denetim ekibi GTKSM'nin yumurta paketleme merkezlerinde tespit edilen uygunsuzluklar nedeniyle yaptırımlar uyguladığına ilişkin bazı örnekler görmüştür.

Paketleme Merkezlerindeki Kontrollere İlişkin Sonuçlar

70. Paketleme merkezlerinde Gİ'nin ilgili AB gerekliliklerine uygunluğunun doğrulanması için resmi kontroller mevcuttur ve bu kontroller kuruluşların bu gereksinimleri karşılamasını garanti etmektedir. Kontroller paketleme merkezlerinin özellikle: -

- HACCP planlarını uyguladığını,
- 852/2004 ve 853/2004 sayılı AT Yönetmeliklerinin hijyen gerekliliklerini karşıladığını,
- Farklı çiftliklere, farklı üretim yöntemlerine ve farklı kaliteye ait yumurtaların karıştırılmadığını,
- B Sınıfı yumurtaların doğrudan insan tüketimine yönelik kullanılmadığını doğrulamaktadır.

5.4.5 SIVI YUMURTA TESİSLERİ VE YUMURTA İŞLEME TESİSLERİNDEKİ KONTROLLER

Yasal Gereklilikler

854/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 4. Maddesi

852/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 3, 4 ve 5. Maddeleri ile 853/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 3. Maddesi

Bulgular

71. Denetim ekibi, pastörize edilmemiş sıvı yumurta üretimi için de onaylanan üç yumurta ürünü tesisini ziyaret etmiştir.

72. Tüm kuruluşlar YSB'ler tarafından düzenli olarak resmi kontrollere tabi tutulmaktadır ve teftişler sırasında genel olarak kontrol listeleri kullanılmaktadır. Her tesiste denetim ekibinin resmi kontrol kayıtları mevcuttur. Denetim ekibi, resmi kontrol sıklığının risk değerlendirmesine göre tayin edildiğini belirtmiştir. YSB'ler tarafından her yıl bölgesel yönergelere uygun olarak belirlenen asgari teftiş / doğrulama / denetim sıklığı, ziyaret edilen tüm işyerlerinde dikkate alınmaktadır. Denetim ekibi ziyaret edilen işyerlerinin yaklaşık her ay denetlenmekte olduğunu kaydetmiştir.

73. Ziyaret edilen işyerlerinde genel hijyen koşulları genel olarak yeterlidir. Bununla birlikte, denetim ekibi kuruluşlardan birinde bazı eksiklikler tespit etmiştir:

- Bileşen (tuz ve şeker) deposundaki haşere kontrolü yeterli değildir. 2016 yılında yapılan resmi kontroller sonunda düzenlediği denetim raporunda YSB kuruluştaki haşere kontrol sisteminin eksiklerini belirtmiş ve düzeltici tedbirler talep etmiştir. Ancak, denetim ziyaretinde söz konusu odada halen haşere olduğu göründüğünden Gİ tarafından alınan önlemler sorunu çözmemiştir. YK, denetim ekibine kayıtlara göre depolama odasındaki bileşenlerin yumurta ürünlerinin üretimi için kullanılmadığını bildirmiştir.
- Son kullanma tarihi 2 Şubat 2016 tarihine kadar olan dondurulmuş ürün olarak etiketlenmiş ürünler dondurucuda saklanmıştır. Bu, 853/2004 sayılı AT Yönetmeliğin EK III, Bölüm II, Kısım

X, Madde 8 gereklilikleri ile uyumlu değildir.

74. Ziyaret edilen tüm işyerlerinde HACCP prensiplerine dayalı prosedürler mevcuttur ve ilgili kayıtlar tutulmuştur. Denetim ekibi, HACCP planlarının belirli kontrol listelerinin kullanıldığı resmi kontrollere tabi olduğunu kaydetmiştir.

75. Denetim ekibi, ziyaret edilen kuruluşlardan birinde HACCP planındaki dondurma prosedürlerinin eksik olduğunu, çünkü dondurulmuş ürünlerinin işlendikten hemen sonra dondurulmadığını kaydetmiştir. Bu, 853/2004 sayılı AT Yönetmeliğin EK III, Bölüm II, Kısım X, Madde 8 gereklilikleri ile uyumlu değildir.

76. Daha önceki YSB denetimleri sırasında içerik deposundaki hijyen koşulları ve dondurma prosedürleri ile ilgili bu eksikliklerin tamamı tespit edilmemiştir. Bununla birlikte YSB ilgili Gİ'den düzeltici faaliyetler talep etmiş ve buna ilişkin belgeler denetim ekibine sunulmuştur.

Sıvı Yumurta Tesisleri ve Yumurta İşleme Tesislerindeki Kontrollere İlişkin Sonuçlar

77. Resmi kontroller düzenli olarak yapılmakta ve bunlar genel olarak kuruluşların AB gerekliliklerini karşılamasını güvence altına alabilmektedir. Özellikle:-
    - Kuruluşlar / tesisler 852/2004 ve 853/2004 sayılı AT Yönetmeliklerinin yapısal ve hijyen gereksinimlerini karşılamaktadır.
    - HACCP planları, sıvı yumurta ve yumurta ürünlerine dair 853/2004 sayılı AT Yönetmeliğine uygun olarak hazırlanmakta ve uygulanmaktadır.

5.4.6 YUMURTA VE YUMURTA ÜRÜNLERİ SAĞLIK GEREKLİLİKLERİ KONTROLLERİ

Yasal Gereklilikler

852/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 3. Ve 4. Maddeleriyle 853/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 3. Maddesiyle bağlantılı olarak 854/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 4. Maddesi

2073/2005 sayılı AT Yönetmeliğinin 1. Maddesi

1333/2008 sayılı AT Yönetmeliğinin III. Bölümü

315/1993 sayılı AT Yönetmeliğinin 2. Maddesi ile 1881/2006 sayılı AT Yönetmeliğinin 1, 2 ve 8. Maddeleri

96/23/EC sayılı Yönergenin ve 97/747/EC sayılı Kararın 3 ve 9. Maddeleriyle IV ve V. Bölümleri

882/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 11. Maddesi

Bulgular

Gİ örnekleme faaliyetleri

78. Ziyaret edilen yumurta ürünleri işletmelerinde mikrobiyolojik, kimyasal (kirleticiler ve kalıntılar dahil) ve analitik parametreler için kapsamlı Gİ kendi kendine kontrol örnekleme planları vardır.

79. Denetim ekibi, ürünler, su ve yüzeyler üzerindeki mikrobiyolojik analizlerin Gİ kurum içi laboratuvarlarında veya harici laboratuvarlarda gerçekleştirildiğini kaydetmiştir. Kalıntılar ve kirleticiler için Gİ kendi kendini kontrol numune analizleri genellikle harici laboratuvarlarda yapılır.

80. Denetim ekibi örneklerin Gİ örnekleme planına göre alındığını ve laboratuvar sonuçlarının mevcut olduğunu kaydetmiştir.

81. Ziyaret edilen üç yumurta ürünü kuruluşundan ikisinde, denetim ekibi alınan numune sayısının ve mikrobiyolojik analizler için kullanılan yöntemlerin 2073/2005 sayılı AT Yönetmeliği gerekliliklerine uygun olduğunu kaydetmiştir. Kullanılan yöntemler ya 2073/2005 sayılı

Yönetmelikle (AT) belirlenen Uluslararası Standartlar Örgütü (ISO) referans yöntemleridir ya da bu referans yöntemlere göre valide edilmiştir. Ziyaret edilen bir kuruluşta beş olması gereken mikrobiyolojik analiz numune sayısı birdir ve kullanılan mikrobiyolojik analiz yöntemleri ISO referanslı değildi ve referans yöntemle doğrulanmamıştır. Bu, 2073/2005 sayılı AT Yönetmeliğinin 4 ve 5. Maddelerinin gereklilikleri ile uyumlu değildir. YSB müfettişi bu Gİ'nin örnekleme planının gerekliliklere uygun olduğunu kabul etmiştir.

82. Ziyaret edilen işyerlerinde denetim ekibi tarafından Gİ'nin mikrobiyolojik kriterlere uygunluğuna ilişkin uygunsuz analiz sonuçları bulunmamıştır.

83. Denetim ekibinin ziyaret edilen tüm tesislerdeki gözlemlerine göre, değiştirilmemiş yumurta ürünleri 3-OH-bütirik asit testine tabi tutulmakta, yumurta ürünlerinin üretiminde kullanılan hammaddenin (sıvı yumurta) laktik asit içeriği test edilmekte ve işlenen yumurta ürünlerinin yumurta kabuğu kalıntıları ve diğer partiküller içerip içermediği analiz edilmektedir. Bu, 853/2004 sayılı AT Yönetmeliğin EK III, Kısım X, Bölüm II, Bölüm IV, Madde 1, 2, 3 gereklilikleri ile uyumludur.

84. Denetim ekibi, ziyaret edilen tüm kuruluşlarda YSB'lerin örnekleme planlarının Gİ kayıtlarını ve sonuçların mikrobiyolojik ve analitik kriterlere uygunluğunu doğruladığını kaydetmiştir.

Yumurta ve yumurta ürünlerinin resmi kontrolleri

85. Resmi mikrobiyolojik örneklem bölgesel örneklem planlarına dayanmaktadır. Denetim ekibi, YSB'lerin bölgeler tarafından kendilerine atanan resmi örnekleme planını uyguladıklarını kaydetmiştir. Denetim ekibi bu planların, örneğin; riskler, mevzuat, geçmiş yıl analiz sonuçlarından elde edilen bilgiler, test kapasitesi vb gibi kriterlere göre hazırlandığını kaydetmiştir. Ziyaret edilen bölgelerde denetim ekibine yumurta / yumurta ürünlerinin resmi analiz sonuçlarının özetleri verilmiştir. SB, denetim ekibine ulusal mikrobiyoloji örneklem kılavuzunun resmi örnekleme için minimum bir düzey belirlenerek güncellenmiş olduğunu bildirmiştir.

86. UKKP SB tarafından geliştirilmiştir.

Örnekleme, bölgelerin koordinasyonu altında YSB'ler tarafından uygulanmaktadır. UKKP ile ilgili daha fazla bilgi İtalya ülke profilinde bulunabilir.

87. SB tarafından sağlanan verilere göre 2015 yılında toplam 674 yumurta / yumurta ürünü örneği analiz edilmiştir. Bu örneklerden Salmonella, Enterobacteriaceae ve Listeria monocytogenes (mikrobiyolojik) için 637 analiz ve kirletici maddeler ve artıklar (kimyasal) için 837 analiz yapılmıştır. Bu örneklerden sadece birinde uygunsuzluk tespit edilmiştir (taze yumurtalarda Salmonella).

88. Denetim ekibi, ziyaret edilen tavuk çiftlikleri, yumurta paketleme merkezleri ve yumurta ürünleri işletmelerinde mikrobiyolojik ve kimyasal analizler için resmi örneklerin alındığını, sonuçların mevcut olduğunu ve ilgili AB mevzuatına uygun olduğuna dair kanıtları görmüştür.

Gıda katkı maddeleri üzerinde kontroller

89. Denetim ekibi, ziyaret edilen yumurta ürünleri işletmelerinde gıda katkı maddelerinin kullanımının AB gerekliliklerine uygun olduğunu ve resmi denetimlere tabi olduğunu kaydetmiştir.

90. Denetim ekibi, yumurta paketleme merkezlerinde yumurtaları işaretlemek için kullanılan mürekkebin gıda üzerinde kullanım için onaylandığını ve resmi kontrole tabi olduğunu kaydetmiştir.

Yumurta ve Yumurta Ürünlerinde Sağlık Gereklilikleri Kontrollerine İlişkin Sonuçlar

91. Yürürlükteki kontrol sistemi, Gİ'nin 2073/2005 sayılı AT Yönetmeliğine ve 853/2004 Sayılı AT Yönetmeliğinde belirtilen analitik parametrelere uymasını amaçlayan resmi kontrolleri içermektedir.

92. Mevcut resmi kontrol sistemi yumurta ve yumurta ürünlerinin güvenliğini garanti etmek için ayrıca gıda katkı maddelerinden de mikrobiyolojik, kimyasal ve kalıntı analizleri için resmi numunelerin alınmasını öngörmektedir.

5.4.7 NAKLİYE KONTROLLERİ

Yasal Gereklilikler

854/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 4. Maddesi

852/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 3 ve 4. Maddeleri ile 853/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 3. Maddesi

Bulgular

93. Denetim ekibine, gıda nakliyecilerinin yönetim merkezlerinin bulunduğu yerlerdeki YSB'lere Gİ olarak kayıt olmaları gerektiği bilgisi verilmiştir. Onaylı kuruluşa ait ve kuruluşun onayı kapsamındaki araçlar haricindeki araçlar YSB siciline dahil edilirler.

94. YSB'ler gıda taşıma araçlarının resmi kontrollerinden sorumludur. Denetim ekibi, ziyaret edilen kurumlardaki denetim raporlarında bu kontrollere ilişkin kanıtları görmüştür. YSBler denetim ekibine bu kontrollerin nakliye araçlarının temizliği ve dezenfeksiyonu ile sıcaklık kontrolleri ve müfettişin kuruluş ziyareti sırasında mevcut olması halinde aracın gözle muayenesi ile ilgili Gİ kayıtlarının doğrulanmasını içerdiği bilgisini vermiştir.

95. YK denetim ekibine merkezi düzeyde nakliye araçlarının trafik polisi ile işbirliği içinde kontrol edilebileceğini bildirmiştir.

Nakliye Kontrollerine İlişkin Sonuçlar

96. Mevcut kontrol sistemi, ilgili AB gerekliliklerini karşılamasını sağlamak için yumurta veya yumurta ürünleri taşıyan araçları kapsamaktadır.

5.4.8 İTHALAT KONTROLLERİ

Yasal Gereklilikler

854/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 4(2) Maddesi ile 853/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 6. Maddesi

97/78/EC sayılı Yönergenin 1. Maddesi

798/2008 sayılı AT Yönetmeliğinin II. Bölümü

Bulgular

97. MH, denetim ekibine, veteriner kontrolü gerektiren hiçbir ithalat sevkiyatının Sınır Kontrol Noktasında onaylanmadıkça ülke içinde serbest dolaşıma sokulamayacağını bildirmiştir.

98. MH, denetim ekibine son yıllarda AB üyesi olmayan ülkelerden yumurta ürünleri ve A ve B Sınıfı yumurta ithalatının gerçekleştiğini bildirmiştir.

99. Denetim ekibi B sınıfı yumurtalarla ilgili olarak Ticari Kontrol ve Uzman Sisteminden (TRACES) AB üyesi olmayan bir ülkeden ithal edilen bir yumurta sevkıyatını seçmiş ve SB'den denetim ekibine sevkıyatın veteriner sağlık sertifikasında belirtilen hedefe ulaştığına dair belge sunmasını istemiştir. SB'nin denetim ekibine verdiği bilgiye göre yürürlükteki prosedürler uyarınca ithalat

sevkıyatlarında SB yetkili YSB'den ürünlerin veteriner sağlık sertifikasında belirtilen hedefe ulaştığını doğrulamak için yerinde bir ziyaret gerçekleştirmesini talep etmektedir. Bu durumda, ilgili YSB yumurtaların varış yerine ulaştığını doğrulayabilmiş ve denetim ekibine yerinde gerçekleştirilen resmi kontrol raporu dahil olmak üzere ilgili belgeleri sağlamıştır.

İthalat Kontrollerine İlişkin Sonuçlar

100. Yumurta ve yumurta ürünleri ithalatı resmi kontrole tabidir ve yürürlükte olan sistem ithal edilen ürünlerin izlenebilirliğini güvence altına almaktadır.

5.4.9 TANIMLAMA İŞARETİ - TAKİP EDİLEBİLİRLİK - ETİKETLEME KONTROLLERİ

Yasal Gereklilikler

854/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 4. Maddesi (özellikle 2 ve 6. paragraflar) ile 853/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 5. Maddesi

1308/2013 sayılı AT Yönetmeliği ile 589/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 78. Maddesi ve EK VII Bölüm VI

178/2002 sayılı AT Yönetmeliğinin 18. Maddesi, 931/2011 sayılı AT Yönetmeliğinin 3. Maddesi ve 834/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 27(13) Maddesi

1169/2011 sayılı AT Yönetmeliğinin özellikle Bölüm IV ve Bölüm VI, Madde 3, Bölüm III, Kısım 1 ve 2.

Bulgular

Kimlik işareti

101. Denetim ekibi, kimlik işaretlemesine ilişkin resmi kontrollerin YSB denetimleri sırasında yapıldığını kaydetmiştir. Ziyaret edilen tüm yumurta ürünleri tesislerinde kimlik işaretleri 853/2004 sayılı Tüzüğün (AT) Ek I, II. Bölümü uyarınca uygulanmıştır.

Takip edilebilirlik

102. Denetim ekibi ziyaret edilen bir perakende tesisinde üç kutu yumurta tavuğu yumurtası (bir organik, bir ahır ve bir zenginleştirilmiş kafes) seçmiştir. YK'den bu örnekleri menşe çiftliklerine kadar izlemesi ve denetim ekibine geri izlemenin her adımı ile ilgili destekleyici belgeler sunması istenmiştir.

103. YK ilgili yumurta tavuğu çiftliklerine kadar tüm zinciri başarılı bir şekilde izleyecek şekilde kapsamlı belgeler sunabilmiştir. İnceleme sonrasında denetim ekibi, farklı adımlar ile kalitatif izleme arasındaki bağlantıları doğrulayabilmiştir. YK ayrıca etikette belirtilen üretim yöntemine ilişkin destekleyici belgeler sağlamıştır.

104. Ziyaret edilen tüm işyerlerinde denetim ekibi, izlenebilirlik sistemlerinin mevcut olduğunu ve resmi kontrole tabi olduğunu kaydetmiştir. GTKSM müfettişleri tarafından çiftliklerde, yumurta paketleme merkezlerinde, yumurta kolektörlerinde ve perakende satış mağazalarında ve gerektiğinde yumurta ürünleri işletmelerinde izlenebilirlik dahil risk esaslı resmi kontroller gerçekleştirilmektedir. Denetim ekibi, kontroller sırasında belirli kontrol listelerinin kullanıldığını ve denetim ekibinin denetim raporlarına ulaşabildiğini kaydetmiştir. Denetim ekibi, YSB müfettişleri tarafından yumurta paketleme merkezleri ve yumurta ürünleri işletmelerindeki resmi kontrollerde kullanılan kontrol listesinin de izlenebilirlik kontrolleri içerdiğini kaydetmiştir.

105. Denetim ekibi ziyaret edilen tüm işyerlerinde Gilerden her durumda tatmin edici sonuçlar veren izlenebilirlik sistemi uygulamasını göstermelerini istemiştir. Ziyaret edilen tüm yumurta ürünleri işletmelerinde izlenebilirlik tedbirleri örneğin serbest dolaşan veya kümes gibi etiketlerle etiketlenen sıvı yumurta ürünlerinin takibini de içermekte ve menşe çiftlikler doğru üretim

yöntemiyle kaydedilmektedir.

Etiketleme

106. Denetim ekibi, yumurta paketleme merkezlerinde, Gİlerin nihai ürünlere uyguladığı etiketlerin menşe çiftliğinde kullanılan üretim yöntemine ilişkin doğru bilgileri gösterdiğine ilişkin kanıtlar edinmiştir.

107. Denetim ekibi, yumurta ve yumurta ürünlerinin etiketlenmesi ile ilgili resmi kontrollerin YSB müfettişleri tarafından yumurta paketleme merkezlerinde ve yumurta ürünleri işletmelerinde ve gerektiğinde perakende satış noktalarında gerçekleştirildiğini kaydetmiştir. GTKSM ürün paketleme etiketinde verilen bilgilerin ve bunun yanı sıra yumurta paketleme merkezleri ve perakende seviyesindeki isteğe bağlı etiketlemenin (menşe, yem tipi, ekstra taze, tarım tipi) doğruluğunu kontrol eder. GTKSM etiketlemenin doğruluğunu çapraz kontrol etmek için çiftlik düzeyinde kullanılan yem ve üretim yöntemi ile ilgili denetimler gerçekleştirir.

108. Denetim ekibi tarafından ziyaret edilen pastörize edilmemiş sıvı yumurta tesislerinden birinde, daha sonraki işlemler için sevk edilecek ürün üzerindeki etikette ürünün muhafaza edilmesi gereken sıcaklığın (yani 4 ° C) ve kullanım tarihinin yer aldığını kaydetmiştir. Ayrıca etiket "pastörize edilmemiş sıvı yumurta - hedef noktada işlenecektir " ibaresini taşıdığı ve kırılma tarihini ve saatini belirttiği için 853/2004 sayılı EC Yönetmeliğinin Ek III, Kısım V.2, Bölüm II, Kısım X'teki gerekliliklere uygundur.

109. Ziyaret edilen tüm işyerlerinde, etiketler ilgili AB gerekliliklerine uygundur.

Tanımlama İşareti - Takip Edilebilirlik - Etiketleme Kontrollerine İlişkin Sonuçlar

110. Kontrol sistemi ilgili gerekliliklerin karşılanmasını sağlamak için Gİnin kimlik işaretlemesi, izlenebilirlik ve etiketleme ile ilgili AB gerekliliklerine uygunluğunun doğrulanmasını kapsar.

5.5 RESMİ LABORATUVARLAR

Yasal Gereklilikler

882/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 11. Ve 12. Maddesi

2073/2005 sayılı AT Yönetmeliğinin 1. Maddesi

96/23/EC sayılı Yönergenin 15. Maddesi, 97/747/EC sayılı Kararın 1. Maddesi ve 98/179/EC sayılı Kararın 1. Maddesi

1881/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 8. Maddesi ve 589/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 2, 3, 4. Maddeleri

Bulgular

111. SB'nin denetim ekibine verdiği bilgiye göre İtalya'da hayvan kaynaklı gıda ve hayvan sağlığı resmi analizleri yerelde 90 birimi olan on bölgesel kamu IZS laboratuvarı tarafından gerçekleştirilmektedir. Bu laboratuvarlar veteriner tıbbi ürünü kalıntıları, böcek ilaçları ve kirletici analizlerinin yanı sıra gıda ve yem hijyeni ile ilgili mikrobiyolojik analizler yaparlar.

112. Resmi laboratuvarların listesi ACCREDIA'nın web sayfasında bulunabilir: http://www.accredia.it/accredia labsearch.jsp?ID LINK=293&area=7.

113. Denetim ekibi, resmi numuneler üzerinde mikrobiyolojik ve kimyasal analizler yapan bir resmi laboratuvarı ziyaret etmiştir. Bu laboratuvarın bir bölümü Salmonella Ulusal Referans Laboratuvarı (NRL) olarak görev yapmaktadır. Ayrıca, merkezi ve bölgesel yetkililere bilimsel ve teknik destek sağlamaktadır.

114. ISO 17025'e göre akreditasyonu ACCREDIA tarafından yapılmıştır. Denetim ekibi laboratuvarda kullanılan tüm yöntemlerin akreditasyon kapsamında olduğunu kaydetmiştir. Laboratuvar, akreditasyon koşullarının sürekli olarak sağlandığını doğrulamak için yıllık olarak ACCREDIA tarafından denetlenmektedir. Bu denetimlere ait son rapor denetim ekibine verilmiştir. Uygunsuzluk tespit edildiğinde, laboratuvar tarafından düzeltici önlemler alınmaktadır.

115. Mikrobiyolojik analizler için hem (2073/2005 sayılı EC Yönetmeliğinin gerektirdiği) referans yöntemler hem de referans yöntemlere göre onaylanmış diğer yöntemler kullanılmaktadır. Standart işletim prosedürleri mevcuttur.

116. Denetim ekibine verilen bilgiye göre bu IZS'de bölgesel paketleme planına uygun olarak yumurta paketleme merkezlerinden veya yumurta ürünleri işletmelerinden alınan resmi kontroller kapsamında 2015 yılında 182 yumurta / yumurta ürünü numunesi mikrobiyolojik parametreler bakımından analiz edilmiş, numunelerin hiçbirinde Salmonella, Enterobakteri veya Listeria monocytogenes testi pozitif sonuçlanmamıştır.

117. Kimyasal analizlerle ilgili olarak, ziyaret edilen laboratuvar, NRCP'nin bir parçası olarak veteriner tıbbi ürün, böcek ilacı ve kontaminant kalıntıları için resmi örneklerin (taze yumurta) analizlerini gerçekleştirmektedir. Dioksinler ve Poliklorlu Bifeniller (PCB'ler), dioksin benzeri olmayan PCB'ler ve ağır metaller için analiz edilecek örnekler başka bir IZS'ye gönderilir. 2015 yılında toplam 175 yumurta örneği analiz edilmiş, hepsi uyumlu uyumlu sonuçlar vermiştir.

118. Ziyaret edilen IZS'de denetim ekibine verilen bilgiye göre söz konusu IZS'nin hem mikrobiyolojik hem de kimyasal bölümleri yılda en az bir kez yeterlilik testinde yer alması gerekmektedir. Denetim ekibi, laboratuvarın diğer AB Üye ülkelerindeki NRL'ler ve özel laboratuvarlar tarafından düzenlenen yeterlilik testlerine katılımıyla ilgili belgeleri gözden geçirmiş ve sonuçların tutarlı bir şekilde tatmin edici olduğunu kaydetmiştir. Laboratuvarlar ayrıca kendi iç kalite testlerini de düzenlemektedirler.

119. Laboratuvarın bir personel eğitimi sistemi vardır. Hem eğitmen hem de kursiyer olarak BTSF eğitimlerine katılmaktadırlar. Laboratuvarın bir bölümü, bölgesel YK için bir eğitim planı hazırlamaktan sorumludur. İtalya'daki diğer laboratuvarlar ve Giler için yılda bir kez eğitim düzenlerler. Denetim ekibi, laboratuvar personelinin görevleriyle ilgili aldığı eğitimin kanıtlarını görmüştür.

Resmi Laboratuvarlara İlişkin Sonuçlar

120. Yumurta ve yumurta ürünlerinin resmi analizlerini yapmak üzere YK tarafından atanan laboratuvarlar, 882/2004 sayılı AT Yönetmeliğinin 11 ve 12. maddelerinde belirtilen şartlara uygundur. Ziyaret edilen laboratuvar, yumurta ve yumurta ürünleri için AB mevzuatının gerektirdiği tüm ilgili analizleri yapabilmekte ve güvenilir sonuçlar sağlamaktadır.

5.6 GIDA VE YEM İÇİN HIZLI ALARM SİSTEMİ (GYHAS)

Yasal Gereklilikler

178/2002 sayılı AT Yönetmeliğinin 50. Maddesi ve 16/2011 sayılı AT Yönetmeliği

Bulgular

Son üç yıl içinde İtalya'dan yumurta / yumurta ürünlerine ilişkin RASFF bildirimi olmamıştır.

6 GENEL SONUÇLAR

Yürürlükteki resmi kontrol sistemi, AB mevzuatının temel gerekliliklerini karşılamaktadır. Sistem yumurta ve yumurta ürünleri piyasasında üretim ve piyasaya sürme süreçlerinin tümünü kapsayan, resmi numune alma ve analizleri içeren iyi belgelenmiş, düzenli ve risk-temelli kontrollerden oluşmaktadır. Ayrıca, yumurta piyasasını da kapsayan iç denetim sistemi resmi kontrollerin AB mevzuatının öngördüğü şekilde gerçekleştirilmesini sağlayacak şekilde oluşturulmuştur.

Genel olarak, resmi kontroller tesislerin AB gerekliliklerini karşılamasını sağlayacak düzeydedir.

Resmi kontrol sistemi AB gerekliliklerini karşılayan ve güvenilir sonuçlar sunabilen bir resmi laboratuvarlar ağı tarafından desteklenmektedir.

Resmi kontroller, genel olarak, yumurtalar üzerinde kullanılan tanımlama işareti, takip edilebilirlik ve yumurtaların etiketlenmesiyle ilgili AB mevzuatıyla uyumu sağlamaktadır.

7 KAPANIŞ TOPLANTISI

23 Eylül 2016 tarihinde Roma'da yapılan kapanış toplantısında, denetim ekibi denetimin ana bulgularını ve ön sonuçlarını YKlara sunmuştur.

Bu toplantı sırasında, YKlar sunulan bulguları ve sonuçları kabul etmişlerdir.

EK 1- HUKUKİ REFERANSLAR

Hukuki Referans	Resmi Gazete	Adı
97/747/EC sayılı Karar	RG L 303, 6.11.1997, p. 12-15	97/747/EC: Belli hayvansal ürünlerdeki belli maddeler ve kalıntıların izlenmesine dair 96/23/EC sayılı Konsey Yönergesi tarafından öngörülen numune alma seviyelerinin ve sıklıklarının belirlenmesine ilişkin 27 Ekim 1997 tarihli Komisyon Kararı
98/179/EC sayılı Karar	RG L 65, 5.3.1998, p. 31-34	98/179/EC: Canlı hayvanlarda ve hayvansal ürünlerde belirli maddelerin ve bunların kalıntılarının izlenmesi için resmi numune alımı hakkında ayrıntılı kurallar koyan 23 Şubat 1998 tarihli Komisyon Kararı
Yönerge 96/23/EC	RG L 125, 23.5.1996, p. 10-32	Canlı hayvanlarda ve hayvansal ürünlerde belirli maddelerin ve bunların kalıntılarının izlenmesi için gerekli tedbirlere ve 85/358/EeC ve 86/469/EEC sayılı Yönergelerle 89/187/EEC ve 91/664/EEC sayılı Kararları geçersiz kılan 29 Nisan 1986 tarih ve 96/23/EC sayılı Konsey Yönergesi
Yönerge 97/78/EC	RG L 24, 30.1.1998, p. 9-30	Üçüncü ülkelerden Birlik içine giren ürünler üzerinde gerçekleştirilecek veteriner kontrollerinin organizasyonunu düzenleyen prensiplere ilişkin 18 Aralık 1997 tarih ve 97/78/EC sayılı Konsey Yönergesi
Yönerge 1999/74/EC	RG L 203, 3.8.1999, p. 53-57	Yumurta tavuklarının korunmasına ilişkin asgari standartları düzenleyen 19 Temmuz 1999 tarih ve 1999/74/EC sayılı Konsey Yönergesi
Yönerge 2002/4/EC	RG L 30, 31.1.2002, p. 44-46	1999/74/EC sayılı Konsey Yönergesi kapsamındaki yumurta tavuklarının bulunduğu tesislerin tesciline ilişkin 30 Ocak 2002 tarih ve 2002/4/EC sayılı Komisyon Yönergesi
Yönerge 2004/41/EC	RG L 195, 02.06.2004, sayfa 12'de düzeltilen ve yeniden yayımlanan RG L 157, 30.04.2004, p.33	İnsan tüketimi ve hayvan tüketimine yönelik belirli hayvansal ürünlerin üretilmesi ve piyasaya sürülmesi ile ilgili gıda hijyeni ve sağlık koşullarına ilişkin bazı Yönergelerin yürürlükten kaldırılmasına ve 89 / 662 / AET ve 92/118 / AET ve 95/408 / AT sayılı Konsey Kararlarında değişilik yapılmasına ilişkin 21 Nisan 2004 tarih ve 2004/41 / EC sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Yönergesi.

Yönetmelik 315/93	RG L 37, 13.2.1993, p. 1-3	Gıda maddelerindeki kirletici maddelere ilişkin Topluluk prosedürlerini düzenleyen 8 Şubat 1993 tarih ve 315/93 sayılı Konsey Yönetmeliği
Yönetmelik 178/2002	RG L 31, 1.2.2002, p. 1-24	Gıda mevzuatının genel ilke ve şartlarını ortaya koyan, Avrupa Gıda Güvenliği Kurumunu kuran ve gıda güvenliği konularındaki prosedürleri düzenleyen 28 Ocak 2002 tarih ve 178/2002 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Yönetmeliği
Yönetmelik 2160/2003	RG L 325, 12.12.2003, p. 1-15	Salmonella ve diğer gıda kaynaklı zoonotik ajanların kontrolü hakkında 17 Kasım 2003 tarih ve 2160/2003 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Yönetmeliği
Yönetmelik 852/2004	RG L 226, 25.6.2004, p. 3'te düzeltilen ve yeniden yayımlanan RG L 139, 30.4.2004, p. 1	Gıda maddelerinin hijyeni hakkında 29 Nisan 2004 tarih ve 852/2004 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Yönetmeliği
Yönetmelik 853/2004	RG L 226, 25.6.2004, p. 22'te düzeltilen ve yeniden yayımlanan RG L 139, 30.4.2004, p. 55	Hayvansal kaynaklı gıdalarda hijyen kurallarını düzenleyen 29 Nisan 2004 tarih ve 853/2004 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Yönetmeliği
Yönetmelik 854/2004	RG L 226, 25.6.2004, p. 83'te düzeltilen ve yeniden yayımlanan RG L 139, 30.4.2004, p. 206	İnsan tüketimine yönelik hayvansal kaynaklı ürünlerin resmi kontrollerinin organizasyonuna ilişkin spesifik kuralları düzenleyen 29 Nisan 2004 tarih ve 854/2004 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Yönetmeliği
Yönetmelik 882/2004	RG L 191, 28.5.2004, p. 1'te düzeltilen ve yeniden yayımlanan RG L 165, 30.4.2004, p. 1	Avrupa Parlamentosu ve Konseyinin (AT) gıda ve yem yasası, hayvan sağlığı ve refahı kurallarına ve yumurta ve yumurta ürünleri sektörüyle ilgili yürürlükteki mevzuata uygunluğun doğrulanmasına ilişkin 29 Nisan 2004 tarih ve 882/2004 sayılı AT Yönetmeliği
Yönetmelik 2073/2005	RG L 338, 22.12.2005, p. 1-26	Gıda maddeleriyle ilgili mikrobiyolojik kriterler hakkında 15 Kasım 2005 tarih ve 2073/2005 sayılı Komisyon Yönetmeliği
Yönetmelik 1881/2006	RG L 364, 20.12.2006, p. 5-24	Gıda maddelerindeki belirli kirleticiler için maksimum seviyeleri belirleyen 19 Aralık 2006 tarih ve 1881/2006 sayılı Komisyon Yönetmeliği

Yönetmelik 834/2007	RG L 189, 20.7.2007, p. 1-23	Organik ürünlerin organik üretimi ve etiketlenmesi ve 2092/91 AT Yönetmeliğinin yürürlükten kaldırılmasıyla ilgili 28 Haziran 2007 tarih ve 834/2007 sayılı Konsey Yönetmeliği
Yönetmelik 1234/2007	RG L 299, 16.11.2007, p. 1-149	Tarım Piyasalarının ortak koordinasyonunu ve belirli tarım ürünlerine ilişkin özel hükümleri düzenleyen 22 Ekim 2007 tarih ve 1234/2007 sayılı Konsey Yönetmeliği (Tek CMO Yönetmeliği)
Yönetmelik 589/2008	RG L 163, 24.6.2008, p. 6-23	Yumurta için pazarlama standartlarına ilişkin 1234/2007 sayılı Konsey Yönetmeliğinin (EC) uygulanmasına ilişkin ayrıntılı kurallar koyan 23 Haziran 2008 tarih ve 589/2008 sayılı Komisyon Yönetmeliği
Yönetmelik 798/2008	RG L 226, 23.8.2008, p.1-94	Kanatlı ve kümes hayvanı ürünlerinin Topluluğa ithal edilebileceği veya nTopluluk içinden transit geçişine izin verilebileceği üçüncü ülkeler, bölgeler ve bölmelerin listesini ve veteriner sertifikasyon gerekliliklerini düzenleyen 8 Ağustos 2008 tarih ve 798/2008 sayılı Komisyon Yönetmeliği
Yönetmelik 1333/2008	RG L 354, 31.12.2008, p. 16-33	Gıda katkı maddeleriyle ilgili 16 Aralık 2008 tarih ve 1333/2008 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Yönetmeliği
Yönetmelik 16/2011	RG L 6, 11.1.2011, p. 7-10	Gıda ve yem için hızlı uyarı sistemi uygulama önlemlerini belirleyen 10 Ocak 2011 tarih ve 16/2011 sayılı Komisyon Yönetmeliği
Yönetmelik 517/2011	RG L 138, 26.5.2011, p. 45-51	Yumurta tavuğu çiftliklerinde belirli Salmonella serotiplerinin yaygınlığının azaltılmasına yönelik Birlik hedeflerini düzenleyen ve 2160/2003 sayılı AT Yönetmeliği ile 200/2010 sayılı Komisyon Yönetmeliğinde değişiklik yapan 25 Mayıs 2011 tarih ve 517/2011 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Yönetmeliği

Yönetmelik 931/2011	RG L 242, 20.9.2011, p. 2-3	Hayvansal kaynaklı gıdalara ilişkin 178/2002 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Yönetmeliği tarafından belirlenen izlenebilirlik gerekliliklerinin uygulanmasına ilişkin 19 Eylül 2011 tarih ve 931/2011 sayılı Komisyon Uygulama Yönetmeliği
Yönetmelik 1169/2011	RG L 304, 22.11.2011, p. 18-63	Avrupa Parlamentosu ve Konseyinin 1924/2006 sayılı (EC) ve 1925/2006 sayılı AT Yönetmeliğinde değişiklik yapan, 87/250 / EEC sayılı Komisyon Yönergesi, 90/496 / EEC sayılı Konsey Yönergesi ve 1999/10 / sayılı Komisyon Yönergesi ile Avrupa Parlamentosu ve Konseyinin 2000/13 / EC sayılı Yönergesi, 2002/67 / EC ve 2008/5 / AT sayılı Komisyon Yönergeleri ve 608/2004 sayılı Komisyon Yönetmeliğini yürürlükten kaldıran, gıdayla ilgili bilgilerin tüketicilere verilmesini düzenleyen 25 Ekim 2011 tarih ve 1169/2011 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Yönetmeliği
Yönetmelik 1308/2013	RG L 347, 20.12.2013, p. 671854	Tarım ürünlerinde piyasaların ortak koordinasyonunu düzenleyen ve (EEC) No 922/72, (EEC) No 234/79, (EC) No 1037/2001 ve (EC) No 1234/2007 sayılı Konsey Yönetmeliklerini yürürlükten kaldıran 17 Aralık 2013 tarih ve 1308/2013 sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konseyi Yönetmeliği
Yönetmelik 589/2014	RG L 164, 3.6.2014, p. 18-40	Bazı gıda maddelerinde dioksin, dioksin benzeri PCB ve nondioksin benzeri PCB seviyelerinin kontrolü için numune alma ve analiz yöntemlerini belirleyen ve 252/2012 sayılı AB Yönetmeliğini yürürlükten kaldıran 2 Haziran 2014 tarih ve 589/2014 sayılı Komisyon Yönetmeliği

ÖZGÜRLÜK EŞİTLİK KARDEŞLİK
FRANSA CUMHURİYETİ

SANAYİ VE DİJİTAL İKTİSADI BAKANLIĞI

YUMURTALARA VE YUMURTA ÜRÜNLERİNE UYGULANABİLİR TEKNİK ŞARTNAME

TOPLU YEMEK HİZMETİ VE BESLENME
PAZARLARI ARAŞTIRMA GRUBU

GEM-RCN

Versiyon 1.0 – Aralık 2015

ADLİ İŞLER MÜDÜRLÜĞÜ

PAZAR ÇALIŞMASI GRUPLARININ PİLOTAJI
DEVLETİN SATIN ALIMLAR DAİRESİ
TARAFINDAN SAĞLANMAKTADIR.

İÇİNDEKİLER

YUMURTALARA UYGULANABİLİR TEKNİK ŞARTNAME 5
1. Uygulama alanı 5
2. Düzenleyici ve alt düzenleyici referanslar 5
3. Tanımlar 5
4. Üretim koşulları 5
5. Sınıflandırma 6
   5.1. Kalite kategorisi olarak yumurtaların sınıflandırması 6
   5.2. Ağırlık kategorisi olarak yumurtaların sınıflandırması 7
6. İşaretleme 7
   6.1. Fransa' da ve Avrupa Birliğinde üretilen yumurtaların işaretlemesi 7
   6.2. Üçüncü taraf ülkelerden ithal edilen yumurtaların işaretlemesi 8
7. Ambalajların etiketlemesi ve pazarlama 9
8. Değerlendirme şekilleri 11
   8.1. Resmi değerlendirme şekilleri 11
   8.2. Diğer değerlendirme şekilleri 11
9. Mikrobiyolojik özellikler 12
10. Sunum, paketleme, ambalaj 12
11. Nakliye ve teslimat 13
12. Kabul ve kontrol koşulları 13
   12.1. Miktar kontrolleri 13
   12.2. Kalite kontrolleri 13
13. Fiyatların endekslemesi 14

YUMURTA ÜRÜNLERİNE UYGULANABİLİR TEKNİK ŞARTNAME 15
1. Uygulama alanı 15
2. Düzenleyici ve alt düzenleyici referanslar 15
3. Tanım 15
4. Oluşturma koşulları 15
5. Tanım 16
   5.1. Yarı oluşturulmuş süt ürünleri 16
      5.1.1. Sıvı ürünler 16
      5.1.2. Dondurulmuş veya derin dondurulmuş ürünler 16
      5.1.3. Nemi alınmış ürünler 17
   5.2. Oluşturulmuş yumurta ürünleri 18
      5.2.1. Kabuğu soyulmuş haşlanmış yumurtalar 18
      5.2.2. Kullanıma hazır öğütülmüş yumurtalar 19
      5.2.3. Sıcak su içinde haşlanmış yumurtalar, tabakta yumurtalar ve kabuklu yumurtalar 19
      5.2.4. Omletler 20
      5.2.5. Kar beyazı 21
6. Etiketleme 21
7. Değerlendirme şekilleri 22
   7.1. Resmi değerlendirme şekilleri 22
   7.2. Diğer değerlendirme şekilleri 23
8. Mikrobiyolojik özellikler 23

9. Sunum, paketleme, ambalaj 23
10. Nakliye ve teslimat 24
11. Kabul ve kontrol koşulları 24
11.1. Sistematik kontroller 24
11.1.1. Miktar kontrolleri 24
11.1.2. Kalite kontrolleri 25
11.2. Mikrobiyolojik ve fiziksel ve kimyasal dönemsel kontroller 25
11.2.1. Numunenin oluşumu 25
11.2.2. Sonuçlar ve yorumlamalar 26
12. Fiyatların endekslemesi 28

EK 1: DÜZENLEYİCİ VE ALT DÜZENLEYİCİ ANA METİNLER 29
EK 2: TANIMLAMA MARKALARI 31
EK 3: RESMİ DEĞERLENDİRME ŞEKİLLERİ VE DİĞER DEĞERLENDİRME ŞEKİLLERİ 32
TEŞEKKÜRLER 38

İşbu şartnameler İktisat ve Maliye Portalı internet adresinde mevcuttur:
http://www.economie.gouv.fr/daj/guides-et-recommandations-des-gem-et-autres-publications

YUMURTALARA UYGULANABİLİR TEKNİK ŞARTNAME

Metin ile birlikte bulunan italik yazılı yorumlar teknik şartnameye dâhil değildir.

1. Uygulama alanı

Bu belge kabuklu tavuk yumurtalarına *(Gallus gallus)* uygulanır.

Diğer türlerin yumurtalarına uygulanmaz (bıldırcın, hindi, ördek, beçtavuğu, kaz...).

2. Düzenleyici ve alt düzenleyici referanslar

Ek 1' de belirtilmiştir.

3. Tanımlar

Yumurtalar 853/2004 Sayılı Yönetmeliğin (CE) I. Ekinin 5.1. Noktasında tanımlanmıştır: yetiştirme kuşlar tarafından üretilen ve doğrudan insan tüketimine veya yumurta ürünlerinin hazırlanmasına has olan – kırılmış, kuluçkaya yatırılmış veya pişmiş yumurtalar haricinde - kabuklarının içerisinde olan yumurtalardır.

Kabuklu yumurtalar 1308/2013 Sayılı Yönetmeliğin (AB) II. Ekinin VII. Bölümün 1. Noktasında tanımlanmıştır: kuluçkaya yatırılacaklar haricinde kabuklu, taze, korunmuş veya pişirilmiş kümes hayvanlarının yumurtalarıdır.

Ambalaj merkezleri 853/2004 Sayılı Yönetmeliğin (CE) I. Ekinin 5.4. Noktasında tanımlanmıştır: yumurtaların kalitelerine ve ağırlıklarına göre sınıflandırıldığı kurumlardır. 853/2004 Sayılı Yönetmeliğe (CE) göre sıhhi onaya sahip olmalıdırlar.

4. Üretim koşulları

Yumurtalar açık havada, yerde veya kafeste, biyolojik yumurtlayan tavukların yetiştiriciliğinden gelebilir. Sonrasında dağıtım öncesinde yumurta ambalajı merkezinde sınıflandırılmak üzere üretici tarafından veya toplayıcılar[1] tarafından nakliyeleri gerçekleştirilir.

Zira düzenleyici hükümlere göre yalnızca onaylı bir yumurta ambalajı merkezi tüketim yumurtalarının kalite kriterlerine uygunluğu değerlendirebilir ve bu şekilde yumurtaları kategoriye ve ağırlığa göre sınıflandırabilir.

Dolayısıyla, kabuklu yumurta satın alımları zorunlu olarak onaylı bir ambalaj merkezinden gelmelidir.

---

[1] Firması ambalaj merkezi olarak onaylı olan toptan satıcılara veya gıda veya gıda dışı sanayiye alıcı unvanına erişimin ayrıldığı bir piyasada bir ambalaj merkezine teslimatları için bir üreticide yumurtaları toplamaya yetkilendirilmiş 852/2004 Sayılı Yönetmeliğin (CE) 6. Maddesine uygun olarak tescil edilmiş her kurum

5. Sınıflandırma

Avrupa Yönetmeliğine uygun olarak yumurtalar pazarlamalarından önce kalite ve ağırlık kategorileri olarak sınıflandırılmalıdır. Yalnızca yetkili ambalaj merkezleri yumurtaları sınıflandırmaya, ambale etmeye ve ambalajları etiketlemeye yetkilidir.

İlgili üye devletin yetkili makamı her Devlete özel bir tanımlama kodu ile başlayan bir ambalaj merkezi kodunu verir.

5.1. Kalite kategorisi ile yumurtaların sınıflandırması

Yumurtalar aşağıda sayılan iki kalite kategorisinde sınıflandırılır:

- Kategori A veya "Taze yumurtalar" veya "Tüketim yumurtaları".
- Kategori B.

A kategorisi yumurtaları aşağıda sayılan kalite özelliklerini sunar:

- Kabuk ve kütikül: temiz, el değmemiş, normal şekilli
- Hava odası: Yükseklik 6 milimetreyi aşmaz, hareketsiz, buna rağmen, "ekstra" ibaresi altında pazarlanan yumurtalar için 4 milimetreyi aşmamalıdır
- Sarı: görünür çerçeve olmadan yalnızca gölge şeklinde görünebilir; yumurtayı döndürdüğümüz zaman, hafifçe mobil ve orta pozisyona döner
- Beyaz: Açık, yarı saydam
- Tohum: tespit edilemez gelişim
- Yabancı maddeler: tolere edilmez
- Yabancı koku: tolere edilmez.

A kategorisi yumurtalar sınıflandırmadan önce veya sınıflandırmadan sonra yıkanmaz veya temizlenmez.

B kategorisi yumurtalar yalnızca gıda ve gıda dışı sanayiye teslim edilir (A kategorisinin kriterlerine uymayan yumurtalar. Çatlak veya kirli olabilirler ancak kırılmış veya kuluçkaya yatırılmış olmamalıdırlar).

Yukarıda sayılan A veya B kategorilerinin kriterlerine uymayan yumurtalar artık "Endüstriyel" olarak adlandırılan ve yalnızca gıda dışı sanayiye yönelik yumurtalar olur.

A kategorisinin yumurtaları da ağırlığa göre sınıflandırılır. Buna rağmen ağırlığa göre sınıflandırma gıda ve gıda dışı sanayiye teslim edilen yumurtalar için aranmaz.

5.2. Ağırlık kategorisine göre yumurtaların sınıflandırması

A kategorisi yumurtalar aşağıda sayılan ağırlık kategorilerine göre sınıflandırılır:

S Küçük boy yumurtalar için: Ağırlık < 53 g	M Orta boy yumurtalar için: 53 g ≤ ağırlık < 63 g	L Büyük boy yumurtalar için: 63 g ≤ ağırlık < 73 g	XL Çok büyük boy yumurtalar için Ağırlık ≥ 73 g

Yumurtalar üreticinin ayırt edici numarasını belirten ve yetiştirme şeklini tanımlamayı sağlayan bir kod ile işaretlenir. Bu işaretleme ambalaj merkezi tarafından gerçekleştirilir.

Tek zorunlu işaretleme ibaresi yumurtanın kabuğuna yazılan üreticinin kodudur.

2002/4/CE sayılı yönergenin ekinin 2. Noktasında öngörülen sayılardan ve harflerden oluşmaktadır (örnek: 1 FR XAZ 01):

- Yetiştirme şeklini belirten sayı:
  - "0": biyo
  - "1": açık havada
  - "2" zeminde
  - "3" kafeste
- Tescilin üye devletinin İSO Kodu: Fransa için "FR"
- Yetiştirme sahasının tanımlaması: Fransa' da, yetiştirme kodu için 3 harf ve devamında binanın tanımlama numarası için 2 sayı

Yumurtanın üzerinde bulunan üretici kodunu doğru şekilde anlamak:

1- BİYOLOJİK YUMURTALAR
2- AÇIK HAVADA YETİŞTİRİLEN TAVUK YUMURTALARI
3- ZEMİNDE YETİŞTİRİLEN TAVUK YUMURTALARI
4- KAFESTE YETİŞTİRİLEN TAVUK YUMURTALARI 2012 HAYVAN REFAHI

MENŞEİ ÜLKESİ:
FR – FRANSA
BİNANIN TANIMLAMA NUMARASI
MENŞEİ YETİŞTİRME KODU

Kutunun üzerinde	FR Harflerinden önce yumurta üzerinde basılı karakter	Yetiştirme koşulları	Üçüncü taraf kontrolü
Biyolojik tarımdan gelen yumurtalar	0	Bina içerisinde m2 başına 6 tavuk (atölye başına 3000 tavuk maksimumu ile) İle Dış parkur tavuğu başına minimum 4 m2	Yetkili onaylama kuruluşu
Açık havada yetiştirilen tavuk yumurtaları	1	Bina içerisinde m2 başına 9 tavuk Ve dış parkur tavuğu başına minimum 4 m2	
Açık havada yetiştirilen tavuk yumurtaları Label Rouge (Kırmızı Label)	1	Bina içerisinde m2 başına 9 tavuk (bina başına 6000 tavuk maksimumu ile ve işletme başına 2 kümesten fazlası değil) İle Dış parkur tavuğu başına minimum 5 m2	Yetkili onaylama kuruluşu
Zeminde yetiştirilen tavuk yumurtaları	2	Bina içerisinde m2 başına 9 tavuk	
Kafeste yetiştirilen tavuk yumurtaları	3	Kafeste yetiştirilen tavuklar başına 750 cm2	

Zorunlu olmasa da yumurtlama tarihi ve minimum dayanıklılık tarihi[2].

6.2. Üçüncü ülkelerden ithal edilen yumurtaların işaretlemesi

Ürünün işaretlemesi Avrupa Birliğinde yürürlükte bulunan pazarlama normlarına uygun olmalıdır.

A kategorisi yumurtalar ilk ambalaj merkezinde veya üretim sahasını terk etmeden önce üreticinin kodu ile damgalanmalıdır; menşei ülkesinin iki harfli kodu ISO 3166 Normuna göre belirlenir.

Bilgi amacıyla Avrupa Birliğine yumurtalarını ithal etmelerine izin verilen ülkelerin ve kurumların listesi FranceAgrimer internet sitesinde mevcuttur:
https://teleprocedures.franceagrimer.fr/impadon/

[2] Bir gıda ürününün minimum dayanıklılık tarihi (DDM) bu gıda ürününün uygun muhafaza koşullarında özelliklerini muhafaza ettiği tarih olarak tanımlanır.

7.Ambalajların etiketlemesi ve pazarlaması

Yumurtalar yumurtlama tarihini takip eden dört gün içerisinde pazarlanması gereken "extra" veya "extra taze" ibaresini taşıyan pazarlanan yumurtalar haricinde yumurtlama tarihini takip eden on gün içerisinde sınıflandırılacak, işaretlenecek ve ambale edilecektir.

A kategorisi yumurtaları içeren ambalajların dış yüzünde kolaylıkla görünür ve mükemmel biçimde okunur biçimde aşağıda sayılan bilgiler bulunmaktadır:

- 1169/2011 Sayılı Yönetmeliğin (UE) 8.1. maddesine göre gıda ürünlerin üzerinde bilgilerin sorumlusunun adı ve adresi ("INCO" olarak adlandırılan);
- Ambalaj merkezinin kodu;
- Kalite kategorisi: "taze" ibaresi ile birlikte olarak veya olmadan "A kategorisi" ibaresi ile veya " A" Harfi ile ambalajlar tanımlanır;
- Ağırlık kategorisi,
- Minimum dayanıklılık tarihi,
- Özel muhafaza koşulu olarak tüketicilere satın alımlarından önce yumurtaları soğutulmuş olarak muhafaza etmeyi tavsiye eden bir talimat;
- Yetiştirme şeklinin bir belirtmesi,
- İç veya dış yüzde açıklanan üretici kodu tanımlaması,
- Gerekirse, değerlendirme şekli (Bakınız aşağıda bulunan 8. Değerlendirme şekilleri).

Yumurtalar yumurtlama tarihinden sonra 21 günü aşmayan süre içerisinde tüketiciye teslim edilmelidir. Dayanıklılık tarihi en geç yumurtlama tarihini takip eden 28 gün olarak belirlenmiştir. Bir yumurtlama dönemi belirtildiğinde minimum dayanıklılık tarihi bu dönemin birinci günü itibariyle belirlenir.

Yumurtalar özel tazeliklerini belirten bir ibare eşliğinde satılabilir. "Extra" veya "Extra taze" ibaresi yumurtlamadan sonra dokuzuncu güne kadar A kategorisi yumurta ambalajları üzerinde ilave bir kalite belirtmesi olarak kullanılabilir.

Yalnızca "extra" veya "extra taze" ibareleri kullanılır, yumurtlama tarihi ve dokuz günlük sınır tarih kolaylıkla okunur ve mükemmel biçimde okunaklı biçimde ambalajın üzerinde belirtilir. Bu durum haricinde yumurtlama tarihi belirtmesi zorunlu değildir.

Aykırı olarak değişik kalibrede A kategorisi yumurtalar aynı ambalajın içerisinde beraber ambale edildiğinde yumurtaların minimum net ağırlığı gram olarak belirtilir ve "değişik kalibrede yumurtalar" ibaresi veya muadil bir ibare ambalajın dış yüzüne tatbik edilir (örnek: orta kalibre ve daha yüksek kalibre yumurtalar içeren yumurta karışımları ise "yumurtaların minimum net ağırlığı: 53g").

DDM (Minimum Dayanıklılık Tarihi) aşağıda belirtilen şekilde bulunmalıdır: "..... Tarihinden önce tüketilmesi tavsiye edilir" ve devamında tarihin kendisi veya etiketlemede tarihin bulunduğu yerin bilgisi bulunur. Tarih açıkça ve sırasıyla gün, ay ve gerekirse yılın belirtmesinden oluşmaktadır (yılın belirtmesi dayanıklılığı üç ayın altında olan gıda ürünleri için isteğe bağlıdır).

Yetiştirme şeklinin tanımlaması için yalnızca aşağıda sayılan ibareler kullanılır:

- Geleneksel yetiştirme için ve yönetmelik tarafından belirlenen ilgili koşullar yerine getirilmiş ise "açık havada yetiştirilen tavuk yumurtaları", "zeminde yetiştirilen tavuk yumurtaları" veya "kafeste yetiştirilen tavuk yumurtaları" ibareleri;
- Biyolojik üretim şekli için: "biyolojik üretim şekline göre yetiştirilen tavuk yumurtaları" veya "biyolojik yumurtalar" ibareleri veya "biyo yumurtalar" gibi benzeri terimler (Bakınız 28 Haziran 2007 tarihli 834/2007 Sayılı ve 23 Haziran 2008 tarihli 589/2008 Sayılı yönetmelikler (CE)).

Yumurtalar yumurtlayan tavuklara verilen gıdanın özel bileşimini belirten bir ibare eşliğinde satılabilir[3].

Üretici kodunun anlamı ambalajın iç veya dış yüzünde açıklanmıştır.

A Kategorisi yumurtaları herhangi bir muhafaza işlemine maruz kalmaz ve sıcaklığın yapay olarak +5°C altında tutulduğu tesisler veya lokaller içerisinde soğutulmaz. Buna rağmen en az 24 saat boyunca nakliye esnasında +5°C' nin altında bir sıcaklıkta muhafaza edilen yumurtalar veya 72 saatten az süre ile bir satış noktasında muhafaza edilen yumurtalar soğutulmuş sayılmamalıdır.

Ambalajlar darbelere dayanıklı, kuru, temiz ve iyi bakım durumunda olmalıdır ve yumurtaların yabancı kokulardan ve kalite hasar risklerinden korunmasını sağlayacak şekilde maddeler yardımıyla üretilmelidir.

Ambalaj gıda ürünleri ile temasa girmeye yönelik malzemelere ve objelere ilişkin Avrupa Parlamentosunun ve Kurulun 1935/2004 Sayılı Yönetmeliğin (CE) hükümlerine uygun olmalıdır.

Yorumlar

Yumurtalar genellikle 6, 12, 30, 90, 120, 180, 360 yumurtalık ambalajlarda satılır.

Değişik kriterler fiyat farklarını gerekçelendirebilir: yumurtlayan tavukların yetiştirme şekli, kalibre, yumurtaların paketlemesi.

---

[3] "Tahıllar ile beslenen tavuklar" şeklinde ibare maksimum %15 tahıl alt ürünleri (kepek, glüten) ile kullanılan gıda formülünün ağırlık olarak en az %60 tahıl içeren bir kısım ile beslenen tavuklar ise etiketlemenin üzerinde bulunabilir.

8. Değerlendirme şekilleri

8.1. Resmi değerlendirme şekilleri

Avrupa Yönetmeliği tarafından ve ulusal yönetmelik tarafından tanımlanan birkaç kalite ve menşei değerlendirme şekli bulunmaktadır (Bk. Ek 3' de bulunan tanımlar):

- 1. Değerlendirme şekli, kalite ve menşei tanımlama işaretleri:
  - Kırmızı label, üst kaliteyi tasdik eder;
  - Korunan menşei adlandırması (AOP), korunan coğrafi belirtme (IGP) ve garanti edilen geleneksel uzmanlık (STG) menşeine veya geleneğe bağlı kaliteyi tasdik eder
  - "Biyolojik Tarım" ibaresi biyolojik üretim şeklini tasdik eder.
- 2. Değerlendirme şekli, değer verici ibareler:
  - "dağ" ibaresi
  - "çiftçi" unvanı veya "çiftlik ürünleri" veya "çiftlikte ürün" ibaresi
  - "Dağ ürünü" ibaresi
  - Guadeloupe, Guyane, Martinique, La Réunion, Mayotte, Saint-Pierre-et-Miquelon, Saint-Berthélemy, Saint-Martin et Wallis-et-Futuna' de "ülke ürünleri" terimleri,
  - "Yüksek çevre değeri işletmesinden gelen" ibaresi.
- 3. Değerlendirme şekli, ürünlerin uygun sertifikasyonu (CCP).

Yumurtalar için hali hazırda pazarlanan değerlendirme şekilleri aşağıda sayılanlardır:

- Kırmızı Label,
- IGP,
- Biyolojik Tarım.

2015 yılında yumurtalar için AOP ve STG bulunmamaktadır.

Yorum:

Bu değişik değerlendirme şekilleri uyulduğuna resmi kuruluşların (Genel Rekabet, Tüketim ve Yolsuzlukların Önlenmesi Müdürlüğü (DGCCRF), Menşei ve Kalite Ulusal Enstitüsü (Fransa' da INAO) veya onaylama kuruluşları (Kırmızı Label, IGP yumurtaları veya Fransa' da biyolojik tarımdan gelen yumurtalar için olduğu gibi)) kontrol ettiği şartnamelere dayanmaktadır.

8.2. Diğer değerlendirme şekilleri

Yumurta üreticileri bir üretim menşei ve bir beslenme şekli aracılığıyla dallarını değerlendirmek amacıyla örneğin özel olarak bir marka tatbik edebilir.

9. Mikrobiyolojik özellikler

Gıda ürünlerine uygulanabilir mikrobiyolojik kriterlere ilişkin olarak 15 Kasım 2005 tarihli 2073/2005 (CE) sayılı yönetmelikte kabuklu yumurtalar için herhangi bir kriter tanımlanmamıştır. Ayrıca, salmonella taraması 250 hayvanın üzerinde bir sayıya sahip yumurtlayan tavukların yetiştiriciliğinde zorunludur.

10. Sunum, paketleme, ambalaj

Satışa sunum şekli, muhafaza şekli ve paketleme ve ambalaj şekli satın alan tarafından bildirilebilir.

Yorum

Kullanılan terimler metnin menşeine göre değişmektedir:

- *Tüketim yönetmeliği:*
  - *Ön ambalaj: bu ambalaj tamamen veya kısmen kapsıyor olsun ancak içeriğin ambalaj açılma veya değişiklik işlemine maruz kalmadan değiştirilemeyecek şekilde satışa sunumundan önce bir gıda ürününün bir satış biriminin paketlendiği ambalaj;*
  - *Dış ambalaj: ön ambale olan ürünün pazarlaması esnasında sunulduğu ambalaj.*
- *Veteriner yönetmeliği:*
  - *Paketleme: ilgili gıda ile doğrudan temas halinde bir kabın içerisine veya bir zarfın içerisine bir gıda ürününü yerleştirme eylemi; bu zarf veya bu kap;*
  - *Ambalaj: İkinci bir kabın içerisine bir veya birkaç paketlenmiş gıda ürününü yerleştirme eylemi; kabın kendisi;*
  - *Ana ambalaj veya satış ambalajı: nihai kullanıcı veya tüketici için bir satış birimini satış noktasına oluşturacak şekilde tasarlanan ambalaj;*
  - *İkincil ambalaj veya gruplu ambalaj: nihai kullanıcıya veya tüketiciye aynı şekilde satılmış olsun veya yalnızca satış noktasında sunum raflarını doldurmaya yarasın belirli bir satış birimi sayısının bir grubunu satış noktasında oluşturacak şekilde tasarlanan ambalaj; özelliklerini değiştirmeden üründen çıkarılabilir;*
  - *Üçüncül ambalaj veya nakliye ambalajı: fiziksel işlemlerini ve nakliyeye bağlı zararları önlemek amacıyla grup halinde ambalajların veya satış birimlerinin belirli bir sayısının işlemini ve nakliyesini kolaylaştıracak şekilde tasarlanan ambalaj. Nakliye ambalajı karayolu, demiryolu, denizyolu veya havayolu nakliyesi konteynerlerini içermemektedir.*

11. Nakliye ve teslimat

Üreticinin lokallerinde ve tüketimlerine kadar yumurtalar temiz, kuru, yabancı kokulardan korunmuş, darbelere karşı etkili bir biçimde korunmuş ve güneşin doğrudan ışınlarından korunmuş muhafaza edilmelidir. Hijyenik kalitelerinin optimum korumasını sağlayabilecek şekilde tercihen sabit bir sıcaklıkta depolanmalı ve taşınmalıdır.

Alıcının şartnamesi aracılığıyla tedarikçiye zorunlu kılınan teslimat ve kabul koşulları ayrıca kamu satın alımına tahsis edilen eko-sorumlu davranış ve çevre politikası hedeflerini dikkate almalıdır. Satın alıcıların dikkati teslimat anlamında bazı uygulamaların çevresel ve mali etkisine yoğunlaştırılmıştır.

12.Kabul ve kontrol koşulları

Sistematik olarak gerçekleştirilen kabul kontrolleri her kuruma özel bir prosedüre konu olur ve hedefleri teslim alınan ürünlerin uygunluğunu kontrol etmektir.

12.1. Miktar kontrolleri

Teslimat yumurtaların miktarı ve kalibresi anlamında siparişe uygun olmalıdır.

Yumurtaların ağırlığına ilişkin tolerans:
Farklı kalibrede yumurtaların aynı ambalaj içerisine ambale edilmesi haricinde bir tolerans A kategorisinin bir yumurta partisinin kontrolü esnasında yumurtaların birim ağırlığına uygulanabilir. Bu gibi bir parti ambalajın üzerinde işaretlenmiş olanların yan ağırlık kategorilerinin yumurtalarının maksimum %10 oranını içerebilir ancak hemen altındaki ağırlık kategorisinin yumurtalarının %5 oranından fazlasını içeremez.

Kontrol edilen parti 180' den az yumurta içerdiğinde yukarı paragrafta belirtilen oranlar iki katına çıkarılır.

12.2. Kalite kontrolleri

Kalite kontrolünün amacı görsel olarak ve gerekirse laboratuar analizleri amacıyla numuneler aracılığıyla aşağıda sayılan hususları kontrol etmektir:

- Kontrole konu olan tedarikin siparişe ve özellikle her alıcıya özel teknik şartnamede belirtilen şekilde sözleşmenin konusu olan ürünlerin özelliklerine tekabül etmesi,
- Sözleşmede belirtilen üretim atölyelerinden veya kurumlarından gelmesi (etiketlemeye uygunluk),
- Tedarik edilen kalitenin yönetmelik tarafından belirlenen mikrobiyolojik kriterlere ve ifade edilen kategoriye uygun olması,
- Tedarikin hazırlanmasından beri sağlamlığını düşürebilecek herhangi bir zarara veya değişikliğe maruz kalmamış olması,
- Nakliye sıcaklığının yönetmelik tarafından belirtilen olması,
- Paketlemelerin ve ambalajların bütünlüklerini muhafaza etmiş olması, mükemmel temizlik durumunda olması ve yönetmelik ibarelerinin bulunması,

- Ürünün yasal ve pazarlanabilir ürün kriterlerini sunması ve özellikle anormal renk, koku ve tat yokluğu,
- Teslim alınan ürünlerin izlenebilirliğinin yürürlükte bulunan yönetmeliğe göre dikkate alınması.

Kalite kusurları sunan yumurtaların %7 oranında toleransı pazarlamanın değişik aşamalarında A kategorisi yumurta partisinin kontrolü esnasında kabul edilir. Bu oran kontrol edilen parti 180' den az yumurta içerdiğinde iki katına çıkarılır.

Yumurtaların işaretlemesine ilişkin olarak okunaksız işaretler taşıyan yumurtaların %20 oranında toleransı partilerin ve ambalajların kontrolü esnasında kabul edilir.

Yorum

Kabulde sıcaklık kontrolü koşulları ölçüm aletlerinin kesin olmamasına bağlı belirsizlikleri dikkate alarak kullanıcılar tarafından tanımlanmalıdır.

Yük kopmaları esnasında yüzeyde sıcaklığın hafif bir yükselişi gerçekleşebilir.

13. Fiyatların endekslemesi

İlgili ürünlerin mahiyeti dikkate alınarak pazarlarda gerçekten tespit edilen fiyatlara dayanarak veya bir revizyon formülüne dayanarak revize edilen fiyatlara başvurmak önerilir.

Gıda ürünlerinin satın alımına ilişkin kamu sözleşmelerinde fiyatların endekslemesine ilişkin bir föy ekonomiden ve finanstan sorumlu bakanlıkların adli işler müdürlüğü tarafından oluşturulmuştur:

https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/concertation/autres_groupes_travail/indexation-prix-denrees-alimentaires.pdf

YUMURTA ÜRÜNLERİNE UYGULANABİLİR TEKNİK ŞARTNAME

Metin ile birlikte bulunan italik yazılı yorumlar teknik şartnameye dâhil değildir.

1. Uygulama alanı

Bu belge soğutulmuş, doldurulmuş veya derin dondurulmuş olarak sunulan tavuk *(Gallus gallus)* yumurtaları esasıyla (yumurta ürünleri) oluşturulan ürünlere uygulanır.

Diğer türlerin yumurtaları esasıyla oluşturulan ürünlere uygulanmaz (bıldırcın, hindi, ördek, beçtavuğu, kaz...).

2. Düzenleyici ve alt düzenleyici referanslar

Ek 1' de belirtilmiştir.

3. Tanımlar

Yumurta ürünleri 853/2004 Sayılı Yönetmeliğin (CE) I. Ekinin 7.3. Noktasında tanımlanmıştır: yumurtaların veya değişik bileşenlerinin veya karışımlarının dönüştürülmesinden veya bu dönüştürülen ürünlerin yeni bir dönüştürülmesinden doğan dönüştürülmüş ürünlerdir.

4. Oluşum koşulları

Toplumsal yönetmeliğe uygun olarak yumurta ürünlerinin işlenmesi ve dönüştürülmesi Avrupa Birliğinin piyasasına sürülmek amacıyla yetkili kurumlarda gerçekleştirilir.

Üçüncü ülkelerden (AB dışında) ithal edilen yumurta ürünleri Avrupa Komisyonu tarafından onaylanmış bir ülkeden ve bir kurumdan gelmelidir.

Gıda sektörünün işletmecileri bütün işlemlerin özellikle aşağıda sayılan zorunluluklara uygunluğu sağlayarak yumurta ürünlerinin üretimi, işlenmesi ve depolaması esnasında herhangi bir kontaminasyonu önleyecek şekilde olmasını sağlamalıdır:

- Yumurtalar sadece temiz ve kuru ise kırılabilir. Yalnızca kabuğu tamamen gelişmiş olan insan tüketimine özel kuluçkaya yatırılmış olmayan yumurtalar kullanılabilir.
- Yumurtalar özellikle diğerlerden bu işlemi uygun şekilde ayırt etmeye dikkat ederek kontaminasyonu minimumu indirecek şekilde kırılmalıdır. Çatlak yumurtalar en yakın zamanda dönüştürülmelidir;
- Yumurtaların içeriği santrifüjleme veya ezme yoluyla alınmamalıdır; aynı şekilde, insan tüketimine yönelik yumurta beyazlarının atıklarını almak için boş kabukların santrifüjlemesini kullanmak yasaktır;
- Kırıldıktan sonra sıvı yumurta olabildiğince hızlı şekilde mikrobiyolojik tehlikeleri yok etmeyi veya kabul edilebilir bir düzeye getirmeyi amaçlayan bir işleme tamamen tabi tutulmalıdır. Dönüştürmesi yetersiz olan bir parti bu dönüştürmenin insan tüketimine özel kılması koşuluyla aynı kurum içerisinde bu yeni dönüştürmeye beklemeden tabi tutulabilir.

- Sonrasında bir termik işleme tabi tutulmaya yönelik kurutulmuş veya kristalize albümin üretimine yönelik yumurta beyazı için herhangi bir dönüştürme gerekmez.

5. Tanımı

5.1. Yarı oluşturulmuş yumurta ürünleri

5.1.1. Sıvı ürünler

Sıvı yumurta ürünleri üretimleri esnasında amacı gerekirse hammaddede mevcut olan patojen mikro organizmaları yok etmeyi hedefleyen bir pastörizasyon işlemine maruz kalır. Taze yumurtaya çok yakın özellikler içermektedirler ancak atık kontamine edici florun direnci nedeniyle +4°C maksimum sıcaklıkta soğutulmuş muhafaza edilmedirler. Tuz veya şeker eklemesi ürünlerin daha iyi bir şekilde muhafaza edilmesini sağlar.

Piyasada mevcut ana ürünler:

Satışa sunum şekilleri	Özellikler (kuru madde oranı)*	Belirtme olarak paketleme	Belirtme olarak DLC[4]
Doğal tam yumurta	>%22	1, 2, 5, 10 Kg	35-56 Gün
Doğal yumurta sarısı	>%40	1, 2, 5 Kg	35-56 Gün
Doğal yumurta beyazı	>%10,5	1, 2, 5 Kg	35-56 Gün

*Aşağıda belirtilen oranlar CEE-ONU Egg 2 normundan alınmıştır.

Yorum

Bu ürünler 1333/2008 Sayılı yönetmeliğin (CE) hükümlerine göre ek maddeler içerebilir.

Değişik kriterler fiyat farkını gerekçelendirebilir: kuru madde oranı ve ürünün bileşimi (ek maddeler).

Ürünün koruyucu maddeler içerme durumunun sorulması alıcıya tavsiye edilir.

5.1.2. dondurulmuş veya derin dondurulmuş ürünler

Dondurma mikrobik çoğalmaları inhibe etmeyi ve bozulmalardan sorumlu kimyasal reaksiyonları yavaşlatmayı sağlamaktadır ancak yumurta ürünlerinin bazı değişikliklerine neden olabilir.

Yumurta beyazının dondurulmasının çok yavaş olması çözülme sonrasında beyazın kısmi koagülasyonundan sorumlu büyük kristallerin oluşturulmasına neden olur

[4] DLC' ler üreticinin sorumluluğu altında belirlenir. Verilen değerler DLC' nin tam değerleridir. Kullanılan teknolojiye göre bazı ürünler üreticinin sorumluluğu altında gerçekleştirilen bir yaşam süresi çalışması ile onaylanan daha uzun bir DLC' e sahip olabilir.

Yumurta sarısının dondurulması viskozite artışı ve çözünürlülük düşüşü ile çözünen ürün üzerinde ortaya çıkan bir jelleşme olayından sorumludur. Bu olay tam yumurta için çok daha az belirgindir.

Homojenleşme ve dondurma öncesi şeker eklemesi bu sorunu önlemeyi veya hafifletmeyi sağlar.

Piyasada mevcut ana ürünler aşağıda sayılanlardır:

Satışa sunum şekilleri	Özellikler (kuru madde oranı)*	Belirtme amacıyla paketleme	Belirtme amacıyla DDM[5]
Doğal tam yumurta	>%22	1 kg	12-24 ay
Şekerli yumurta sarısı	%10 şeker ile >%46	1 kg	12-24 ay
Doğal yumurta beyaz	>%10,5	1 kg	12-24 ay

- Aşağıda belirtilen oranlar CEE- ONU Egg-2 normundan alınmıştır.

Yorum

Bu ürünler 1333/2008 Sayılı yönetmeliğin (CE) hükümlerine göre ek maddeler içerebilir.

Bazı kriterler fiyat farkını gerekçelendirebilir: kuru madde oranı ve ürünün bileşimi (ek maddeler).

5.1.3. Suyu alınmış ürünler

Suyun alınması veya kurutması buharlaşma ve sonrasında oluşturulan buharın tahliyesi ile bir ürünün ana su bölümünün yok edilmesinden oluşmaktadır. Bu şekilde elde edilen yumurta ürünleri pastörize toz şeklinde sunulur.

Suyu alınmış veya kurutulmuş yumurta ürünleri çok sayıda avantaj sunmaktadır: artan muhafaza süresi, mikrobik gelişim riski olmadan oda sıcaklığında depolama, minimum yer kaplama, ürünün homojenliği ve özellikle paketleme birimlerinin kısmi ve bölmeli kullanımı sayesinde kullanım kolaylığı.

Kurutma işlemleri esnasında yumurta beyazı proteinleri yeniden oluşturulan yumurta beyazının köpük gücünün azalmasına neden olan az veya çok niteliğinin değiştirilmesine tabi tutulur. Buna rağmen, etüvden geçirme bu olayı sınırlamayı sağlamaktadır. Çok yüksek sıcaklıkta depolama (üç ay boyunca 35°C) yumurta sarısının ve tam yumurtanın emülgatör gücünün azalmasına neden olabilir ve buradan örneğin mayonez üretimi esnasında yağ tutma azalır.

[5] DDM' ler üreticinin sorumluluğu altında belirlenir. Verilen değerler DDM' nin tam değerleridir. Kullanılan teknolojiye göre bazı ürünler üreticinin sorumluluğu altında gerçekleştirilen bir yaşam süresi çalışması ile onaylanan daha uzun bir DDM' e sahip olabilir.

Kurutma yumurta ürünlerinin pıhtılaştırıcı özelliklerini muhafaza eder. Buna rağmen kurutma sıcaklıkları çok yüksek ise veya depolama koşulları kötü ise (38°C üzerinde) nedeni viskozite artışı veya çözünürlülük düşüşü olan pıhtılaşma gücünün aliterasyonu görülebilir.

Özellikle yumurta beyazının köpürme özellikleri ayrıca kullanımı düzenlenen ek maddeler ile muhafaza edilebilir.

Ürünlerin uygulaması kullanım öncesi tozun çözünmesini gerektirir.

Piyasada mevcut ana ürünler şunlardır:

Satışa sunum şekilleri	Özellikler (kuru madde oranı)*	Belirtme amacıyla paketleme	Belirtme amacıyla DDM[6]
Suyu alınmış tam yumurta	>%95	1 kg, 25 kg	12 ay
Suyu alınmış yumurta sarısı	>%95	1 kg, 25 kg	12 ay
Suyu alınmış yumurta beyazı	>%92	1 kg, 25 kg	12 ay

- Aşağıda belirtilen oranlar CEE- ONU Egg-2 normundan alınmıştır.

Yorum

Bu ürünler 1333/2008 Sayılı yönetmeliğin (CE) hükümlerine göre ek maddeler içerebilir.

Bazı kriterler fiyat farkını gerekçelendirebilir: kuru madde oranı ve ürünün bileşimi (ek maddeler).

Yumurta beyazının teknolojik nedenler ile (Maillard reaksiyon riski) sistematik olarak şekerci alınır ancak satış adlandırması bu şeker alımı kavramını içermez.

5.2.Oluşturulmuş yumurta ürünleri

5.2.1.Kabuğu soyulmuş katı yumurtalar

Yumurtalar pişirmeye, soğutmaya ve sonrasında paketlenmeden önce kabuğunun soyulmasına tabi tutulur.

Katı yumurtalar kullanıma hazırdır. Bir kaplama sıvısında sunulduklarında bir su süzdürme ve durulama işlemi hafif asit tadı yok etmek için gerekli görülebilir.

---

[6] DDM' ler üreticinin sorumluluğu altında belirlenir. Verilen değerler DDM' nin tam değerleridir. Kullanılan teknolojiye göre bazı ürünler üreticinin sorumluluğu altında gerçekleştirilen bir yaşam süresi çalışması ile onaylanan daha uzun bir DDM' e sahip olabilir.

Piyasada mevcut ana ürünler şunlardır:

Satışa sunum şekilleri	Kalibreler	Belirtme amacıyla paketleme	Belirtme amacıyla DLC[4]
Değiştirilmiş atmosfer altında	S, M	4X10, 3X15 Yumurta plakası	35 gün
Kaplama sıvısında	S, M	75, 150 Yumurta	35 gün

Yorum

Değişik kriterler fiyat farkını gerekçelendirebilir: Kalibre, paketleme

Paketleme türünün neden olduğu bir kalite farkı tespit edilir.

5.2.2. Kullanıma hazır öğütülmüş yumurtalar

Öğütülmüş yumurtalar genellikle bir süt ürünü ve baharatlama ile birleştirilen bütün yumurtalar itibariyle üretilir. Bileşenlerin karıştırılması sonrasında ürünler pişirilir ve sonrasında pişirilerek, sıcak paketlenerek ve sonrasında soğutulabilir nihai paketlemede soğutulur.

Öğütülmüş yumurtalar soğutulmuş veya dondurulmuş/derin dondurulmuş olarak pazarlanır. Tuz eklemesi olmadan formüle eden öğütülmüş yumurtalar "tuzu azaltılmış" iddiası ile öne sürebilir.

Piyasada mevcut ana ürünler şunlardır:

Satışa sunum şekilleri	Belirtme amacıyla paketleme	Belirtme amacıyla DLC[4] veya DDM[5]
Soğutulmuş öğütülmüş yumurtalar	500 g, 1 kg	28 gün
Dondurulmuş öğütülmüş yumurtalar	7 kg	24 ay

5.2.3. Sıcak su içinde haşlanmış yumurtalar, tabakta yumurtalar ve kabuklu yumurtalar

Bu üç işlemi gerçekleştirmek için çok görünür kalın bir albümen ile çok taze yumurtalar kullanmak gerekmektedir. Bu ürünlerin çok farklı bir pişirme şekli olduğuna göre uygulamaları üç durumda çok hassastır: beyaz koagüle olmalıdır ve sarı sıvı (sıcak su içinde haşlanmış yumurta ve kabuklu yumurta) veya hafif pişmiş (tabakta yumurta) kalmalıdır.

Sıcak su içinde haşlanmış yumurtalar asitli ve hafif tuzlu, durulanmış, soğutulmuş ve sonrasında paketlenmiş sıcak su havuzu içerisinde daldırma yoluyla veya pişirme ve nihai paketlemede soğutma yoluyla üretilir.

Tabakta yumurtalar (veya taze yumurtalar) soğutulmadan ve sonrasında paketlenmeden önce yuvarlak şekli veya yumurta şeklini vermeyi sağlayan sökülebilir halkalar ile donatılmış yağlı bantlar veya plakalar üzerinde pişirilme yoluyla kabuklu yumurtaların kırılmasından hemen sonra üretilir.

Kabuklu yumurtalar sıvı sarıyı bırakarak beyazı pişirmeyi sağlayan bir pişirme işlemine maruz kalır. Kabuklu yumurtalar kullanıma hazırdır ve sıcaklık ayarlama sonrasında üreticilerin tavsiyelerine göre tüketilebilirdir.

Sıcak su içinde haşlanmış yumurtalar, tabakta yumurtalar ve kabuklu yumurtalar soğutulmuş olarak pazarlanır.

Piyasada mevcut ana ürünler şunlardır:

Satışa sunum şekilleri	Özellikler	Belirtme amacıyla paketleme	Belirtme amacıyla DLC[4] veya DDM[5]
Soğutulmuş sıcak suda haşlanmış yumurtalar	Geleneksel görünümde sıcak suda haşlanmış yumurtalar veya kalıplanmış sıcak suda haşlanmış yumurtalar	24, 48 yumurta 75 yumurtalı kaplamalı sıvı ile kova	35 gün
Soğutulmuş tabakta yumurtalar		Tabakta 2 yumurtalı küçük sandal	28 gün
Kabuksuz rafadan yumurtalar	Plastik kabuklu yumurtalar	24 kabuklu karton	28 gün
Kabuksuz rafadan yumurtalar	Selüloz fincan yumurtalar	30' lu (5x6) kolilerde kırılabilir ambalaj	28 gün

Yorum
Paketleme şeklinin neden olduğu bir kalite farkı tespit edilmektedir

5.2.4. Omletler

Omletler bireysel porsiyonlar şeklinin verilmesi veya küp veya kemer şeklinde kesimler ile pişirmeye tabi tutulan bir süt ürününe bağlı bulunabilecek pastörize yumurta karışımı itibariyle üretilir. Soğutulmuş veya dondurulmuş / derin dondurulmuş olarak pazarlanırlar.

Garnitürler omlet esasına eklenebilir (peynir, ince otlar, mantar, domuz yağı, ...). Doldurulmuş omletlerden bahsedilir.

Tuz eklemesi olmadan formüle edilen omletler "tuzu azaltılmış" veya "az tuzlu" iddiası ile öne sürebilir.

Piyasada mevcut ana ürünler şunlardır:

Satışa sunum şekilleri	Özellikler	Belirtme amacıyla paketleme	Belirtme amacıyla DLC[4] veya DDM[5]
Soğutulmuş pişirilmiş omletler	Kaplanmış veya geleneksel görünümlü omletler	60, 75, 90 ,135 gramlık, değiştirilmiş atmosfer altında paketlenmiş omletler X 1, 2, 4, 6, 8, 10	21-28 gün
Dondurulmuş		X porsiyonlu karışık	12-18 ay

pişirilmiş omletler		karton (60 g, 90 g, 110 g, 135 g, 165 g)	

5.2.5. Kar beyazları

Kar beyazı yumurtalar geleneksel olarak İngiliz kreması üzerine servis edilmek amacıyla kalıplarda veya barketlerde pişirilmiş "kar beyazı" olarak öğütülmüş şekerli yumurta beyazlarından oluşmaktadır.

Satışa sunum şekilleri	Özellikler	Belirtme amacıyla paketleme	Belirtme amacıyla DLC[4]
Soğutulmuş kar beyazları	Dikdörtgen şekil Bir karamel aynı zaman ürünün örtülmesinde ve kalıptan çıkarılmasında kullanılır.	Porsiyonlara ayrılabilir 2, 2 l' lik barketler	28-35 gün

6. Etiketleme

Yönetmelik açısından ve metrolojik kontrole ilişkin hükümler saklı kalarak ön ambalaja konu olan gıda ürünlerinin etiketlemesi zorunlu olarak aşağıda sayılan ibareleri içermelidir:

- Sarışın adı,
- Net miktar,
- Malzemelerin listesi,
- Değiştirilmiş şekilde dâhi bitmiş üründe halen bulunan bir gıda ürününün üretiminde veya hazırlanmasında kullanılan alerjilere veya dirençsizliklere neden olan bir maddenin veya bir ürünün türevi veya teknolojik yardımcı veya herhangi bir malzeme,
- Bazı malzemelerin veya malzeme kategorilerinin miktarı,
- Minimum dayanıklılık tarihi veya ürünlerin mikrobiyolojik olarak ömrü son bulabildiğinde gerekirse özel muhafaza koşullarının belirtmesi ile tamamlanmış son tüketim tarihi,
- Parti numarası,
- Gıda ürünlerine ilişkin bilgilerin sorumlusunun adı ve adresi,
- Bu bilginin belirtilmemesinin gıda ürününün gerçek menşei veya geliş yeri hakkında alıcının ruhunda bir karışıklığa neden olabilecek mahiyette olduğunda menşei veya geliş yeri,
- İbaresi ürünün uygun kullanıma gerekli olduğunda kullanım kılavuzu ve ayrıca gerekirse özel kullanım koşulları,
- Beslenmeyle ilgili bir beyan (13 Aralık 2016' den itibaren),
- Üretim atölyesinin onay numarası.

Özel metinler tarafından öngörülen zorunlu bütün diğer ibareler özellikle sıhhi kimlik markası olmak üzere gerekirse ayrıca belirtilmelidir.

Tarih açıkça ve sırasıyla aşağıda sayılan bilgilerden oluşmaktadır: gün, ay ve gerekirse yıl. Buna rağmen, gıda ürünleri için:

- Dayanıklılığı üç aydan az ise gün ve ay belirtmesi yeterlidir,
- Dayanıklılığı üç ayın üzerinde ise ancak on sekiz ayı aşmıyorsa ay ve yıl belirtmesi yeterlidir,
- Dayanıklılığı on sekiz ayın üzerinde ise yıl belirtmesi yeterlidir.

Ön ambalaja konu olan ürün nihai tüketiciye satıştan önce bir aşamada pazarlandığında veya hazırlanmak, dönüştürülmek, bölünmek veya azaltılmak için restoranlara, hastanelere, kantinlere ve diğer benzeri topluluklara dağıtılmaya hazır olduğunda etiketin üzerinde bulunan parti numarası ve menşei ibareleri haricinde bu ibareler ilgili ürün ile birlikte bulunan veya teslimattan önce veya teslimat ile birlikte gönderilen teslimat senetlerinde veya pazarlama belgelerinde bulunabilir.

Bu belgeler ürünün bağlı bulunduğu kullanım veya depolama yerlerinde tutulmalıdır. Bu durumda, satış adı, minimum dayanıklılık tarihi veya son tüketim tarihi ve ayrıca özel muhafaza koşullarının belirtmesi, üreticinin veya paketleyicinin veya Avrupa Topluluğu Bölgesinin içerisinde kurulu bir satıcının adı veya unvanı ve adresi ayrıca ürünün pazarlama esnasında sunulduğu dış ambalaj üzerinde belirtilir.

Toptancılar tarafından teslim edilen ürünlere ilişkin olarak menşei belirtmesi tam ada iştirak ettiğinde faturaların üzerinde zorunludur.

7. <u>Değerlendirme şekilleri</u>

7.1. Resmi değerlendirme şekilleri

Avrupa Yönetmeliği tarafından ve ulusal yönetmelik tarafından tanımlanan birkaç kalite ve menşei değerlendirme şekli bulunmaktadır (Bk. Ek 3' de bulunan tanımlar):

- 1. Değerlendirme şekli, kalite ve menşei tanımlama işaretleri:
  - Kırmızı label, üst kaliteyi tasdik eder;
  - Korunan menşei adlandırması (AOP), korunan coğrafi belirtme (IGP) ve garanti edilen geleneksel uzmanlık (STG) menşeine veya geleneğe bağlı kaliteyi tasdik eder
  - "Biyolojik Tarım" ibaresi biyolojik üretim şeklini tasdik eder.
- 2. Değerlendirme şekli, değer verici ibareler:
  - "dağ" ibaresi
  - "çiftçi" unvanı veya "çiftlik ürünleri" veya "çiftlikte ürün" ibaresi
  - "Dağ ürünü" ibaresi
  - Guadeloupe, Guyane, Martinique, La Réunion, Mayotte, Saint-Pierre-et-Miquelon, Saint-Berthélemy, Saint-Martin et Wallis-et-Futuna' de "ülke ürünleri" terimleri,
  - "Yüksek çevre değeri işletmesinden gelen" ibaresi.
- 3. Değerlendirme şekli, ürünlerin uygun sertifikasyonu (CCP).

- Hâlihazırda kullanılan tek değerlendirme şekli Biyolojik Tarım Dalına ilişkindir..

2015 yılında yumurta ürünleri olarak AOP, IGP ve STG bulunmamaktadır.

Yorum:
Bu değişik değerlendirme şekilleri uyulduğuna resmi kuruluşların (Genel Rekabet, Tüketim ve Yolsuzlukların Önlenmesi Müdürlüğü (DGCCRF), Menşei ve Kalite Ulusal Enstitüsü (Fransa' da INAO) veya onaylama kuruluşları (Kırmızı Label, IGP yumurtaları veya Fransa' da biyolojik tarımdan gelen yumurtalar için olduğu gibi)) kontrol ettiği şartnamelere dayanmaktadır.

7.2. Diğer değerlendirme şekilleri

Yumurta ürünleri üreticileri dallarını değerlendirmek amacıyla özel olarak bir marka tatbik edebilir (Bakınız Ek 3).

8. Mikrobiyolojik özellikler

Yumurta ürünlerinin sağlaması gereken mikrobiyolojik kriterler gıda ürünlerine uygulanabilir mikrobiyolojik kriterlere ilişkin 15 Kasım 2005 tarihli 2073/2005 sayılı yönetmelik (CE) tarafından tanımlanmıştır.

9. Sunum, paketleme, ambalaj

Satışa sunum şekli, muhafaza şekli ve paketleme ve ambalaj şekli satın alan tarafından bildirilebilir.

Yorum

Kullanılan terimler metnin menşeine göre değişmektedir:

- *Tüketim yönetmeliği:*
  - *Ön ambalaj: bu ambalaj tamamen veya kısmen kapsıyor olsun ancak içeriğin ambalaj açılma veya değişiklik işlemine maruz kalmadan değiştirilemeyecek şekilde satışa sunumundan önce bir gıda ürününün bir satış biriminin paketlendiği ambalaj;*
  - *Dış ambalaj: ön ambale olan ürünün pazarlaması esnasında sunulduğu ambalaj.*
- *Veteriner yönetmeliği:*
  - *Paketleme: ilgili gıda ile doğrudan temas halinde bir kabın içerisine veya bir zarfın içerisine bir gıda ürününü yerleştirme eylemi; bu zarf veya bu kap;*
  - *Ambalaj: İkinci bir kabın içerisine bir veya birkaç paketlenmiş gıda ürününü yerleştirme eylemi; kabın kendisi;*
  - *Ana ambalaj veya satış ambalajı: nihai kullanıcı veya tüketici için bir satış birimini satış noktasına oluşturacak şekilde tasarlanan ambalaj;*

- *İkincil ambalaj veya gruplu ambalaj: nihai kullanıcıya veya tüketiciye aynı şekilde satılmış olsun veya yalnızca satış noktasında sunum raflarını doldurmaya yarasın belirli bir satış birimi sayısının bir grubunu satış noktasında oluşturacak şekilde tasarlanan ambalaj; özelliklerini değiştirmeden üründen çıkarılabilir;*
- *Üçüncül ambalaj veya nakliye ambalajı: fiziksel işlemlerini ve nakliyeye bağlı zararları önlemek amacıyla grup halinde ambalajların veya satış birimlerinin belirli bir sayısının işlemini ve nakliyesini kolaylaştıracak şekilde tasarlanan ambalaj. Nakliye ambalajı karayolu, demiryolu, denizyolu veya havayolu nakliyesi konteynerlerini içermemektedir.*

10. Nakliye ve teslimat

Yumurta ürünleri özellikle sıcaklıklara uygunluk açısından yönetmelik tarafından öngörülen koşullarda nakliye edilmeli ve teslim edilmelidir.

Alıcının şartnamesi aracılığıyla tedarikçiye zorunlu kılınan teslimat ve kabul koşulları ayrıca kamu satın alımına tahsis edilen eko-sorumlu davranış ve çevre politikası hedeflerini dikkate almalıdır. Satın alıcıların dikkati teslimat anlamında bazı uygulamaların çevresel ve mali etkisine yoğunlaştırılmıştır.

11. Kabul ve kontrol koşulları

Sistematik olarak gerçekleştirilen kabul kontrolleri her kuruma özel bir prosedüre konu olur ve hedefleri teslim alınan ürünlerin uygunluğunu kontrol etmektir. İlgili ürünlere göre yönetmelik tarafından belirlenen kriterlerin tamamına veya bir bölümüne ilişkin mikrobiyolojik kontroller tarafından dönemsel olarak tamamlanabilirler.

11.1. Sistematik kontroller

11.1.1. Miktar kontrolleri

Teslim edilen malın net toplam ağırlığı siparişe ve faturalandırılan ağırlığa tekabül etmelidir. Amacı ambalajların üzerinde belirtilen net ağırlığa uyulduğunu kontrol etmektir. İlk zamanda sondaj yoluyla gerçekleştirilebilir.

Teslim edilen ağırlığın faturalandırılan ağırlığın altında olması durumunda mal reddedilmelidir veya teslim alanın ve teslim edenin imzasından sonra hazır bulunduğu tespit edilen ağırlık düşürülerek düzenlendikten sonra kabul edilmelidir.

11.1.2. Kalite kontrolleri

Kalite kontrolünün amacı görsel olarak ve gerekirse laboratuar analizleri amacıyla numuneler aracılığıyla aşağıda sayılan hususları kontrol etmektir:

- Kontrole konu olan tedarikin siparişe ve özellikle her alıcıya özel teknik şartnamede belirtilen şekilde sözleşmenin konusu olan ürünlerin özelliklerine tekabül etmesi,
- Sözleşmede belirtilen üretim atölyelerinden veya kurumlarından gelmesi (etiketlemeye uygunluk),
- Tedarik edilen kalitenin yönetmelik tarafından belirlenen mikrobiyolojik kriterlere ve ifade edilen kategoriye uygun olması,
- Tedarikin hazırlanmasından beri sağlamlığını düşürebilecek herhangi bir zarara veya değişikliğe maruz kalmamış olması,
- Nakliye sıcaklığının yönetmelik tarafından belirtilen olması,
- Paketlemelerin ve ambalajların bütünlüklerini muhafaza etmiş olması, mükemmel temizlik durumunda olması ve yönetmelik ibarelerinin bulunması,
- Ürünün yasal ve pazarlanabilir ürün kriterlerini sunması ve özellikle anormal renk, koku ve tat yokluğu,
- Teslim alınan ürünlerin izlenebilirliğinin yürürlükte bulunan yönetmeliğe göre dikkate alınması.

Yorum

Kabulde sıcaklık kontrolü koşulları ölçüm aletlerinin kesin olmamasına bağlı belirsizlikleri dikkate alarak kullanıcılar tarafından tanımlanmalıdır.

Yük kopmaları esnasında yüzeyde sıcaklığın hafif bir yükselişi gerçekleşebilir.

11.2. Dönemsel Mikrobiyolojik ve fiziki-kimyasal kontroller

11.2.1. Numune oluşumu

Mikrobiyoloji laboratuarına yönelik numune analiz edilecek en az 100 gram üründen 5 numuneye veya 5 tüketici porsiyonuna tekabül eden 5 birimden oluşmaktadır. Bu birimler aynı üretim partisinden alınmış olmalıdır ve mümkün ise 5 farklı karton içerisinden rastgele steril olarak alınmış olmalıdır. Bireysel olarak paketlenmelidir ve parti numarasını belirterek laboratuara kadar yönetmelikte belirtilen sıcaklıkta taşınmalıdır[6].

Biyokimya laboratuarı için numune oluşumuna yönelik koşullar aynıdır.

Numune planı statik değişkenliği dikkate almayı sağlar. N numunenin boyutu ve sonuçların yorumlamasını modüle eden c tolerans değeri ile karakterize edilir.

[6] Akredite bir laboratuarı başvuru ayrıcalıklıdır.

2 Tür plan tespit edilebilir:

- 2 sınıflı planlar 2 birim grubu belirler: Tatmin edici olan veya olmayan (c=0);
- 3 sınıflı planlar 3 birim grubu belirler (mikrobiyoloji için):
  - Tatmin edici (Bütün sonuçlar m değerinin altındadır),
  - Kabul edilebilir (maksimum c sonuçlar m ile M arasındadır ve hiçbir sonuç kesinlikle M üzerinde değildir);
  - Tatmin edici değildir (m ile M arasında bulunan sonuçların sayısı kesinlikle c üzerindedir ve en az bir sonuç kesinlikle M üzerindedir).

3 sınıflı plan durumunda genel olarak dikkate alınan numune planları mikrobiyolojik güvenlik kriterleri için n=5 ile c=0 ile ve işlem hijyeni kriterleri için n=5 ile c=2 ile tanımlanır. Düzgün bir etkinlikten faydalanırlar.

Parti için sonuç (n=5 ve c=2)	Tatmin edici sonuçların sayısı	Kabul edilebilir sonuçların sayısı	Tatmin edici olmayan sonuçların sayısı
Tatmin edici	5		
Kabul edilebilir	4	1	
	3	2	
Tatmin edici olmayan	2	3	
	1	4	
		5	
			1 ile 5 arası

11.2.2. Sonuçlar ve yorumlama

- Mikrobiyolojik inceleme

Yumurta ürünlerine uygulanabilir güvenlik kriterleri 2073/2005 Sayılı Yönetmelik tarafından (CE) tanımlanmıştır (Ek I, Bölüm I).

Tablolar ürünün piyasaya sürülme aşamasında ve bütün yaşamı süresince uygulanan güvenlik kriterlerini dikkate alır. Patojen mikroorganizmalara ilişkilerdir: *Salmonella spp.* bütün ürünler için ve *Listeria Monocytogenes* aynı durumda tüketilmeye yönelik ürünler için (örneğin katı yumurtalar veya kar beyazı yumurtalar).

İşlemlerin hijyen kriterleri üretim işlemi esnasında uygulanır. İlgili bakteri floraları enterobakterilerdir.

Tanımı	Sınır mikroorganizmalar	N	C	Referans metodu (3)	Kriterin uygulama aşaması
Özel tıbbi amaçlı olanlar veya yeni doğanlara yönelik olanlar haricinde L.Monocytogenes' in gelişimini sağlayan tüketilmeye hazır gıda ürünleri	Listeria monocytogenes 100 ufc/g (1)	5	0	EN/ISO 11290-2	Muhafaza süreleri süresince piyasaya sürülecek ürünler
	Listeria monocytogenes 25 g' de yok (2)	5	0	EN/ISO 11290-1	Gıda ürünü üretimini gerçekleştiren operatörün doğrudan kontrolünden çıkmadan
Üretim işlemi veya bileşimi zehirlenme riskini ortadan kaldırmayı sağlayan ürünler haricinde yumurta ürünleri	Solmonella 25 g' de yok	5	0	EN/ISO 6579	Muhafaza sürelerince piyasaya sürülen ürünler

(1) Üretici yetkili makamın değerlendirmesine göre ürünün bütün muhafaza süresi boyunca 100 ufc/g sınırına uyacağını ispat edebilecek olduğunda bu kriter uygulanabilir. İşletmeci işlem süresince 100 ufc sınırının muhafaza süresi sonunda aşılmayacağını garanti etmek üzere yeterince alçak ara değerleri belirleyebilir.

(2) Gıda sektörü işletmecisi yetkili makamın değerlendirmesine göre ürünün bütün muhafaza süresi boyunca 100 ufc/g sınırına uyacağını ispat edebilecek durumda olmadığında gıda sektörü işletmecisinin doğrudan kontrolünden çıkmadan önce bu kriter uygulanabilirdir.

(3) 2073/2005 Sayılı Yönetmeliğin (CE) 5. Maddesinin 5. Noktasının hükümlerine uygun olarak referans metoduna istinaden EN/ISO 16140 Normuna göre onaylanan ve üçüncü taraf tarafından tasdik edilen (örneğin AFNOR onaylama tasdikli metot) alternatif bütün metotlar kullanılabilir.

Üretim işleminin sonu aşamasında işlemin hijyen kriterlerine uygulanabilir değerleri ele alarak entero bakterilerin araştırmasını ve sayılaştırmasını analiz kriterlerine dâhil etmesi alıcıya kesinlikle tavsiye edilir (2073/2005 sayılı Yönetmeliğin I. Ekinin 2. Bölümün 2.3 kategorisi (CE)):

Mikro-organizma	N	C	Sınırlar	Referans metodu (1)	Uygulama aşaması
Entero bakteri	5	2	m= 10 ufc / g M= 100 ufc/g	ISO 21528-2	Üretim aşaması sonu

(1) 2073/2005 Sayılı Yönetmeliğin (CE) 5. Maddesinin 5. Noktasının hükümlerine uygun olarak referans metoduna istinaden EN/ISO 16140 Normuna göre onaylanan ve üçüncü taraf tarafından tasdik edilen (örneğin AFNOR onaylama tasdikli metot) alternatif bütün metotlar kullanılabilir.

Yorumlama:

Analiz edilen numunenin tatmin edici olarak beyan edilmesi halinde teslim alınan bütün partiler *a priori* mikrobiyolojik açıdan uygun sayılır. Aksi takdirde, şartnamede tedarikçiye karşı öngörülen önlemlerin uygulaması saklı kalarak gıda ürünlerinin partisi veya ürün 28 Ocak 2002 tarihli 178/2002 Sayılı Yönetmeliğin (CE) 19. Maddesine uygun olarak geri çekilir veya çağrılır. Buna rağmen, perakende satış aşamasında olmayan ve gıda ürünlerine uygulanabilir güvenlik kriterlerini sağlamayan ancak piyasaya sürülen ürünler amacı söz konusu riski ortadan kaldırmak olan ilave bir işleme tabi tutulabilir. Bu işlem yalnızca bir sıhhi onaya sahip olan perakende ticaret haricinde gıda sektörü işletmecileri tarafından gerçekleştirilebilir.

- Kimyasal analiz

Bazı kriterler yumurta ürünlerine uygulanabilir:

- 30H bütürik asit konsantrasyonu (inkübe yumurtaların bulunduğunun göstergesi) değiştirilmemiş yumurta ürününden kuru madde olarak 10 mg/kg değerini aşmamalıdır;
- Dönüştürülmüş yumurta ürününde kabuk atıklarının, yumurta zarlarının ve diğer partiküllerin atık miktarı 100 mg/kg yumurta ürünü değerini aşmamalıdır.

12. <u>Fiyatların endekslemesi</u>

İlgili ürünlerin mahiyeti dikkate alınarak pazarlarda gerçekten tespit edilen fiyatlara dayanarak veya bir revizyon formülüne dayanarak revize edilen fiyatlara başvurmak önerilir.

Gıda ürünlerinin satın alımına ilişkin kamu sözleşmelerinde fiyatların endekslemesine ilişkin bir föy ekonomiden ve finanstan sorumlu bakanlıkların adli işler müdürlüğü tarafından oluşturulmuştur:

https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/concertation/autres_groupes_travail/indexation-prix-denrees-alimentaires.pdf

EK 1: ANA YÖNETMELİK METİNLERİ

Kurulun 922/72 (CEE) sayılı, 234/79 (CEE) Sayılı, 1037/2001 (CE) Sayılı ve 1234/2007 (CE) Sayılı yönetmeliklerini iptal eden ve tarım ürünleri pazarlarının ortak organizasyonuna ilişkin olan 17 Aralık 2013 tarihli 1308/2013 Sayılı (UE) Yönetmelik.

Gıda ürünlerine ve tarım ürünlerine uygulanabilir kalite sistemlerine ilişkin 21 Kasım 2012 tarihli 1151/2012 (UE) Sayılı Yönetmelik.

Gıda ürünlerine ilişkin tüketicilerin bilgisine ilişkin 25 Ekim 2011 tarihli 1169/2011 Sayılı (UE) Yönetmelik ("INCO" Yönetmelik).

Gıda ürünlerine ilişkin 16 Aralık 2008 tarihli 1333/2008 Sayılı (CE) Yönetmelik.

Biyolojik üretime, etiketlemeye ve kontrollere ilişkin olarak biyolojik ürünlerin etiketlemesine ve biyolojik üretime ilişkin kurulun 834/2007 Sayılı Yönetmeliğin (CE) uygulama koşulları hususunda 5 Eylül 2008 Tarihli 889/2008 Sayılı (CE) Yönetmelik.

Yumurtalara uygulanabilir pazarlama normlarına ilişkin Kurulun 1234/2007 Sayılı (CE) Yönetmeliğin uygulama koşullarına ilişkin 23 Haziran 2008 tarihli (değiştirilmiş) 589/2008 sayılı Yönetmelik.

2092/91 Sayılı (CEE) Yönetmeliğini iptal eden ve biyolojik ürünlerin etiketlemesine ve biyolojik üretime ilişkin 28 Haziran 2007 tarihli 834/2007 Sayılı (CE) Yönetmelik.

Gıda ürünlerine uygulanabilir mikrobiyolojik kriterlere ilişkin 15 Kasım 2005 tarihli 2073/2005 Sayılı (CE) Yönetmelik.

89/109/CEE ve 80/590/CEE Yönergelerini iptal eden ve gıda ürünleri ile temas haline girmeye yönelik malzemelere ve objelere ilişkin 27 Ekim 2004 tarihli 1935/2004 Sayılı Yönetmelik (CE).

Hayvansal gıda ürünlerine uygulanabilir hijyen kurallarını belirleyen 29 Nisan 2004 tarihli 853/2004 Sayılı (CE) Yönetmelik.

Gıda ürünlerinin hijyenine ilişkin 29 Nisan 2004 tarihli 852/2004 Sayılı (CE) Yönetmelik.

Gıda yönetmeliğinin genel ilkelerini ve genel hükümlerini düzenleyen, AESA' yi kuran ve gıda ürünlerinin güvenliğine ilişkin prosedürleri belirleyen 28 Ocak 2002 tarihli 178/2002 Sayılı (CE) Yönetmelik.

Kurulun 1999/74/CE yönergesine bağlı yumurtlayan tavukları yetiştirme kurumlarının tesciline ilişkin 30 Ocak 2002 tarihli 2002/4/CE Sayılı Yönerge.

Tüketim Kanunu

Ticaret Kanunu

Kırsal alan ve Deniz Balıkçılığı Kanunu

Gallus gallus cinsinin yumurtlayan yumurtaları için "çiftçi" unvanı veya "çiftlik ürünleri" veya "çiftlikte ürün" değerlendirmesi ibaresinin kullanım koşullarına ilişkin 19 Ağustos 2015 tarihli 2015-1031 sayılı Kararname.

Yumurtlayan yumurtaların yetiştirilmesinin tanımlamasına ilişkin 23 Aralık 2003 tarihli 2003-1275 Sayılı Kararname.

Yumurtaların pazarlama normlarına ilişkin 28 Ağustos 2014 tarihli Bakanlık Kararı.

Taze, derin dondurulmuş, bütün veya kesilmiş olarak sunulan tavuklar, "açık havada/özgür yetiştirilen çiftlik tavukları, açık havada yetiştirilen tavuk yumurtaları" olarak kırmızı bir labelin alınması için sağlanacak olan minimum kontrol zorunlulukları ve şartnameler tarafından belirtilen minimum kriterleri tanımlayan teknik kılavuzun resmi onayına ilişkin (değiştirilmiş) 10 Ekim 2012 tarihli karar.

Yumurtaların uygunluğu hususunda zorunlulukları ve tavsiyeleri belirleyen (değiştirilmiş) 15 Temmuz 2010 tarihli Bakanlık Kararı.

hayvansal ürünleri veya Hayvansal ürünleri içeren maddeleri piyasaya süren kurumların onayına ilişkin (değiştirilmiş) 8 Haziran 2006 tarihli Bakanlık Kararı.

Hayvansa ürünleri veya hayvansal menşeini ürünleri piyasaya süren kurumların sıhhi tanımlamasına ve onayına ve uygunluğun işaretlemesine ilişkin (değiştirilmiş) 28 Haziran 1994 tarihli Bakanlık kararı.

14 Ocak 2008 tarihli DGA1/SDSSA/N2008-8009 Sayılı Hizmet açıklaması (18/01/08 Tarihli 3 Sayılı BOMAP): Sonuçların işletmesi ile gıda ürünlerinin mikrobiyolojik analizlerinin uygulama koşullarına ilişkin belirtmeler.

17 Nisan 2015 tarihli DGA1/SDSSA/2015-365 Teknik talimat: Yumurtaların Pazarlama Normları ve kontrolleri

10 Ekim 2014 tarihli DGA1/SDSSA/2014-283 Sayılı Teknik Talimat: Perakende satışlar için sıhhi onay yükümlülüğüne aykırılık.

Ambalaj merkezi olarak A kategorisi yumurtaların HACCP ilkelerinin uygulaması ve doğru hijyen uygulamaları kılavuzu (Mart 2015 versiyonu).

Gıda malzemeleri olarak kullanılan sıvı, dondurulmuş ve suyu alınmış yumurta ürünlerinin doğru üretim uygulamalarının kılavuzu (Mart 2011 versiyonu).

Yumurta ürünlerinin ticari unvanının sertifikasyonuna ve kontrolüne ilişkin CEE-ONU EGG-2 Normu – Sürüm 2010.

EK 2: TANIMLAMA MARKALARI

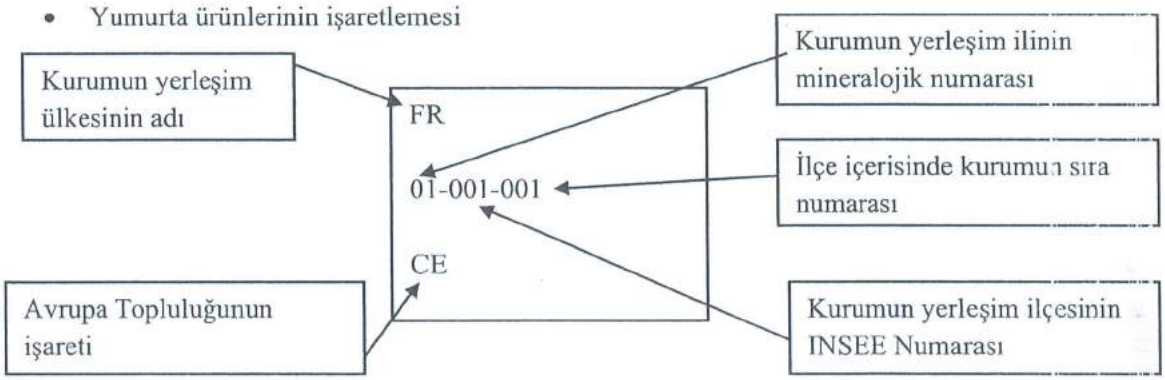
Ürünlerin üzerine tatbik edilen tanımlama markaları bu ürünlerin bu tür kurumlara bağlı sıhhi yönetmeliğe uygun koşullarda onaylı kurumlarda hazırlandığını tasdik eder.

- Yumurta ambalajlarının işaretlemesi

Yetkili makamlar tarafından verilen ve öncesinde ülkenin ISO Kodu bulunan tanımlama numarası yumurtaların ambalajının üzerinde yönetmeliğe göre belirtilmelidir.

Ambalaj merkezinin onay numarası genellikle CE olmadan ve oval olman lineer şekilde bulunmaktadır ve öncesinde yalnızca ülkenin ISO kodu bulunmaktadır: FR XX XXX XXX. Bu tarza izin verilir. Buna rağmen, yumurtaların ambalajlarının üzerinde zorunlu olmasa dâhi oval tanımlama markası yumurtaların ambalajlarının üzerinde kullanılabilir.

- Yumurta ürünlerinin işaretlemesi



Bu bilgiler bireysel paketlemelerin üzerine veya ürünlerin toplu ambalajları üzerine tatbik edilir.

EK 3: RESMİ DEĞERLENDİRME ŞEKİLLERİ VE DİĞER DEĞERLENDİRME ŞEKİLLERİ

I. Avrupa Yönetmeliği

Birden fazla Avrupa Yönetmeliğinde tanımlanan dört kalite ve menşei tanımlama işareti bulunmaktadır. Bunlar AOP, IGP, STG ve Biyolojik Tarımdır.

	Korumalı Menşeini Adlandırması (AOP) hammaddenin menşeinin, üretimin, dönüştürmenin ve hazırlamanın tanınmış ve tespit edilmiş bir bilgi beceri ile tespit edilen bir coğrafi saha içerisinde gerçekleştirilmesi gereken bir ürünün adını korumaktadır. Bu şekilde korunan ürünlerin özellikleri dolayısıyla yalnızca kırsal bölgeye bağlıdır.
	Korumalı Coğrafi bir Belirtme (IGP) unvanı, namı veya diğer özellikleri coğrafi menşeine bağlı bulunan brüt veya dönüştürülmüş bir tarım ürünün adını korumaktadır. Ürün ile menşei arasındaki ilişki AOP için olduğundan daha düşük ancak bir ürüne bir özellik veya bir nam vermek için ve IGP' den faydalanmasını sağlamak için yeterlidir.
	Geleneksel Garanti Uzmanlığı (STG) özel nitelikleri bir geleneğe dayanan üretim veya dönüştürme metotlarının bir bileşimine bağlı bulunan bir ürüne tekabül etmektedir. STG' nin özelliği ayrı ancak birbirine ciddi düzeyde bağlı bulunan iki unsur ile tanımlanmaktadır: bir tarifin özelliği ve geleneksel görünüm. STG coğrafi menşei ile bağlantılı bulunmadan bir ürünün geleneksel üretim şekli veya bileşimi ile tanımlamayı amaçlamaktadır.

	Biyolojik Tarım optimum çevresel uygulamaları, biyo çeşitliliği, doğal kaynakların korunmasını ve yüksek bir hayvansal refah düzeyini birleştiren bir üretim şeklidir. Bu üretim şekli Avrupa Birliğinin tamamında uygulanabilir bir toplumsal yönetmelikte detaylı bir biçimde tanımlıdır. Avrupa logosu (Eurofeuille) 1 Temmuz 2010' den beri biyolojik üretim şeklinden doğan ön ambalajlı ürünlerin tamamında zorunludur. Toplumsal yönetmelik hükümlerine uygunluklarını tasdik eder.

II. Fransız yönetmeliği

II.1. Avrupa işaretlerine ilaveten iki resmi Fransız işareti bulunmaktadır:

	Kırmızı Label (Le Label Rouge) üretim ve yapım koşulları ile genellikle pazarlanan benzer diğer ürünlere göre yüksek bir kalite düzeyine sahip olan ürünleri tanımlayan ulusal bir işarettir. Label Rouge dalları bir onaylama kuruluşu tarafından üretimin her aşamasında kontrol edilmelerine konu olan kalite yükümlülüklerini sağlamalıdır. Label Rouge yükümlülükleri arasında aşağıda sayılanlar bulunmaktadır: - Label Rouge yumurtaları açık havada yetiştirilen rüstik çotuk tavukları ile üretilmektedir, - Yetiştirme boyutları sınırlıdır, - Sentez boyaları tavukların beslenmesinde yasaktır, - Yumurtalar sarının kolorasyonuna ve beyazın dokusuna ilişkin düzenli kontroller ile günde en az iki defa el ile ayrıştırılır. "Label Rouge" ürünü onaylanan ana özelliklerin ve resmi onay numarasının belirtilmesi ile birlikte özel bir logonun zorunlu olarak bulunması ile bildirilir.

	AB Markası Fransa' da uygulandıkları şekilde biyo kontrole ve yönetmeliğe uyan ürünleri tanımlayan tarımdan sorumlu bakanlığın özellik sertifikasyonunun toplu bir markasıdır. Biyolojik Tarım zorunlulukları arasında aşağıda sayılanlar bulunmaktadır: - Biyolojik Tarım yumurtaları açık havada yetiştirilen biyolojik tavuklar tarafından üretilmektedir, - Yetiştirme boyutları sınırlıdır, - Tavuklar biyolojik üretimde bir kullanım iznine konu olan teknolojik katkı maddeleri ve yardımcı maddeleri ile birlikte bitkisel, hayvansal ve mineral menşeini hammaddeler ile veya biyolojik tarımdan gelen fizyolojik ihtiyaçlarına uygun gıdalar ile beslenmelidir, - Hastalıkların işlenmesi öncelikle fitoterapötik ve homeopatik ürünlere başvurmaktadır. Alopatik veteriner ilaçları yalnızca kısıtlı koşullarda kullanılabilir. Bu durum Avrupa Yönetmeliğinin uygulama alanına giren ürünler için bu Yönetmeliğe uygunluklarını gerektirmektedir. Bu şekilde AB logosu isteğe bağlıdır ve biyolojik üretim şeklinden doğan ön ambalajlı bütün ürünlere uygulanan zorunlu Avrupa logosunun yerine geçemez. Ancak bu logoya eklenebilir.

II.2. Değerlendirme ibaresi "Çiftlik yumurtaları"

Pazarlamaları esnasında "çiftlik" ibaresinin kullanımını sağlayan yumurta üretim koşulları aşağıda sayılanlardır:

- Yumurtlayan tavuklar açık havada veya biyolojik üretim şekline göre yetiştirilir,
- Yumurta üretiminden farklı gelir kaynaklarına sahip olan işletmecinin özelliğidir,
- İşletmenin boyutu 6 000 tavuk ile sınırlıdır,
- Yumurtalar doğrudan folluklarda veya folluklardan bir ayrıştırma tezgâhına kadar doğrudan tahliye sonrasında manüel olarak ve günlük olarak toplanır ve ayrıştırılır,
- Fol lukların beslenmesi için kullanılan hububatlar yereldir (yani ilgili işletme üzerinde veya ilin veya sınır illerin tarımsal işletmeleri üzerinde üretilen),
- Yumurtlayan tavukların beslenme şeklinin belirtmesi etiketleme üzerinde zorunludur.

III. Diğer Fransız ve Avrupalı değerlendirme ibareleri (özel olarak)

Yumurta üreticileri bir üretim menşei ve bir beslenme şekli aracılığıyla dallarını değerlendirmek üzere ürünleri üzerinde özel ibareleri veya bir markayı özel olarak tatbik edebilir.

Yorum

Bilgi için, örnek olarak

Bir beslenme şeklinden geçerek değerlendirme

- *Omega 3 yağ asidi kaynağı*

Yumurtlayan tavukların kesiminde özellikle keten tohumlarının eklenmesi ile yumurtalarda omega 6 yağ asitlerine göre omega 3 yağ asitlerinin yeniden dengelemesini sağlayan üretim dalları mevcuttur.

Yumurtaların gıda ürünlerine ilişkin beslenme ve sağlık iddialarına ilişkin 20 Aralık 2006 tarihli 1924/2006 Sayılı Yönetmelikte (CE) düzenlenen şartnameleri sağlamaları halinde yumurtalar için "Omega 3 yağ asidi kaynağı" [7] *belirtilebilir.*

Bleu Blanc Coeur Derneği bu değerlendirme ibaresinin kullanımını desteklemektedir.

---

[7] Bir gıda ürünün bir omega 3 yağ asidi olduğu iddiası veya tüketici için aynı anlama sahip olabilecek bütün diğer iddialar yalnızca ürünün 100 g ve 100 kcal için en az 0,3 g ALA Asit alfalinolenik içermesi veya 100g ve 100 kcal için kombine en az 40 mg DHA Asit dokosaeksenoik ve EPA Asit eikosapentaenoik içermesi halinde yapılabilir.

Bir üretim menşeinden değerlendirme

- Fransa' da yumurtlayan yumurtalar :

	Fransız yetiştiriciler özellikle sıhhi düzeyde taahhütlerini ve bilgi-becerilerini değerlendiren "Fransa' da yumurtlayan yumurtalar" Taahhüt Şartını işleme almıştır. Sıhhi güvenlik Fransa' da başlamaktadır: üretimin her üyesi yetkili makamlar tarafından verilen sıhhi şartı almakla yükümlüdür. Bu sıhhi şart ilave biyo güvenlik önlemleri içermektedir (her parti arasında binaların temizliği / dezenfekte edilmesi, aynı epidemiyoloji birimin hayvanları için aynı yaş, yetiştirme alanlarının girişinde üç bölgeli bir sas tesisi...)[8]. Profesyoneller ticari belgelerinin ve ürünlerinin etiketlemesi üzerine "Fransa' da yumurtlandı" logosunu tatbik ederek bu aşamayı değerlendirme imkânına sahiptir.

- KAT Tasdikli yumurtalar

	KAT Almanya' da ve Avrupa Birliğinde sınır ülkelerde alternatif yetiştirme şekillerinden alınan yumurtaların menşeinin ve izlenebilirliğinin güvence sistemidir. Amaç hayvansal korumaya bağlı açıları dikkate alarak gıda ürünlerinin detaylı pazarlamasına kadar yumurtlama kurumunun malların bütün hareketlerini sistematik olarak kontrol etmesi ve kaydetmesidir.

[8] Yumurtlayan tavukların yetiştirmesinde zehirlenmeye karşı kontrol planına göre:

- Kamu sağlığı faydası sunan zehir engelleyici avantajı aranmaktadır (özellikle ciddi bir risk sunan Salmonelles Kentucky);
- Zehir tarama numunelerinin sayısı daha önemlidir (5 yerine tavuğun yaşam süresi boyunca 7 numuneleme); son numune *salmonella enterica subsp. Enterica* bütün zehir engelleyicilerine ilişkindir.

- British Lion Quality

	British Lion Quality referansiyeli 1998 yılında başlatılmıştır. Yumurtaları Lion (Aslan) logosu ile işaretlenecek olan yumurtlayan tavukların yetiştirilmesine yönelik bütün genç tavukların Salmonella Enteritidis' e karşı zorunlu bir aşılandırma içermektedir. Referansiyeli ayrıca izlenebilirliğinin iyileştirilmesi sonucunu sunmaktadır. Bağımsız denetimler Brithish Lion Quality referansiyelinde düzenlenen hijyen kurallarına uyulduğunu ve bu izlenebilirliğe uyulduğunu dalın her biriminde kontrol etmek amacıyla gerçekleştirilir.

- IKB Sertifikasyon

	IKB dalın her aşamasında kontroller ile kaliteni bir güvence sistemidir. Sistem tavuk ve yumurta ürünleri için Hollandalı Kurul tarafından idare edilir. Çiftçiler ve firmalar isteğe bağlı olarak IKB programına iştirak eder. IKB Anlaşmasını imzaladıktan sonra bazı zorunluluklarını yerine getirmek zorundalar (özellikle hayvansal koruma önlemlerine ilişkin) ve bu zorunluluklara uyduklarını ispat edebilecek düzeyde olmalıdırlar. Kontroller bu açıdan düzenli olarak gerçekleştirilmektedir. IKB Programının önemli bir açısı bu dalın değişik birimleri arasında izlenebilirlik bilgilerinin paylaşımıdır.

TOPLU YEMEK ve BESLENME
PAZARLARI ARAŞTIRMA GRUBU
(GEM-RCN)

"Hayvan ürünleri" komitesi Başkanı	Thierry LEMOINE Başveteriner Orduların Sağlık Servisi Savunma Bakanlığı
Koordinatör	Paulette VARENNES-AUTIN Ekonomi ve Maliye Bakanlığı Devletin Satın Alımlar Dairesi 59, Bd Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13 Tel: 01 44 97 34 12 e-posta: paulette.varennes-autin@finances.gouv.fr

TEŞEKKÜRLER

Aşağıda isimleri bulunan çalışma grubu üyelerine yumurtalara ve yumurta ürünlerine uygulanabilir teknik şartnamelerinin kaleme alınması için teşekkürlerimizi sunarız:

Frédéric BARRET	Süt ve kümes hayvanları ürünlerinin Ulusal Ticaret Federasyonu (FNCPLA)
Christian BASTIEN Véronique BERTOCHE	Tarım, gıda ve orman Bakanlığı Beslenme Genel Müdürlüğü (DGA1) Tarım, gıda ve orman Bakanlığı Beslenme Genel Müdürlüğü (DGA1)
David CASSIN	Yumurta Endüstriyelleri ve Profesyonelleri Ulusal Sendikası (SNIPO)
Cécile GARCIA Pierre-Yves JULOT Eric JUTTIN	Ekonomi, Sanayi ve Dijital Bakanlığı Rekabet, Tüketim ve Yolsuzlukların Önlenmesi Genel Müdürlüğü (DGCCRF) Yumurta Endüstriyelleri ve Profesyonelleri Ulusal Sendikası (SNIPO) Süt ve kümes hayvanları ürünlerinin Ulusal Ticaret Federasyonu (FNCPLA)
Lionel KOUBBI	Süt ve kümes hayvanları ürünlerinin Ulusal Ticaret Federasyonu (FNCPLA)
Franck LEMAITRE Pierre MADIOT	France AgriMer-RNM Yemek alanında hastane mühendisleri birliği (UDIHR)

Katy MONTJEAN	Yemek ve hizmet firmalarının Ulusal Sendikası (SNERS)
Marguerite PEYRE Juliette PROTINO Cécile RIFFARD	Ekonomi, Sanayi ve Dijital Bakanlığı Rekabet, Tüketim ve Yolsuzlukların Önlenmesi Genel Müdürlüğü (DGCCRF) Fransa Kümes Hayvanları Labelleri Ulusal Sendikası (SYNALAF) Yumurta tanıtımı için Ulusal Komite (CNPO) – Yumurtalar Meslek İçi çalışması
Matthieu RIGAULT Jean-Christophe RODALLEC Xavier ROUSSEAU	Toplu yemek hizmeti Ulusal Sendikası (SNRC) Yumurta Endüstriyelleri ve Profesyonelleri Ulusal Sendikası (SNIPO) Fransa Kümes Hayvanları Labelleri Ulusal Sendikası (SYNALAF) Ekonomi, Sanayi ve Dijital Bakanlığı Rekabet, Tüketim ve Yolsuzlukların Önlenmesi Genel Müdürlüğü (DGCCRF)

DESTEKLEYİCİ YASALAR

1993 No. 1520

GIDA

Yumurta Ürünleri Yönetmeliği 1993

Hazırlanma tarihi - - - -	*10 Haziran 1993*
Parlamentoya sunulma tarihi	*23 Haziran 1993*
Yürürlüğe Giriş Tarihi -	*- 14 Temmuz 1993*

İngiltere ve Galler ile ilgili olarak birlikte hareket eden Tarım, Balıkçılık ve Gıda Bakanı, Sağlık Bakanı ve Galler Bakanı ile İskoçya ile ilgili olarak İskoçya Bakanı, Gıda Güvenliği Kanunu 1990'un (1) 16(1) ve (3), 17(1), 26 ve 48(1) ve Ek 1'in 1. Paragrafı ve 4(b) bendinde kendilerine verilen yetkilerin ve bu yetkilerin kullanılmasıyla ilgili diğer yetkilere istinaden, anılan Kanunun 48(4) maddesi uyarınca Yönetmelikten önemli ölçüde etkilenmesi muhtemel tarafların temsilcisi olarak gördüğü kuruluşların görüşlerini aldıktan sonra aşağıdaki Yönetmeliği yürürlüğe koymuştur: -

Başlık ve Yürürlüğe Giriş

1. Bu Yönetmelik, Yumurta Ürünleri Yönetmeliği 1993 olarak anılacak ve 14 Temmuz 1990 işte yürürlüğe girecektir.

Yorumlama ve Uygulama

2.—(1) Bağlamın aksini gerektirdiği durumlar hariç olmak üzere, bu

Yönetmelikte - "Kanun" Gıda Güvenliği Kanunu 1990'u anlamında;

"İlgili Bakanlık" İngiltere ile ilgili olarak Tarım, Balıkçılık ve Gıda Bakanlığını ve İskoçya ve Galler ile ilgili olarak ise duruma göre Galler veya İskoçya Bakanını;

"onay", bir işletme ile ilgili olarak 5(2) düzenlemesi kapsamında gıda idaresi tarafından verilen onayı;

"Onaylı", bir işletme ile ilgili olarak, bulunduğu alanla ilgili olarak gıda idaresi tarafından onaylanmış işletmeyi;

"Şarj" aynı şartlar altında ve özellikle de, tek ve sürekli bir işlem kapsamında hazırlanmış olan yumurta ürünleri miktarını;

"Yumurta" tavuk, ördek, kaz, hindi, beçtavuğu veya bıldırcın tarafından yumurtlanan yumurtayı ve "çatlamış yumurta", hasar görmüş ancak kabuğu kırılmamış yumurtayı ,

(1) 1990 c. 16; "Bakanlar", Kanunun 4(1) maddesinde tanımlananları

"Yumurta ürünleri", kabukları ve dış membranlarının çıkarılmasından sonra yumurtalarda, bunların çeşitli bileşenleri veya karışımlarından elde edilen insanlar tarafından tüketim amaçlı ürünleri ifade eder ve diğer gıda maddeleri ve katkı maddeleriyle kısmen takviye edilen ürünleri ve sıvı, konsantre, kristallenmiş, dondurulmuş, hızlı dondurulmuş, koagüle edilmiş veya kurutulmuş ürünleri kapsar ancak nihai gıda maddelerini kapsamaz;

"Yumurta ürünleri işletmesi" yumurta ürünlerinin işlendiği, elleçlendiği veya insanlar tarafından tüketim amacına yönelik olarak elde edildiği her türlü işletmeyi;

"Gıda idaresi"-

(a) İngiltere ve Galler ile ilgili olarak -

(i) her ilçe veya kasabası açısından, ilgili ilçe veya kasaba meclisini;

(ii) Londra Şehri ile ilgili olarak (Temples dahil), Şehir Meclisini;

(iii) İç Temple ve Orta Temple ile ilgili olarak ilgili Veznedarlığı ve

(b) İskoçya ile ilgili olarak adalar veya ilçe meclisini ifade eder,

ve İngiltere ve Galler ile ilgili olarak bir liman sağlık idaresini kapsar;

"Elleçleme" üretim, hazırlama, prosesleme, paketleme, paketleme veya yeniden paketlemeyi kapsar;

"Kuluçkalanmış yumurtalar", 1907/90/EEC(2) sayılı ve değişik haliyle (3), yumurtalar için belli pazarlama standartlarına dair Konsey Yönetmeliğini;

"Mukim" yumurta ürünlerinin üreticisi olarak faaliyet gösteren herhangi bir şahısla ilgili olarak, anılan şahıs ve kendisinin usulüne uygun olarak atanmış temsilcisini;

"Satış" satmak veya ticari faaliyet dahilinde tedarik etmek için teklif etmek, elleçlemek veya sunmak veya mülkiyetinde bulundurmayı;

"tedarik", satış dışında tedarik etmeyi; "bütün

yumurta" yumurta sarısı ve yumurta akı

karışımını ifade eder.

(2) Kanunun aşağıdaki hükümleri, Kanunun 8, 14 veya 15 nolu maddeleri açısından geçerli olduğu ölçüde bu Yönetmelik açısından da geçerli olacak ve bağlamın Kanunun kendisine atıf yapıldığının kabul edilmesini gerektirdiği durumlar hariç, bunların içinde Kanuna yapılan atıflar, bu Yönetmeliğe yapılan atıflar olarak kabul edilecektir:

(a) Madde 2 ("satış"ın genişletilmiş anlamı vs.);

(b) Madde 3 (insanlar tarafından tüketim amaçlı gıda varsayımı);

(c) Madde 20 (başka şahıslarının kurusundan kaynaklanan suçlar);

(d) Madde 21 (gerekli özen savunması);

(e) Madde (22) (ticari faaliyet seyri dahilinde yayımlama savunması);

(f) Madde 30(8) (yazılı delille ilgili olan);

(g) Madde 33 (memurların engellenmesi vs.);

(h) Madde 36 (kurumsal kişilikler tarafından suçlar);

(i) Madde 44 (iyi niyet dahilinde hareket eden memurların korunması).

(3) Kanunun Madde 8(3)'ü (gıda şarjları durumunda varsayımlarda bulunan), gıda güvenliği gerekliliklerine uygun olmama nedeniyle bu Yönetmelik kapsamında satışı suç teşkil eden gıdalar için geçerli olacaktır.

(2) RG No. L173, 6.7.90, s.5.

(3)) Komisyon Yönetmeliği 1274/91/EEC (RG No. L121, 16.5.91, s.11), Komisyon Yönetmeliği 3540/91/EEC(RG No. L335, 6.12.91, s.12) ve Komisyon Yönetmeliği 2221/92/EEC (RG No. L218, 1.8.92, s.81).

(4) Kanunun Madde (9)'u (şüpheli gıdanın incelenmesi veya el konulması), gıda güvenliği gerekliliklerine uygun olmama nedeniyle bu Yönetmelik kapsamında satışı suç teşkil eden gıdalar için geçerli olacaktır.

(5) Kanunun Madde 34'ü (soruşturmaların başlatılmasıyla ilgili süre sınırlamalarına ilişkin), Kanunun 35(2) maddesi kapsamında cezaya tabi suçlar için geçerli olduğu şekilde bu Yönetmelik kapmasındaki suçlar konusunda da geçerli olacaktır.

(6) Bu Yönetmelikte numaralı bir düzenleme veya Ek'e yapılacak atıflar, bu Yönetmelikte belirtilen numaraya sahip yönetmelik veya Ek'e yapılmış kabul edilecektir.

Yumurta ürünlerinin hazırlanmasıyla ilgili gerekliliklerin

3.—(1) Aşağıdaki paragraf (4)'e tabi olmak üzere, birden fazla türden elde edilen yumurta ürünlerinin karışımı şeklinde olan herhangi bir yumurta ürünü, insanlar tarafından tüketim amacına yönelik olarak veya insanlar tarafından tüketim amaçlı bir gıda içinde kullanım için satılmayacaktır.

(2) Aşağıdaki paragraflar (3) ve (4)'e tabi olmak üzere, ilgili yumurta ürünleri Ekler 2, 3, 4, 5 ve 6'da belirtilen şekilde Ek 1'de belirtilen gerekliliklere uygun olmayan yumurta ürünü, insanlar tarafından tüketilmek üzere veya insanlar tarafından tüketilmek üzere satışı amaçlanan gıdaların hazırlanmasında kullanılmak üzere satılmayacaktır.

(3) Yukarıdaki paragraf (2)'ye bağlı kalınmaksızın, herhangi bir Üye Devlette üretilmiş olan yumurta ürünleri, Ek 2'nin Bölüm II'sinde belirtilen gerekliliklere uygun olmak zorunda olmayacaktır.

(4) Yukarıdaki paragraflar (1) ve (2)'ye bağlı kalınmaksızın, yumurta ürünleri-

(a) Ördek, kaz, hindi, beçtavuğu veya bıldırcından elde edilen veya 1907/90/EEC(**4**), değişik haliyle(**5**) uyarınca A sınıfı olarak derecelendirilen veya

(b) Işığa tutma olmaksızın çıplak gözle görünür bir çatlağı olmayan yumurtalardan elde edilen ve ilgili yumurtaların üretildiği çiftlikte yumurta ürünleri aline getirilen -

aşağıdaki durumlarda insanlar tarafından tüketim amaçlı gıdanın hazırlanmasında kullanılabilecektir:

(i) Gıdanın ilgili işletmede tüketilip tüketilmediğinden bağımsız olarak, elde edildikleri işletmede bu şekilde kullanılması ve

(ii) Ek 1'in paragraflar 1, 2(a), 3 ve 4 gerekliliklerine uygun olması

(5) 14 Ekim 1993 tarihinde ve sonrasında aşağıdaki şartları karşılamayan yumurta ürünlerinin insanlar tarafından tüketilmek üzere satışı veya insanlar tarafından tüketilmek üzere satışı amaçlanan gıdaların hazırlanmasında kullanımına izin verilmeyecektir:

(a) Büyük Britanya'da üretilen yumurta ürünleri durumunda düzenleme 5 uyarınca onaylı bir işletmede hazırlanmış olması veya

(b) Ekonomik Topluluğun diğer bölümlerinden gelen yumurta ürünleri durumunda, yumurta ürünlerinin üretimi veya piyasa sürülmesini etkileyen hijyen e sağlık sorunlarına ilişkin 89/437/EEC Sayılı Konsey Direktifi (**6**), değişik haliyle (7), uyarınca onaylı bir işletmede hazırlanmış olması.

Kayıtlar

4. Yumurta ürünlerine ısıl işlem uygulayanlar -

(a) Ek 2 veya 3'de veya Ek 4'ün II, III, IV, V veya VI bölümlerinde belirtilen şekilde kendisi tarafından yapılan her test veya işlemin sonuçlarının doğru şekilde kayıtlarını tutacak;

(4) RG No.L173, 6.7.90, s.5.
(5) Komisyon Yönetmeliği 1274/91/EEC (RG No.L121, 16.5.91, s.11), Komisyon Yönetmeliği 3540/91/EEC (RG No.L335, 6.12.91, s.12) ve Komisyon Yönetmeliği 2221/92/EEC (RG No.L218, 1.8.92, s.81).
(6) RG No.L212, 22.7.89, s.87.
(7) Konsey Direktifi 89/662/EEC (RG No.L395, 30.12.89, s.13) ve Konsey Direktifi 91/684/EEC (RG No.L376, 31.12.91, s.38).

(b) Kayıtların ait olduğu test veya proses tarihinden sonraki iki yıldan az olmamak üzere anılan kayıtları saklayacak;

(c) İlgili gıda idaresinin talebi üzerine anılan kayıtları ibraz edecektir.

Onaylı işletmeler

5.—(1) 14 Ekim 1993 tarihinde ve sonrasında, Ekler 1 ve 8'in ilgili gerekliliklerine uygun olan ve bu Yönetmelik amaçları açısından gıda idaresi tarafından onay verilen işletmelerin dışında, insanlar tarafından tüketilmek üzere satış amaçlı yumurta ürünlerinin üretimine veya (düzenleme 3(4)'de belirtilen şartlar hariç olmak üzere) veya bu yumurta ürünlerine ısıl işlem uygulanmasına izin verilmeyecektir.

(2) Bu yönetmelik kapsamında kendisine başvuru yapılan gıda idaresi yumurta ürünleri işletmesinin bu Yönetmelik gerekliliklerine uygunluk sağladığı kanaatine varırsa bir onay düzenleyecektir.

(3) Bu Yönetmelik kapsamında yumurta ürünleri işletmeleri tarafından yapılacak tüm başvuruları, başvuru konusu işletmenin sahibi veya mukimi veya anılan işletmenin mukimi olmayı teklif eden kişi tarafından gıda idaresine yazılı olarak yapılacaktır.

(4) Yukarıdaki paragraf (3) amaçlarına yönelik başvuru, gıda idaresinin ihtiyaç duyabileceği bilgileri içerecektir.

(5) Her bir gıda idaresi, yumurta ürünleri işletmesinin incelenmesinden sonra bu Yönetmelik amaçları dahilinde işletmelerin onaylanmasına ilişkin başvuruları değerlendirecek ve ancak işletmedeki düzenlemelerin aşağıdaki koşulları karşıladığına kanaat getirirse onaylayacaktır:

(a) anılan işletmedeki yumurta ürünleri depolaması ve nakliyesi Ek 5 ve 6'ya uygun olacaktır;

(b) Ek 8 gereklilikleri ihlal edilmeyecektir;

(c) Yumurta ürünlerinin ambalajı Ek 9'a uygun olacaktır;

(d) İlgili işletmenin yumurta ürünleri işaretlemesi Ek 10'a uygun olacaktır.

(6) Yukarıda paragraf (3)'de anılan başvurunun alınmasından sonraki 28 gün içinde gıda idaresi, her başvuru için bu yönetmelik kapsamındaki onayla ilgili kararını ve ilgili yumurta ürünleri işletmesinin onayının reddedilmesi durumunda nedenlerini yazılı olarak başvuru sahibine bildirecektir.

(7) Bu yönetmelik kapsamında bir yumurta ürünleri işletmesi için verilen onay, işletmede yapılacak değişikliklerin, ilgili olması halinde Ekler 1,5 ve 8'in gerekliliklerine uygun olması şartına bağlı olacaktır.

(8) Bir gıda idaresinin onay vermeme veya belirtilen şartları uygulama kararından memnun olmayanlar, Kanunun 37(3)'den (6)'ya (6 dahil) kadar olan hükümleri uyarınca karar karşı itirazda bulunabilecektir.

(9) Gıda idaresi, bu Yönetmelik amaçları dahilinde onayladığı her yumurta ürünleri işletmesine bir onay numarası verecektir.

(10) Kanunun 9'dan 12'ye kadar olan bölümlerini etkilemeksizin, bu yönetmelik kapsamında gıda idaresinin onayı reddetmesi durumunda, bu Yönetmeliğin yürürlüğe girmesinden önce, anılan ret kararının hemen öncesinde yumurta ürünlerinin elleçlenmesinde bir işletmeyi kullanıyorsa, itiraz etme süresi sona erene kadar veya itirazda bulunulması durumunda itiraz nihai şekilde ortadan kaldırılana veya iptal edilene kadar, gıda idaresinin kamu sağlığının korunmasıyla ilgili uygulayacağı makul şartlara tabi olarak işletmeyi ilgili amaç için kullanmaya devam edebilecektir.

Onayların geri çekilmesi

6.—(1) İlgili Bakan, işletmeyle ilgili olarak işletmenin işletim yöntemiyle ilgili yapılacak inceleme veya tahkikat sonucunda işletmeyle ilgili aşağıdaki hususlara kanaat getirdiğinde, yumurta ürünleri işletmesine düzenleme 5 kapsamında verilen onayı geri çekebilecektir:

(a) Bu Yönetmeliğin gerekliliklerinden herhangi birine uygunluğun artık sağlanamadığı;

(b) Bu Yönetmeliğin gerekliliklerinden herhangi birine uygunluğunu sağlanması ve gelecekte benzer bir ihlalin meydana gelmesini önlemek için herhangi bir tedbirin alınmadığı veya

(c) Düzenleme 5(7) uyarınca herhangi bir onay şartına uygunluğun sağlanmadığı.

(2) Bunun üzerine, ilgili Bakanlık, yukarıdaki paragraf (1) kapsamında, bu Yönetmelik uyarınca bir yumurta ürünleri işletmesiyle ilgili verilen onayın geri çekilmesine dair kararını işletme sahibi veya mukimine geri çekme işleminin başlangıç tarihi, geri çekme işleminin nedenlerini ve geri çekme işlemine karşı itirazın düzenleme 5(8) kapsamında yapılabileceğini yazılı olarak bildirecektir.

Onaylı işletmeler arasında nakliye

7.—(1) Aşağıdaki şartlar karşılanmadığı sürece, pastörize edilmemiş yumurta ürünleri konteynerinin işlenmek üzere bir onaylı işletmeden diğer onaylı işletmeye nakledilmesine izin verilmeyecektir:

(a) yumurtaların kırılmasından sonra yumurta ürünlerinin elde edilmesinden hemen sonra Ek 5 uyarınca derin dondurma veya soğutma işleminin uygulanması ve

(b) Paragraflar 6, 7, 8 ve 15 dışından, yumurta ürünlerinin Ek 1'de belirtilen gerekliliklere ve EK 6'da belirtilen nakliye gerekliliklerine uygun olması.

(2) Bu Yönetmelik amaçları açısından, yukarıdaki (1) (a) ve (b) alt-paragraflarında belirtilen şartları karşılayan pastörize edilmemiş yumurta ürünlerinin Ek 1'in 6,7,8 paragraflarının gerekliliklerine uygun olduğu kabul edilecektir.

(3) Ek 10'da belirtilen işaretleme hükümlerine bağlı kalınmaksızın, konteynerler üstünde aşağıda belirtilen bilgileri içeren etiketler bulunmadığı sürece, pastörize edilmemiş yumurta ürünleri konteynerlerinin işlenmek üzere bir onaylı işletmeden diğer bir onaylı işletmeye nakledilmesine izin verilmeyecektir:

(a) "Pastörize edilmemiş yumurta ürünleri";

(b) "X" varış yeri olmak üzere "X'de işlenecektir" ibaresi;

(c) Yumurta ürünlerindeki yumurtaların kırılma tarihi ve saati.

(4) Onaylı bir işletmeden, bir konteyner pastörize edilmemiş yumurta ürününü Ek 5 uyarınca soğutulmuş olarak alanlar, ilgili varış onaylı varış işletmesinde anılan soğutulmuş yumurta ürünlerini, yumurta ürünlerinde kullanılan yumurtaların kırılma gününden sonraki 48 saat içinde işleme tabi tutulacaktır.

Gıda İdaresi tarafından Denetim

8.—(1) Gıda İdaresi, düzenleme 5 uyarınca kendisi tarafından onaylanan işletmelerin denetlenmesinden sorumlu olacaktır.

(2) Gıda idaresi, bir onaylı işletme ile ilgili olarak yumurta ürünleri üreticilerinin bu Yönetmeliğe ve Ek 7'de belirtilen hükümlere uygun olmasının sağlanması için gerekli olduğunu düşündüğü her türlü denetim önlemini alacaktır.

Cezalar ve yürütme

9.—(1) Yönetmeliğin 3(1), (2), (3) ve (5), 4, 5(1) veya 7(1), (3) ve (4) hükmünü ihlal edenler ve uygun davranmayanlar suç işlemiş kabul edilecek ve:

(a) jürisiz yargılama durumunda, Düzenlemeler 3, 4(a), (b) ve (c), 5 ve 7 durumunda, standart ölçekte derece 5'i aşmayacak şekilde bir para cezasına çarptırılacak;

(b) iddianame ile yargılama durumunda, düzenlemeler 3, 5 ve 7 durumunda para cezası veya iki yıla kadar hapis cezası veya her ikisine ve düzenleme 4(a) durumunda para cezasına çarptırılacaktır.

(2) Her gıda idaresi, bu Yönetmelik hükümlerinin kendi bölgesinde yürütülmesi ve uygulanmasından sorumlu olacaktır.

İptaller ve geçici hükümler

10.—(1) Bu Yönetmeliğin Ek 11'inin 1 ve 2. Sütunlarında belirtilen düzenlemeler 14 Ekim 1993 tarihi itibariyle, ilgili Ek'in 3. Sütunuyla ilgili olarak belirtilen ölçüde iptal edilmiştir.

(2) Bu Yönetmeliğin yürürlüğe giriş tarihi ile 14 Ekim 1993 tarihi arasındaki dönemde, ilgili eylemin yürürlüğe girmiş olması halinde bu Yönetmelik hükümlerine uygun olacak olması durumunda, Çizelge 11'de belirtilen düzenlemelerin ihlal edildiği iddiasıyla herhangi bir eyleme ilişkin dava açılamayacaktır.

Bu hususları tasdik etmek üzere Tarım, Balıkçılık ve Gıda Bakanı tarafından bu Yönetmelik

L.S.
10 Haziran 1993 tarihinde mühürlenmiştir.

Gillian Shephard
Tarım, Balıkçılık ve Gıda Bakanı

Sağlık Bakanı tarafından verilen yetkiye istinaden imzalanmıştır

Cumberlege
Parlamento Devlet Müsteşarı
Sağlık Dairesi

8 Haziran 1993

John Redwood
Galler Bakanı

10 Haziran 1993

Hector Monro
Parlamento Devlet Müsteşarı, İskoçya Ofisi

8 Haziran 1993

EK 1 Düzenlemeler 3(2), (3) ve (4), 5(7) ve 7

YUMURTA ÜRÜNLERİNİN HAZIRLANMASIYLA İLGİLİ GEREKLİLİKLER

1. Tüm faaliyetler, yumurta ürünlerinin üretimi, elleçlenmesi ve depolanması sırasında her türlü kontaminasyon engellenecek şekilde gerçekleştirilecektir.

2. Yumurta ürünlerinin üretiminde:

(a) sadece insanlar tarafından tüketime uygun, inkübe edilmemiş yumurtalar kullanılacak ve kabukları tam gelişmiş olacak ve kırıklardan ari olacak ve

(b) Çatlamış yumurtalar doğrudan paketleme merkezlerinden veya üretim çiftliklerinden ısıl işleme tabi tutulacakları onaylı işletmeye getirilmesi ve orada en kısa süre içinde kırılması kaydıyla kullanılabilecektir.

3. Yumurta ürünleri kabuklarından, yumurta içeriği kontaminasyonunun mümkün olduğu ölçüde önlenmesini ve münferit yumurtaların içeriğinin incelenmesi ve gerektiğinde reddedilmesine imkan tanıyan bir teknik kullanılarak ayrılacaktır.

4. Yumurta ürünleri santrifüjleme veya ezme ile elde edilmeyecektir.

5. İnsanlar tarafından tüketime uygun olmayan yumurtalar ve yumurta ürünleri, insanlar tarafından tüketimde tekrar kullanılmayacak şekilde ayrılacak ve denatüre edilecektir. Derhal Ek 8 Bölüm I paragraf 14 hükümlerine uygun bir odaya yerleştirilecektir.

6.—(1) Bütün yumurta veya yumurta sarısı Ek 2'nin Bölüm I'inde belirtilen şekilde pastörize edilecektir.

(2) Ek 2'nin Bölüm 1, alt paragraf (a)'da belirtilen prosesle pastörize edilen bütün yumurta veya yumurta sarısı anılan Ek'in Bölüm II gerekliliklerini karşılayacaktır.

(3) Yumurta akı, Ek 3'de belirtilen şekilde ısıl işleme tabi tutulacaktır.

7. Isıl işleme tabi tutuldukları işletmede her şarjdan yumurta ürünlerinin bir numunesi alınacaktır. Numune test edildiğinde, Ek 4'ün I'den V'e kadar olan Bölümlerinde belirtilen mikrobiyolojik kriter ve testlerin şartlarını karşılayacaktır.

8. Yumurta ürünleri şarjlarından işletmede numune alınacaktır. Numune test edildiğinde, Ek 4'ün Bölüm VI'sında kriter şartlarını karşılayacaktır.

9.—(1) İşletmede müteakip işleme tabi tutulmak üzere sunulan yumurtalar ve yumurta ürünleri gelir gelmez, işlenene kadar Ek 8 Bölüm I paragraf 7'de belirtilen odalarda saklanacaktır.

(2) Bu odaların sıcaklığı yumurta ve yumurta ürünlerinin depolanmasına uygun olacaktır.

(3) Kabuklu yumurta tepsileri doğrudan yer üstüne yerleştirilmeyecektir.

10. Yumurtalar kırma odasından ayrı olan bir oda içinde paketinden çıkarılacak e gerektiğinde yıkanarak dezenfekte edilecek ve paket malzemeleri kırma odası içine alınmayacaktır.

11. Yumurtalar Ek 8 Bölüm I paragraf 9 hükümlerine uygun bir odada kırılacaktır.

12.—(1) Kırılmadan önce kirli yumurtalar temizlenecektir ve bu da kırma odasından veya açıktaki yumurta içeriğinin işleme tabi tutulduğu diğer odalardan ayrı olacaktır.

(2) Temizleme prosedürleri yumurta içeriğinin kontaminasyonu veya tağşişini engelleyecek şekilde olmalıdır.

(3) Kabuklar, temizleme suyu kalıntılarıyla yumurta içeriğinin tağşişinin önlenmesi için kırılma anında yeterli derecede kuru olacaktır.

13.—(1) Tavuk veya hindi veya beçtavuğu yumurtaları dışındaki yumurtalar ayrı şekilde elleçlenecek ve proseslenecektir.

(2) Tekrar tavuk veya hindi veya beçtavuğu yumurtası proseslenmesine başlanmadan önce tüm ekipmanlar temizlenecek ve dezenfekte edilecektir.

14. Kabuk veya membran kalıntıları yumurta ürününden mümkün olduğu ölçüde uzak tutulacak ve aşağıdaki 20. Paragrafta belirtilen miktarı aşmayacaktır.

15.—(1) Kırıma sonrasında tüm yumurta ürünleri mümkün olan en hızlı şekilde işlemden geçirilecektir.

(2) Yeni işlemin insanlar tarafından tüketime uygun hale getirmesi veya insanlar tarafından tüketime uygun olmadığının tespit edilmesi durumunda tekrar insanlar tarafından tüketim amaçlı olarak kullanılması engellenecek şekilde denatüre edilmesi şartıyla, yeterli şekilde işleme tabi tutulmamış bir şarj, aynı işletmede tekrar işleme tabi tutulabilecektir.

16. İşlem kırılmadan hemen sonra yapılmazsa, dondurulmuş olarak veya 4°C'den yüksek olmayan sıcaklıkta olmak üzere yumurta içeriği yeterli hijyen şartları altında saklanacaktır. Şekeri alınacak içerik maddeleri durumu hariç olmak üzere, 4°C veya daha düşük sıcaklık altında depolama süresi 48 saati aşmayacaktır.

17.—(1) İşlem sonrasındaki diğer prosesleme faaliyetleri yumurta ürününde rekontanimasyon olması önlenecek şekilde gerçekleştirilecektir; oda sıcaklığında tutulmak üzere stabilize edilmemiş sıvı yumurta ürünleri veya konsantre yumurta ürünleri en kısa süre içinde veya fermantasyon prosesinden geçirildikten sonra ya kurutulacak ya da 4°C'yi aşmayan sıcaklığa soğutulacaktır.

(2) Dondurulacak ürünler, işlem ve soğutmadan hemen sonra dondurulacaktır.

18. Yumurta ürünleri, diğer gıda maddelerinin üretiminde kullanılana kadar Ek 5'de belirtilen sıcaklıklarda tutulacaktır.

19. Düzenleme 5 kapsamında onaylı işletmelerde, gıda maddelerinin üretimi için uygun olmayan hammaddelerden yumurta ürünlerinin hazırlanmasına, gıda dışı amaçlar için olsa bile müsaade edilmeyecektir.

20. Yumurta üründeki yumurta kabuğu kalıntısı, yumurta membranı veya diğer partiküllerin miktarı yumurta ürününün 100 mg/kg oranını aşmayacaktır.

21. İşletmede yumurta ürünlerinin depolaması ve işletmeden nakliyesi Ek 5 ve 6'ya uygun olacaktır.

EK 2 — Düzenlemeler 3(2) ve (3)

BÖLÜM I

BÜTÜN YUMURTA VEYA YUMURTA SARISININ PASTÖRİZASYONU

Bütün yumurta veya yumurta sarısı aşağıdaki şekilde pastörize edilecektir:

(a) En az 2 dakika 30 saniye süresince 64.4° C altında olmayan sıcaklıkta tutularak veya

(b) Yukarıda (a) paragrafında belirtilen prosesle işlem görmüş gibi en azından aynı derecede bitkisel patojenik organizmaların imha edilmesi sağlanacak şekilde başka sıcaklıklarda başka süreler boyunca tutularak

ve sonra, 4°C altında bir sıcaklığa mümkün olduğunca hızlı şekilde düşürülüp, diğer şekillerde korunmadığı sürece, bu sıcaklıkta tutularak. Ancak bütün yumurta veya yumurta sarısının sıcaklığı

sadece ilave şeker veya tuzun çözündürülmesi için 4°C üzerinde tutulabilecektir ki bu durumda bütün yumurta veya yumurta sarısı derhal 4°C altına soğutulacaktır.

BÖLÜM II

BÜTÜN YUMURTA VEYA YUMURTA SARISINDA ALPHA-AMİLAZ TAYİNİ

Giriş

1.—(1) Bu Ek'in Bölüm I alt-paragraf (a) hükümlerinde belirtilen prosesle pastörize edilen bütün yumurta veya yumurta sarısı numunesi, pastörizasyon prosesinin yeterliliğinin tayin edilmesi amacıyla alfa-amilaz testine tabi tutulacaktır.

(2) Numune, pastörizasyondan sonra en kısa süre içinde test tabi tutulacaktır.

(3) Her yumurta ürünü şarjından en az bir numune alınacaktır.

Numune Hazırlama

2. Numune en az 50 g bütün yumurta veya yumurta sarısından oluşacaktır. İncelenecek numune test için aşağıda belirtilen şekilde hazırlanacaktır:

(a) Bütün yumurta için orijinal numune kullanılacak, sadece kurutulmuş bütün yumurta rekonstitüye edilecek;

(b) Yumurta sarısı için:

(i) 5 ml yumurta sarısı 10 ml su ile seyreltilecek

(ii) seyreltme öncesinde kurumuş yumurta sarısı rekonstitüye edilecektir.

Reaktifler

3. Tüm reaktifler analitik reaktif (RA) sınıfı olacak, reaktiflerin hazırlanmasında kullanılan sur damıtılmış veya deiyonize edilmiş olacak ve reaktifler aşağıdaki çözeltileri içerecektir:

(a) Aşağıda belirtilen şekilde nişasta çözeltisi:

(i) Alfa-amilaz tayini için 0.70 g kuru nişasta eşdeğeri, bilinen nem içeriği ve uygun kalitede çözünür nişasta miktarı, soğuk suyla ince krema halinde karıştırılmış; yaklaşık 50 ml 50 kaynar suya aktarılmış, bir dakika kaynatılmış ve sonra soğuk içine batırılarak soğutulmuş; üç damla toluen ilave edilecek ve tamamı balonjoje içinde 100 mlye damıtılmış su ile seyreltilecek; çözelti 14 günden uzun süre tutulmayacaktır;

(b) Aşağıdakilerden birine göre yapılmış iyodin çözeltisi:

(i) Nihai hacmi 1 litre olacak şekilde, doğru şekilde tartılmış 0.1269 g iyodin ve 3.6 g potasyum iyodit suda çözündürülecek; çözeltiyi içeren balonjoje ışıktan korunacak ve günlük olarak taze bir çözelti hazırlanacaktır;

(ii) uygun miktarda potasyum iyodit konsantrasyon ayarlamasıyla daha güçlü çözeltiden seyreltilen, (i) alt paragrafında tanımlanan çözelti; veya

(c) Aşağıda belirtilen şekilde trikloroasetik asit çözelti:

(i) Su içinde çözündürülmüş %15 (w/v) trikloroasetik asit.

Araçlar

4.—(1) Cam araçlar kullanım öncesi temiz ve kuru olacak ve ağızla pipetleme yapılmayacak ve bütün yumurta veya yumurta sarısı ile temas etmesi gereken cam araçlar kullanımdan sonra sterilize edilecektir.

(2) Araçların bileşenleri aşağıdakiler olacaktır:

(a) *Analitik terazi*

(b) *Beher kapları:* 250 ml cam

(c) *balonjojeler:* 100 ml, 1 litre

(d) *Cam şişeler:* 100 ml cam

(e) *benmari:* 44°C ± 0.5°C sıcaklığı muhafaza edebilecek özellikte

(f) *pipetler:* 2 ml, 5 ml, 10 ml, 15 ml cam A sınıfı

(g) *Test tüpleri:* Cam

(h) *Filtre kağıdı:* Whatman no. 1 veya eşdeğeri

(i) *Lovibond Komparatör :* Artı disk 4/25 mm hücre veya bu Bölümün 6. Paragrafında tanımlanan doğruluk seviyesi veya performansı sağlayan diğer başka cihaz.

Prosedür:

5. Test aşağıdaki prosedüre uygun olarak gerçekleştirilecektir:

(a) Numune testin hemen öncesinde oda sıcaklığında olacaktır;

(b) 15.0 gram numune küçük bir şişe içine konacak, 3(a) paragrafında tanımlanan nişasta çözeltisi ilave edilecek ve iyice karıştırılacaktır;

(c) Karışım 44°C ± 0.5°C'de muhafaza edilen benmari içine yerleştirilip sıkıca sabitlenecek ve 30 dakika bekletilecektir; daha sonra çıkarılacak ve oda sıcaklığına soğutulacaktır;

(d) Karışımın 5 ml'si, cam kapak ve uygun stoperi olan bir test tüpü (veya eşdeğer bir ekipman) içinde 5 ml trikloroasetik asit çözeltisine ilave edilecek ve iyice sallanacaktır;

(e) Karışıma 15 ml su eklenecek ve karışım yine sallanacaktır; sonra filtre edilecek ve çözelti bulanık veya türbid ise, ilk işlemler kabul edilmeyecektir;

(f) 10 ml berrak filtrat, bir test tüpü içindeki 2 ml iyodin çözeltisine ilave edilecektir.

Yorumlama

6.—(1) İyodin çözeltisindeki filtrat hemen mavi-mor renge dönerse numunenin alpa-amilaz testini geçtiği kabul edilir.

(2) Bu amaçla, standart Lovibond Komparatör Disk 4/26 veya eşdeğer spektrofotometrik standardın 3'ünden daha mavi-mor renkler yeterli olarak kabul edilecektir.

Kalite Kontrol Prosedürleri

7.—(1) Renk bir 25 mm hücre kullanılarak bir çok-amaçlı Lovibond Komparatör kullanılarak karşılaştırılacaktır.

(2) Reaktifler ve prosedür aynı zamanda iki kontrol tüpü hazırlanarak kontrol edilecektir ve bunlardan birincisinde yumurta ürün eşdeğer miktarda su ile değiştirilecek ve ikincisinde nişasta eşdeğer miktarda su ile değiştirilecektir.

(3) Kabul edilebilir olması için birinci tüp diskteki tonlardan daha koyu mavi ve ikinci tüp daha açık mavi olmalıdır.

EK 3 Düzenlemeler 3(2) ve (3) ve 4

YUMURTA AKININ ISIL İŞLEMİ

Yumurta akı, işlenmemiş yumurta akındaki olası mikrobiyolojik kontaminasyon seviyelerini dikkate alan ve yumurta a kının Ek 4'de belirtilen kriteri karşılamasını sağlayan bir prosesle ısıl işleme tabi tutulacaktır.

EK 4 Düzenlemeler 3(2), ve 4

BÖLÜM I

MİKROBİYOLOJİK KRİTER

1. Her şarj için, test edilen yumurta ürünleri numunesi aşağıdaki mikrobiyolojik kritere uygun olacaktır:

(a) salmonellae: yumurta ürününün 25 g veya 25 ml'de bulunmama;

(b) Mezodilik aerobik bakteri: M = $10^{5,}$ 1 g veya 1 ml'de;

(c) enterobacteriaceae: M = $10^{2,}$ 1 g veya 1 ml'de;

(d) *Staphylococcus aureus:* 1 g yumurta ürününde bulunmama.

M =bakteri için azami değer; bir veya daha fazla numune biriminde bakteri sayısı M veya daha fazla olduğunda sonucun başarısız olduğu kabul edilecektir.

BÖLÜM II:

ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ YUMURTA ÜRÜNLERİNDE SALMONELLA TESTİ

Numune "İngiliz Standardı 5763: Bölüm 4, 1990 (ISO 6579). Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojik inceleme yöntemleri. Salmonella tespiti"nde belirtilen yönteme göre test edilecektir. Ortak numune kullanılacaktır.

BÖLÜM III:

ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ YUMURTA ÜRÜNLERİNDE MEZOFİLİK AEROBİK BAKTERİ TESTİ

Numune "İngiliz Standardı 5763: Bölüm 1, 1991. Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojik inceleme yöntemleri. Mikroorganizma sayımı - 30°C'de koloni sayımı (yüzey plakı tekniği)" veya "İngiliz Standardı 5763: Bölüm 1, 1979 (ISO 4833). Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojik inceleme yöntemleri. Mikroorganizma sayımı - 30°C'de koloni sayımı (dökme plak tekniği)"de belirtilen yönteme göre test edilecektir.

BÖLÜM IV:

ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ YUMURTA ÜRÜNLERİNDE ENTEROBACTERIACEAE TESTİ

Testin yapılış yöntemi

1. Aşağıdaki 2. Ve 3. Paragraflara tabi olarak, numune "İngiliz Standardı 5763: Bölüm 10, 1986 (ISO 7402). Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojik inceleme yöntemleri. Enterobacteriaceae sayımı"nda belirtilen yönteme göre test edilecektir.

2. Önceki paragrafta belirtilen, İngiliz Standardının 9.3 paragrafında belirtilen "koloni sayım tekniği" kullanılacaktır.

3. Petri kaplarının inokülasyonu amacıyla, uygun şekilde seyreltilmiş 1 ml yumurta ürünleri iki 90 mm Petri kabına aktarılacaktır.

BÖLÜM IV:

ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ YUMURTA ÜRÜNLERİNDE STAPHYLOCOCCUS AUREUS TESTİ

Numune "İngiliz Standardı 5763: Bölüm 7, 1983 (ISO 6888). Gıda ve hayvan yemlerinin mikrobiyolojik inceleme yöntemleri. Koloni sayım tekniğiyle *staphylococcus aureus* sayımı"nda belirtilen yönteme göre test edilecektir.

BÖLÜM IV

DİĞER KRİTERLER

1. Her şarj için, test edilen yumurta ürünleri numunesi aşağıdaki kritere uygun olacaktır:
   (a) 3 OH-bütirik asit konsantrasyonu, modifiye edilmemiş yumurta ürününde 10 mg/kg'ı aşmayacaktır;
   (b) Yumurta ve yumurta ürünlerinin hijyenik şekilde elleçlenmesinin sağlanması amacıyla aşağıdaki standartlar uygulanacaktır:
      (i) Laktik asit içeriği yumurta ürünü kuru maddesinin 1000 mg/kg oranını aşmayacaktır (sadece işlem görmemiş yumurta ürünü için geçerlidir),
      (ii) Süksinik asit içeriği yumurta ürünü kuru maddesinin 25 mg/kg oranını aşmayacaktır.

Fermenteli ürünler durumunda, bu değerler fermantasyon prosesinden önce kaydedilen değerlerdir.

EK 5

Düzenlemeler 3(2) ve (3), 5(5)(a) ve (7) ve 7(1)(a)

DEPOLAMA

1. Yumurta ürünleri Ek 8 Bölüm I paragraf 7'de belirtilen depolama odalarında depolanacaktır.

2.—(1) Belli depolama sıcaklıklarını gerektiren yumurta ürünleri ilgili sıcaklıklarda tutulacaktır.

(2) Bu sıcaklıklar sürekli olarak kaydedilecek, soğutma hızı ürünün gereken sıcaklığa mümkün olan en hızlı şekilde ulaşmasını sağlayacak şekilde olacak ve konteynerler, aralarından hava dolaşımı serbestçe sağlanacak şekilde depolanacaktır.

3. Depolama sıcaklığı aşağıdaki değerleri aşmayacaktır:

(a) Derin dondurulmuş ürünler için: -18°C

(b) Dondurulmuş ürünler için: -12°C

(c) Soğutulmuş ürünler için: +4°C

EK 6

Düzenlemeler 3(2) ve (3), 5(5)(a) ve 7(1)(b)

NAKLİYE

1. Yumurta ürünlerinin nakliyesinde kullanılacak taşıtlar ve konteynerler , bu Yönetmelikte belirtilen sıcaklıklar, tüm nakliye süresince muhafaza edilebilecek şekilde tasarlanacak ve donatılacaktır.

2. Yumurta ürünleri, nakliye sırasında bu ürünler için zararlı olabilecek her şeye karşı yeterli koruma sağlanacak şekilde sevk edilecektir.

3. Ek 5'in 3. Paragrafında belirtilen sıcaklıklar nakliye sırasında muhafaza edilecektir.

EK 7

Düzenleme 8

ONAYLI İŞLETMELERDE ÜRETİMİN DENETLENMESİ

1. Yumurta ürünleri işletmeleri, bu Yönetmelik gerekliliklerinin karşılanmasının sağlanmasından sorumlu olan gıda idaresinin yetkili görevlisi tarafından gerekli görülen denetim önlemlerine tabi tutulacak ve özellikle:

(a) Yumurtaların menşei, yumurta ürünlerinin varış yeri ve Düzenleme 4'de anılan kayıtlar kontrol edilecek;

(b) Yumurta ürünlerinin üretiminde kullanılması amaçlanan yumurtalar incelenecek;

(c) İşletmeden sevk durumuna yumurta ürünleri incelenecek;

(d) İşletme, tesisler ve aletlerin temizliği ve personel hijyeni doğrulanacak;

(e) Yumurta ve yumurta ürünlerinin Ek 1'in ilgili gerekliliklerine uygun olmasını sağlamaya yönelik laboratuvar testleri için gerekli numuneler alınacak ve bu sonuçlar kaydedilecek ve işletmeyi işleten kişiye bildirilecektir;

(f) Gerekli görülmesi halinde, işletmenin işletmecisinden belli bir dönem için Ek 4'de belirtilen numune alma seviyesini artırmasını yazılı bildirimle talep edilebilecektir;

(g) Bu Yönetmeliğe uygunluğun sağlanması için gerekli olduğu düşünülen diğer kontroller yapılacaktır.

2. Gıda idaresinin yetkili görevlisi, tüm hükümlere uygunluğun sağlandığının kontrol edilmesi amacıyla her zaman işletmenin tüm bölümlerine serbest erişime sahip olacaktır.

EK 8 Düzenlemeler 5(1) ve (3), 5(b) ve 7

YUMURTA ÜRÜNLERİNİN ÜRETİMİNDE KULLANILAN İŞLETMELERİN ONAYLANMASI

BÖLÜM I

İŞLETMELER İÇİN GENEL ŞARTLAR

1. Yumurtaların depolanacağı veya yumurta ürünlerinin üretileceği veya depolanacağı tüm bölümlerde, işletme aşağıdaki şartlara sahip olacaktır:

(a) Temizlemesi ve dezenfekte edilmesi kolay, çürümez ve suyun tahliyesini kolaylaştıracak şekilde döşenmiş zemin kaplaması olacak, gerekmesi halinde kokunun önlenmesi için ızgara ve tutuculara sahip giderlere doğru su yönlendirilmiş olacaktır.

(b) En az iki metre yüksekliğe kadar ve soğutma ve dondurma odalarında ve depolarda depolama yüksekliğine kadar, açık renkli kaplamalı, pürüzsüz, dayanıklı, geçirimsiz duvarlar olacaktır. Duvar zemin geçiş yerleri yuvarlatılmış veya temizlenmeyi kolaylaştıracak şekilde benzer bitişe sahip olacaktır;

(c) Kapılar bozulmayan malzemeden olacak ve ahşap olması halinde her iki tarafında pürüzsüz ve geçirimsiz kaplamaya sahip olacaktır.

(d) Tavanlar kolay temizlenebilir ve kir birikmesi ve küf oluşumunu, olası boya soyulmasını ve su buharı yoğuşmasını önleyecek şekilde yapılmış ve kaplanmış olacaktır

(e) Yeterli havalandırma ve gerekmesi halinde iyi buhar çıkışı olacaktır;

(f) Yeterli doğal veya suni aydınlatma olacaktır;

(g) iş istasyonlarına mümkün olduğunca yakın yerde:

(i) Ellerin yıkanması ve dezenfekte edilmesi ve ekipmanın sıcak suyla temizlenmesi için elle açılıp kapatılmayan musluklara sahip, yeterli sayıda tesisat;

(ii) Ellerin temizlenmesi için sıcak ve soğuk akan su veya uygun bir sıcaklıkta önceden karıştırılmış su, temizleme ve dezenfekte ürünleri ve sadece bir kez kullanılabilir el havluları ve

(iii) Aletlerin dezenfekte edilmesi için tesisat sağlanacaktır.

2.—(1) İşletmede pürüzsüz, geçirimsiz ve yıkanabilir duvarlar ve zemine sahip, lavabolu ve sifonlu tuvaletlere sahip yeterli sayıda soyunma odası olacaktır.

(2) Tuvaletler doğrudan çalışma alanına açılmayacaktır.

(3) Lavabolarda sıcak ve soğuk akan su veya uygun bir sıcaklıkta önceden karıştırılmış su, ellerin temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi için malzemeler ve sadece bir kez kullanılabilir el havluları olacaktır.

(4) Lavabo muslukları elle açılır-kapanır türden olmayacaktır.

(5) Tuvaletlere yakın bir yerde yeterli sayıda lavabo sağlanacaktır.

3. İşletmede sabit ve seyyar konteynerler ve tankların temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi için ayrı bir alan ve yeterli tesisat bulunacaktır. Ancak, konteynerler ve tankların diğer merkezlerde temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi için düzenlemeler bulunduğunda, bu alan ve anılan tesisat zorunlu olmayacaktır.

4.—(1) İşletme, aşağıdaki alt paragraf (2)'ye tabi olmak üzere, insanlar tarafından tüketilmek amaçlı suyun kalitesine dair 80/778/EEC(**8**) sayılı Konsey Direktifi, değişik haliyle (**9**) anlamında yalnızca içilebilir suyun tedariki için tesisata sahip olacak ve tüm işlemlerde içme suyu kullanılacaktır.

(2) Yukarıdaki alt paragraf (1)'e bağlı kalınmaksızın, aşağıdaki şartlar sağlanmak kaydıyla içme suyu olmayan suyu sağlayan tesisat buhar üretimi, yangın söndürme ve soğutma ekipmanının soğutulması amacıyla kullanılabilecektir:

(a) bu amaçla tesis edilmiş borularda başka amaçlara yönelik suyun bulunmaması ve yumurta ürünleri için kontaminasyon riski oluşturmaması,

(b) İlgili su ve buharın yumurta ürünlerine temas etmemesi ve yumurta ürünleri ile temas eden konteyner, tesis veya ekipmana temas etmemesi ve

(c) İçme suyu olmayan suyu taşıyan borular, içme suyu taşıyan borulardan bariz şekilde ayırt edilebilecek şekilde olacaktır.

5. İşletme, böcekler ve kemirgenler gibi haşerelere karşı koruma için uygun ekipmanlara sahip olacaktır.

6. Bu işletmeler içinde yumurta ürünleri ile temas etmek üzere tesis edilmiş tüm ekipmanlar, bağlantılar ve cihazlar ve bunların yüzeyleri, yıkanması kolay, korozyona dayanıklı ve insan sağlığını tehlikeye atacak miktarlarda maddelerin yumurta ürünlerine geçmesine neden olmayan, yumurta ürünleri terkibinde bozulmaya neden olmayan veya organoleptik özellikleri olumsuz şekilde etkilemeyecek pürüzsüz malzemeden imal edilecektir.

7. İşletme, yumurtalar ve mamul ürünlerin ayrı depolanması için yeterli büyüklükte ve gerektiğinde yumurta ürünlerinin uygun sıcaklıkta tutulması için gerekli soğutucu ekipmanları olan odalara ve termometreli veya uzaktan kayıt özellikli termometre ile donatılmış soğuk depolara sahip olacaktır.

8. Kirli yumurtaların kullanılacağı durumlarda, işletmede yumurtaların yıkanması ve dezenfekte edilmesi için tesisler bulunacaktır.

9.—(1) İşletmede aşağıdakiler bulunacaktır:

(a) Yumurtaların kırılması ve içeriğinin alınması ve kabuk bölümleri ve membranın çıkarılması için uygun tesislere sahip özel bir oda ve

(b) Yukarıda (a)'da belirtilenler dışındaki işlemler için ayrı bir oda.

(2) Yumurtaların ısıl işleme tabi tutulacağı yerlerde:

(a) işletmenin kapalı ısıl işlem sistemine sahip olması halinde, ısıl işlen yukarıda alt paragraf (a)'da belirtilen odada yapılabilecektir;

(b) Diğer durumlarda, ısıl işlem yukarıda alt paragraf 1(b)'de belirtilen odada yapılacaktır ve

(c) Paragraf (b)'nin geçerli olduğu durumlarda, ısıl işlemden sonra yumurta ürününün kontaminasyonunun önlenmesi için gereken tüm önlemler alınacaktır.

10. İşletmede, tesis içinde yumurta içeriğinin taşınması için uygun tesisler bulunacaktır.

11. İşletme, gıda idaresi tarafından yumurta ürünleri işlemleri için onaylı aşağıdaki ekipmanlara sahip olacaktır:

(a) Isıl işlem durumunda, asgari:

(i) Otomatik sıcaklık kontrollü,

(**8**) RG No. L229, 30.8.80, s.11.
(**9**) Konsey Direktifi 81/858/EEC (RG No. L319, 7.11.81, s.19).

(ii) kaydedici termometre,

(iii) Yetersiz ısınmayı önleyici bir otomatik güvenlik cihazı ve

(b) Sürekli ısıl işlem sistemi durumunda, yukarıdaki alt paragraf (a)'da belirtilenlere ek olarak:

(i) Isı işlem görmüş ürünlerin yetersiz ısıl işlem görmüş yumurta ürünleriyle karışmasın önleyen yeterli bir sistem ve

(ii) yukarıda anılan karışmayı önleyen bir otomatik güvenlik kayıt cihazı.

12. İşletmede diğer gıdaların depolanması için bir oda bulunacaktır.

13. Yumurta ürünlerinin tek kullanımlık konteynerler içinde paketli olduğu durumlarda, işletmede bu konteynerler ve bunların üretimi amaçlı hammaddeler için uygun ve gerektiğinde ayrı bir depolama alanı bulunacaktır.

14. İşletmede boş kabukların ve insanlar tarafından tüketime uygun olmayan yumurtalar ve yumurta ürünlerinin derhal kaldırılması ve ayrı depolanması için tesisler bulunacaktır.

15. İşletmede, yumurta ürünlerinin hijyenik paketlemesi için uygun ekipmanlar bulunacaktır.

16. Bu Yönetmelik gerekliliklerine uygun şekilde analizler ve incelemelerin gerçekleştirilmesi amacıyla işletmede uygun bir laboratuvar bulunacak veya bu gerekliliklerin karşılanması için laboratuvar hizmetlerinin sağlanması ve ilgili raporun kimliğinin ilgili gıda idaresine bildirilmesi için gerekli düzenlemeler yapılmış olacaktır.

17. İşletme amaçları için gerekli olduğu ölçüde, işlemden ve diğer elleçlemelerden geçirilmesi gereken dondurulmuş yumurta ürünlerinin çözdürülmesi için uygun ekipmanlara sahip olacaktır.

18. İşletmede temizlik ve dezenfeksiyon ürünlerinin depolanması için ayrı bir oda bulunacaktır.

BÖLÜM II:

İŞLETMELERİN TESİSLER, EKİPMAN VE PERSONELİYLE İLGİLİ HİJYEN GEREKLİLİKLERİ

1. İşletmelerin personeli, tesisleri ve ekipmanıyla ilgili en yüksek derecede temizlik gerekli olacaktır.

2.—(1) İşletmede yumurtalar ve yumurta ürünlerinin işlenmesi ve elleçlenmesinde görev yapan personel temiz iş kıyafetleri ve saç örtüsü kullanacak ve her iş gününde ve işe tekrar başlamadan önce ellerini yıkayacak ve dezenfekte edecektir.

(2) Yumurtalar ve yumurta ürünlerinin elleçlendiği veya depolandığı alanlarda sigara içmek, yemek yemek, tükürmek veya sakız çiğnemek yasaktır.

3. İşletmeye herhangi bir hayvan sokulmayacak ve kemirgenler, böcekler ve olabilecek diğer haşereler sistematik şekilde itlaf edilecektir.

4. İşletme içinde:

(a) Yumurta ürünleri üzerinde çalışma için kullanılan tesisler, ekipmanlar ve aletler temiz ve iyi, onarım gerektirmeye durumda tutulacaktır;

(b) Ekipmanlar ve aletler iş günü içinde, iş gününün sonunda ve kirlenmiş olduklarında yeniden kullanılmadan önce, gerekmesi halinde birden fazla kez olmak üzere dikkatli şekilde temizlenecek ve dezenfekte edilecektir;

(c) Yumurta ürünlerini taşıyan kapalı boru hatları için tüm parçaların temizlenmesi ve dezenfekte edilmesini sağlayan uygun bir temizleme sistemi sağlanacaktır ve

(d) temizleme ve dezenfeksiyon yapıldıktan sonra borular içme suyuyla durulanacaktır.

5. İşletme tesisleri dahlinde aletler ve ekipmanlar yumurta ürünleri veya diğer gıdaların proseslenmesi amacı haricinde kullanılmayacak ve yumurtalar ve yumurta ürünlerinin kontaminasyonu veya olumsuz değişikliklerinin önlenmesi için tüm gerekli önlemler alınacaktır.

6. İşletme içinde deterjanlar dezenfektanlar ve benzeri maddeler, cihazlar, ekipmanlar ve yumurta ürünleri olumsuz şekilde etkilemeyecek şekilde kullanılacak ve depolanacak ve bunların kullanımından sonra, ilgili cihazlar ve ekipmanlar içme suyu ile iyice yıkanacaktır.

7. İşletme içinde, olası kontaminasyon kaynağı olabilecek kişilerin yumurtalar veya yumurta ürünleriyle ilgili çalışma veya elleçleme işlemlerini yapmasına izin verilmeyecektir.

8. İşletme içinde yumurtalar veya yumurta ürünlerinin işlenmesi veya elleçlenmesinde görev yapan kişilerin anılan kişinin ilgili işleri yapmasına engel teşkil eden herhangi bir durumu olmadığını belirten tıbbi belgeleri ibraz etmesi gerekecek ve anılan tıbbi belgeler her yıl yenilenecektir.

EK 9

Düzenleme 5(5)(c)

YUMURTA ÜRÜNLERİNİN PAKETLENMESİ

1.—(1) Yumurta ürünleri kontamine olmamalarını sağlamak üzere yeterli hijyen şartlarında paketlenecektir.

(2) Konteynerler, aşağıdakiler dahil olmak üzere tüm hijyen şartlarına uygun olacaktır:

(a) Yumurta ürününün organoleptik özelliklerine zarar verecek şekilde olmayacak,

(b) İnsan sağlığı açısından zararlı maddelerin yumurta ürünlerine aktarılmasına neden olacak özellikte olmayacak ve

(c) Yumurta ürünleri için yeterli koruma sağlayabilecek dayanıklılıkta olacaktır.

2. Konteynerlerin depolandığı odalar toz ve haşerelerden ari olacak ve tek kullanımlık konteyner yapımında kullanılan malzemeler yerde muhafaza edilmeyecektir.

3. Yumurta ürünleri için kullanılan konteynerler, doldurulma öncesinde temiz olacak ve tekrar kullanılabilir konteynerler doldurulma öncesinde temizlenip, dezenfekte edilecek ve yıkanacaktır.

4. Konteynerler, her türlü çalışma ortamına hijyenik şekilde getirilecek ve gereksiz gecikme olmadan kullanılacaktır.

5. Paketlemeden hemen sonra, konteynerler kapatılacak ve Ek 8 Bölüm I paragraf 7'de belirtilen depolama odalarına alınacaktır

6. Yumurta ürününü kontamine etmeyecek şekilde temizlenmesi ve dezenfekte edilmeleri kaydıyla, yumurta ürünleri amaçlı konteynerler, gerekli olduğunda başka gıdalar için kullanılabilecektir.

7. Dökme halde yumurta ürünlerinin nakliyesinde kullanılacak konteynerler, başta aşağıdakiler olmak üzere tüm hijyen gerekliliklerine uygun olacaktır:

(a) yumurta ürünleri ile temas edebilecek iç yüzeyleri, yıkanması kolay, korozyona dayanıklı ve insan sağlığını tehlikeye atacak miktarlarda maddelerin yumurta ürünlerine geçmesine neden olmayan, yumurta ürünleri terkibinde bozulmaya neden olmayan veya organoleptik özellikleri olumsuz şekilde etkilemeyecek pürüzsüz malzemeden imal edilecektir.

(b) Yumurta ürünü tamamen boşaltılabilecek şekilde tasarlanacak ve musluğu olması durumunda, bunlar kolaylıkla çıkarılabilecek, sökülebilecek, yıkanabilecek ve dezenfekte edilebilecektir,

(c) her kullanımdan hemen önce ve gerektiğinde tekrar kullanılmadan önce yıkanacak, temizlenecek, dezenfekte edilecek ve yıkanacak,

(d) Doldurulduktan sonra uygun şekilde kapatılacaklar ve kullanılana kadar nakliye sırasında kapalı kalacaklar ve

(e) Yumurta ürünlerinin nakliyesine tahsis edilmiş olacaklardır.

EK 10

Düzenlemeler 5(5)(d) ve 7(3)

YUMURTA ÜRÜNLERİNİN
İŞARETLENMESİ

1.—(1) Gıda Etiketleme Yönetmeliği 1984(**10**) ve Gıda Etiketleme (İskoçya) Yönetmeliği (1984)(**11**) gerekliliklerini etkilemeksizin, bir işletmeden ayrılan her yumurta ürünü sevkiyatı aşağıda belirtilen üç ilgili hususu belirten etikete sahip olacaktır.

(2) Bu ilgili hususlardan birincisi aşağıdakileri içerecektir.

(a) Ya:

(i) Üst kısımda harfler UK, arkasından işletmenin onay numarası ve

(ii) Alt kısımda, aşağıda kısaltmalardan birini: CEE, EEC, EEG, EOK, EWG, EøF;

(b) Ya da:

(i) Üst bölümde, büyük harflerle gönderen ülkenin adı,

(ii) Ortada işletmenin onay numarası ve

(iii) Alt kısımda, aşağıda kısaltmalardan birini: CEE, EEC, EEG, EOK, EWG, EøF;

(3) Bu hususlardan ikincisi, yumurta ürününün tutulması gereken sıcaklığı ve bu şekilde muhafaza edilebileceği süreyi içerecektir.

(4) Üçüncü husus, sevkiyat diğer gıdalarla birlikte kısmi olarak yapıldığında sevkiyatın içerdiği yumurta içeriği yüzdesini belirtecektir.

2. Yukarıda paragraf (1)'de belirtilen etiket okunaklı, silinmez ve kolayca anlaşılabilir karakterle yazılmış olacaktır.

3. Gönderinin sevkiyat dokümanlarına aşağıdakiler dahil olacaktır:

(a) Köken türe dair bildirimle birlikte ürünlerin niteliği;

(b) şarj numaraları;

(c) varış yeri ve birinci muhatabın adı ve adresi.

4. Bu Ekte öngörülen bilgiler ve herhangi bir sıhhatlilik işaretinde bulunan bilgiler, varış ülkesinin resmi dili veya dillerinde olacaktır.

(**10**) S.I. 1984/1305, ilgili değiştirilen yasalar S.I. 1985/67 ve 71, 1987/1986, 1988/2112, 1989/768 ve 2321, 1990/607, 2486, 2488 ve 2489 ve 1991/1476'dır

(**11**) S.I. 1984/1519, ilgili değiştiren yasalar S.I. 1985/71 ve 1068, 1987/2014, 1988/2084, ve 1989/809, 1990/1, 816, 2505, 2506 ve 2625 ve 1991/1476'dır.

EK 11

Düzenleme 10

İPTALLER

Sütun 1 Yönetmelik	Sütun 2 Referanslar	Sütun 3 Yürürlükten Kaldırma
Kapsamı		
Sıvı Yumurta (Pastörizasyon) Yönetmeliği 1963	S.I.1963/1503	Tüm Yönetmelik.
Sıvı Yumurta (Pastörizasyon) (İskoçya) Yönetmeliği 1963	S.I.1963/1591	Tüm Yönetmelik.
Gıda (Cezaların Revizyonu) Yönetmeliği 1982	S.I. 1982/1727	Ek 2'deki Sıvı Yumurta (Pastörizasyon) Yönetmeliği 1963'e referans.
Gıda (Cezaların Revizyonu) Yönetmeliği 1985	S.I. 1985/67	Ek'in Bölüm 2'deki Sıvı Yumurta (Pastörizasyon) Yönetmeliği 1963'e referans.
GIDA (Cezalar ve Yargılama Şekli Revizyonu) (İskoçya) Yönetmeliği 1985	S.I. 1985/1068	Ek 1'deki Sıvı Yumurta (Pastörizasyon) (İskoçya) Yönetmeliği 1963'e referans.

AÇIKLAYICI NOT

(Bu not Yönetmeliğin bir parçası değildir.

Bu Yönetmelik Sıvı Yumurta (Pastörizasyon) Yönetmeliği 1963 ve Sıvı Yumurta (Pastörizasyon) (İskoçya) Yönetmeliği 19632ü yürürlükten kaldırmakta ve kısmen, hijyen ve yumurta ürünlerinin üretimi ve piyasaya sürülmesini etkileyen sağlık sorunlarına ilişkin Konsey Direktifi 89/662/EEC (RG No. L395, 30.12.89, s.13) ve Konsey Direktifi 91/684/EEC (RG No. L376, 31.12.91, s.38) ile değişik 89/437/EEC (RG No. L212, 22.7.89, s.87) sayılı Konsey Direktifini (birlikte "Direktif" olarak anılacaktır) yürürlüğe koymaktadır.

Genel olarak Yönetmelik, Büyük Britanya'da pastörizasyon prosesi dahil olmak üzere insanlar tarafından tüketim amaçlı gıdalar içindeki yumurta ürünlerinin hazırlanması ve üretilmesini düzenlemekte ve onaylı işletmeler dışında yumurta ürünlerinin üretimini yasaklamaktadır.

Yönetmelik satılan veya gıda maddesi hazırlamada kullanılan yumurta ürünlerinin ısıl işlem, numune alma, depolama ve nakliyesi konusunda belirtilen gerekliliklere uyulmasını gerektirmektedir (düzenleme 3; Direktifin madde 3 ve 11'i). Yumurta ürünlerine uygulanan ısıl işlem sonuçların kaydı tutulmalıdır (düzenleme 4; Direktifin madde 4'ü).

14 Ekim 1993 tarihinde ve sonrasında, insanlar tarafından tüketilmek amacıyla yumurta ürünlerinin üretimi ve satışı sadece bir gıda idaresi tarafından onaylanmış işletmelerde yapılabilecektir. (düzenleme 5; Direktif Madde 4 ve 6'sı)

Her gıda idaresi onaylamış olduğu işletmeden sorumludur (düzenleme 8). Bir gıda idaresi tarafından verilen onay sadece Bakan tarafından geri alınabilir.

Yönetmelik ayrıca onaylı işletmeler arasında nakledilen yumurta ürünlerinin de doğru şekilde depolanması, taşınması ve etiketlenmesini (düzenleme 7) de gerektirir ve bölgesi dahilinde her bir gıda idaresi tarafından uygulanan ceza ve icra ile ilgili hükümler (düzenleme 9) de içerir.

Bu Yönetmelikte anılan İngiliz Standartları ile ilgili bilgi Miltoon Keynes'de bulunan İngiliz Standartları'ndan veya Kurumun satış noktalarından posta ile edinilebilir.

CODE OF HYGIENIC PRACTICE FOR EGGS AND EGG PRODUCTS

CAC/RCP 15 – 1976

TABLE OF CONTENTS

INTRODUCTION 2

1 OBJECTIVES 2

2 SCOPE AND USE OF THE DOCUMENT 2

2.1 SCOPE 2
2.2 USE OF THE DOCUMENT 2
2.3 PRINCIPLES APPLYING TO THE PRODUCTION, HANDLING AND PROCESSING OF ALL EGGS AND EGG PRODUCTS 3
2.4 RELATIVE ROLES OF EGG PRODUCERS, PROCESSORS AND TRANSPORTERS 4
2.5 DEFINITIONS 5

3 PRIMARY PRODUCTION 5

3.1 ENVIRONMENTAL HYGIENE 6
3.2 HYGIENIC PRODUCTION OF EGGS 7
3.2.1 Flock Management and Animal Health 7
3.2.2 Areas and Establishments for Egg Laying Systems 8
3.2.3 General Hygienic Practice 9
3.3 COLLECTION, HANDLING, STORAGE AND TRANSPORT OF EGGS 11
3.3.1 Egg collection equipment 12
3.3.2 Packaging and storage 12
3.3.3 Transport, Delivery Procedures and Equipment 13
3.4 CLEANING, MAINTENANCE AND PERSONNEL HYGIENE AT PRIMARY PRODUCTION 13
3.4.1 Cleaning and maintenance of egg laying establishments 13
3.4.2 Personnel hygiene, health, and sanitary facilities 13
3.5 DOCUMENTATION AND RECORD KEEPING 14

4 ESTABLISHMENT: DESIGN AND FACILITIES 15

5 CONTROL OF OPERATION 15

5.1 CONTROL OF FOOD HAZARDS 15
5.2 KEY ASPECTS OF HYGIENE CONTROL SYSTEMS 16
5.2.1 Temperature and Time Issues 16
5.2.2 Specific Process Steps 16
5.2.3 Microbiological and Other Specifications 20
5.3 INCOMING MATERIAL REQUIREMENTS 20
5.4 PACKAGING 20
5.5 WATER 20
5.6 MANAGEMENT AND SUPERVISION 20
5.7 DOCUMENTATION AND RECORDS 20
5.8 RECALL PROCEDURES 20

6 ESTABLISHMENT: MAINTENANCE AND SANITATION 20

6.1 MAINTENANCE AND CLEANING 20
6.2 CLEANING PROGRAMS 20
6.3 PEST CONTROL SYSTEMS 20
6.4 WASTE MANAGEMENT 20
6.5 MONITORING EFFECTIVENESS 21

7 ESTABLISHMENT: PERSONAL HYGIENE 21

8 TRANSPORTATION 21

9 PRODUCT INFORMATION AND CONSUMER AWARENESS 21

9.1 LOT IDENTIFICATION 21
9.2 PRODUCT INFORMATION 21
9.3 LABELLING 21
9.4 CONSUMER EDUCATION 21

10 TRAINING 22

Adopted 1976. Amendments 1978, 1985. Revision 2007

INTRODUCTION

This *Code of Hygienic Practice for Eggs and Egg Products* is intended to provide guidance for the safe production of eggs and egg products. A hazard analysis approach was used in determining the controls presented in this Code. The FAO/WHO document below was used to provide a risk-based foundation for the revised Code.

- Risk assessments of *Salmonella* in eggs and broiler chickens. Microbiological Risk Assessment Series 1. FAO/WHO 2002 (ISBN 92-5-104873-8). http://www.fao.org/DOCREP/005/Y4393E/Y4393E00.HTM

This Code of Hygienic Practice for Eggs and Egg Products takes into consideration, to the extent possible, the differing egg and egg product production systems and processing procedures used by countries. This code focuses primarily on eggs produced from domesticated chickens. The principles may also be applied to the hygienic practices for egg production from other domesticated egg producing bird species (e.g. duck, quail and goose). Therefore, the code is, of necessity, a flexible one to allow for different systems of control and prevention of contamination of eggs and egg products.

This Code addresses the two main sources of contamination of eggs:

1. internally during egg formation, and
2. externally, at any point at or after laying.

It takes into consideration the possibility of illness in the general population due to the consumption of eggs or egg products contaminated by *Salmonella* species, other enteric pathogens or other contaminants, as well as the susceptibility to illness of sectors of the population such as the elderly, children, and immunocompromised individuals. For microbiological contamination, this approach is consistent with the approach identified by the Joint FAO/WHO Expert Consultation on Risk Assessment of Microbiological Hazards in Foods (Rome, Italy, 30 April – 4 May 2001).

1 OBJECTIVES

The objective of this Code is to ensure the safety and suitability[1] of eggs and egg products by applying the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1- 1969) to the particular case of eggs and egg products. The document describes the specific considerations for food hygiene and safety associated with all methods of primary production and processing of eggs and egg products, including the adequate measures for small-scale producers and processors.

2 SCOPE AND USE OF THE DOCUMENT

2.1 SCOPE

This Code applies to the primary production, sorting, grading, storing, transport, processing, and distribution of eggs in shell and egg products of such eggs produced by domesticated birds and intended for human consumption. Traditional delicacy eggs (e.g. Balut, 1000 year old eggs) are not within the scope of this code.

2.2 USE OF THE DOCUMENT

The provisions of this document are supplemental to and should be used in conjunction with, the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1- 1969,).

The Code also references other Codex Standards, Codes or Guidelines, including the labelling standards and the *Codex Code of Hygienic Practice for the Transport of Foods in Bulk and Semi-Packed Food* (CAC/RCP 47-2001), when they apply to the hygienic production of eggs and egg products.

This document consists of a series of principles, explanatory narratives and guidelines.

Principles, shown in **bold text**, are a statement of the goal or objective that is to be achieved. *Explanatory narratives*, shown in *italicized text,* serve to explain the purpose of the stated principle. Additional information to assist in the application of the stated principle is shown in normal text.

[1] Safety and suitability as defined in the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1- 1969).

Principles that are applicable to all phases of production, handling and processing of eggs and egg products are given in Section 2.3.

This Code is flexible to allow for different productions systems, size of operation and different systems of control of hazards during production, handling and processing of eggs and egg products.

Recognition of the Production and Processing of Eggs by Small-Scale/Less Developed Egg Producers/Businesses

In the context of this Code, the expression "small-scale egg producer" refers to production systems based on the number of birds, or where automated collecting and sorting/grading machines are not generally used, or where water and other requirements are in poor supply thus limiting the number of birds that can be kept. The maximum number of birds permitted in small-scale establishments may be set down in national legislation, codes of practice or other guidelines.

Flexibility in the application of these requirements in this Code may apply to less developed egg producers, i.e. those producers with larger flocks that have less developed systems, and/or economic, water and/or power supply constraints, preventing investment in modern grading and packaging processes and infrastructure.

Flexibility in the application of requirements on the primary production of eggs by small-scale and/or less developed egg producers can be exercised, where necessary. However, any microbiological or other control measures used should be sufficient to obtain safe and suitable eggs and egg products.

Such flexibility is indicated throughout the Code by the use of a parenthetical statement "where practicable" placed next to the particular provision where the flexibility is needed.

Further guidance on the issues facing small and less developed businesses, particularly in relation to implementing HACCP is under development and can be found in FAO/WHO *Guidance to Governments on the Application of HACCP in Small and/or Less Developed Businesses* (FAO/WHO, October 2006)

2.3 PRINCIPLES APPLYING TO THE PRODUCTION, HANDLING AND PROCESSING OF ALL EGGS AND EGG PRODUCTS

The following principles should apply, where appropriate and practicable, to the production, handling and processing of all eggs and egg products.

- **From primary production to the point of consumption, eggs and egg products should be subject to control measures intended to achieve the appropriate level of public health protection.**

  The Code is aimed at encouraging the safe production of eggs and egg products for human consumption, and gives relevant guidance to producers and processors, large and small, on the application of control measures throughout the entire food chain. It recognizes that there is a need for continuous, effective effort or controls, which should be applied, by primary producers in addition to processors, in assuring the safety and suitability of eggs and egg products.

  Good hygienic, agricultural and manufacturing practices should be identified during primary production, shell egg processing and egg product processing. Such practices should be applied throughout the food production chain so that eggs and egg products are safe and suitable for their intended use.

  Both the relationship and impact of one part of the food production chain on another part should be identified to ensure that potential gaps in the chain are dealt with through communication and interaction between those in the production chain. Information should be obtained to cover one step forward and one step back through to final food preparation.

  No part of this Code should be used without consideration of what takes place in the production chain prior to the particular measure being applied or what will take place subsequent to a particular step. The Code should only be used within the context of an understanding that there is a continuous system of controls that are applied from the breeding flock and sourcing of the laying flock to consumption of the end product. Good hygienic practice should also apply when handling eggs during food preparation.

- **Wherever appropriate, hygienic practices for eggs and egg products should be implemented within the context of HACCP systems as described in the Annex to the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969).**

  There should be an understanding of the hazards associated with eggs, at each stage in egg production, handling, grading, packaging, transporting and processing so as to minimize contamination. It is principally the responsibility of the producer, where practicable, to conduct a hazard analysis within the context of developing a control system based on HACCP and thus to identify and control hazards associated with flock management and egg production. Similarly it is principally the responsibility of the processor to conduct a hazard analysis to identify and control hazards associated with egg processing.

  This principle is presented with the recognition that there are limitations to the full application of HACCP principles at the primary production level of eggs. In the case where HACCP is not implemented at the producer level, good hygienic, agricultural and animal husbandry practices should be followed.

- **Control measures should be effective and validated, where practicable.**

  The overall effectiveness of the control measures should be validated according to the prevalence of hazards in the egg, taking into consideration the characteristics of the individual hazards(s) of concern, established Food Safety Objectives/Performance Objectives and level of risk to the consumer.

  Small and less developed businesses that do not have resources to validate the effectiveness of their control measures should implement appropriate control measures required by their country. Where there are no legal requirements, such businesses should follow recommendations in industry-recognised guidelines or follow practices established as safe, where practicable.

2.4 RELATIVE ROLES OF EGG PRODUCERS, PROCESSORS AND TRANSPORTERS

All parties involved in the egg production chain share responsibility for food safety. This can include those involved in primary production, handling, grading, packaging, processing, supplying, distributing and commercial cooking of eggs and egg products for human consumption. In order to achieve this common goal, respective parties should pay attention to the following responsibilities:

- Good communication and interaction should exist between egg producers, processors and others in the chain so that an effective chain of controls is maintained from breeding of the laying flock to production of eggs to consumption. This can help to ensure that appropriate and complementary hygiene practices are applied at each stage of the chain and that appropriate and timely action is taken to resolve any food safety problems that may arise.
- Primary producers should apply good hygienic, agricultural and animal husbandry practices consistent with food safety, and adapt their operations as appropriate and practicable to meet any specifications for specific hygiene controls to be applied and/or any standards to be achieved as may be agreed with the processor, distributor, transporter or warehouser.
- Processors should follow good manufacturing and good hygienic practices, especially those presented in this Code and in the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969) or those required by the competent authority. The processor may have to implement controls, or adapt their manufacturing processes, based on the ability of the egg producer to minimize or prevent associated hazards.
- Producers and/or processors should communicate any recommendations for safe handling and storage of eggs and egg products during distribution and transportation, and their subsequent use by food businesses.

- Distributors and transporters, wholesalers, retailers and those involved in food preparation at any facility should ensure that eggs and egg products under their control are handled and stored properly and according to the producers and/or processors instructions.
- Information to consumers should include advice on safe handling, storage and preparation of eggs.

2.5 DEFINITIONS

Definitions of general expressions are included in the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969). For the purpose of this code, the following terms have the definition stated:

Breaking – the process of intentionally cracking the egg shell and separating its pieces to remove the egg contents.

Breeding flock – a group of birds kept for the purpose of production of the laying flock.

Broken/leaker egg – an egg showing breaks of both the shell and the membrane, resulting in the exposure of its contents.

Candling – examining the interior condition of an egg and the integrity of the shell by rotating or causing the egg to rotate in front of or over a light source that illuminates the contents of the egg.

Cracked egg – *an* egg with a damaged shell, but with intact membrane

Dirty egg – an egg with foreign matter on the shell surface, including egg yolk, manure or soil.

Domesticated birds – members of the Class Aves that are kept for the production of eggs intended for human consumption.

Egg laying establishment – the facilities and the surrounding area where primary production of eggs takes place.

Egg product – all, or a portion of, the contents found inside eggs separated from the shell, with or without added ingredients, intended for human consumption.

Incubator egg – an egg that has been set in an incubator.

Microbiocidal treatment is a control measure that practically eliminates the number of microorganisms, including pathogenic microorganisms present in a food or reduces them to a level at which they do not constitute a health hazard.

Pasteurization – a microbiocidal control measure where eggs or egg products are subjected to a process, using heat to reduce the load of pathogenic microorganisms to an acceptable level to ensure safety.

Shelf life – the period during which the egg or egg product maintains its safety and suitability.

Table egg – an egg destined to be sold to the end consumer in its shell and without having received any treatment significantly modifying its properties.

3 PRIMARY PRODUCTION

It is recognised that some of the provisions in this Code may be difficult to implement in areas where primary production is conducted in small holdings in both developed and developing countries and also in areas where traditional farming is practised. Therefore, the Code is, of necessity, a flexible one to allow for different systems of control and prevention of contamination of eggs during primary production.

These principles and narratives supplement those contained in Section 3 of the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969) and the general principles presented in Section 2.3 above.

Egg producers should take all reasonable measures to reduce the likelihood of hazards occurring in or on eggs during primary production.

Primary production activities can significantly impact on the safety of eggs and egg products. Bacterial contamination of eggs can occur during formation, thus the practices used at this phase of production are a key factor in reducing the potential for microorganisms to be present in or on eggs.

It is recognised that microbiological hazards can be introduced both from the primary production environment and from the breeding and laying flocks themselves. Pathogens such as Salmonella Enteritidis (SE) can be transmitted vertically from breeder flocks to commercial laying flocks, and horizontally from other layers, feed and/or environment and hence to eggs. Importantly, the presence of Salmonella in the laying and/or breeding flock increases the possibility of Salmonella in the egg.

Thus the preventative role of good hygienic and agricultural practice in the primary production of eggs is critically important. Appropriate animal husbandry practices should be respected and care should be taken to assure that proper health of the breeding and laying flocks is maintained. Further, lack of good agricultural, animal feeding and veterinary practices and inadequate general hygiene by personnel and equipment during egg handling, and/or collection may lead to unacceptable levels of bacterial and other contamination (such as physical and chemical) during primary production.

The focus for primary producers is to reduce the likelihood that such hazards will occur during the primary production phase of the chain. Likewise, in certain primary production situations, the occurrence of food safety hazards may be less avoidable which may result in the application of more stringent control measures during subsequent processing in order to ensure safety and suitability of the finished product. The degree to which primary production practices control the likelihood of occurrence of a food safety hazard in or on eggs will have an impact on the nature of controls needed during the subsequent processing of eggs.

Contamination of eggs during primary production should be minimized.

Producers should obtain domesticated birds from breeding stock that have been subject to control measures to reduce and, if possible eliminate, the risk of introducing into laying flocks, poultry diseases and pathogenic organisms transmissible to humans. The breeding flock should be subject to a programme which will monitor the effect of the control measures.

Laying flock management is key to safe primary production of eggs. Laying flocks are managed under a wide range of climatic conditions using various agricultural inputs and technologies, and on farms of various sizes. However in backyard poultry farms and small scale producers, the number of birds maintained is very small and, accordingly, the systems and hygienic conditions of production may vary. Hazards may vary between one type of production system and another. In each egg laying establishment, it is necessary to consider the particular agricultural practices that promote the safe production of eggs, the type of products (e.g., unsorted eggs, eggs for the table egg market, eggs strictly for breaking) and production methods used.

The microbial load of eggs should be as low as achievable, using good egg production practices, taking into account the requirements for subsequent processing. Measures should be implemented at the primary production level to reduce as far as possible the initial load of pathogenic microorganisms affecting safety and suitability. Such measures would permit the application of microbiological control measures of lesser stringency and still ensure product safety and suitability.

3.1 ENVIRONMENTAL HYGIENE

The egg laying establishment should be appropriate for the primary production of eggs such that sources of potentially harmful substances are minimized and are not present at unacceptable levels in or on eggs.

Where practicable, producers could identify and evaluate the immediate surroundings and previous use (indoor and outdoor) of the egg laying establishment in order to identify hazards. Potential sources of contamination from the egg laying establishment including the immediate environment should be identified. This could include contamination associated with previous uses of the land, presence of contaminants, polluted surface water, potential microbial and chemical hazards from contamination by faeces, and other organic waste that could be introduced into the egg laying establishment. This is particularly relevant in the case of free range foraging by domesticated birds.

Primary production should not be carried out in areas where the presence of potentially harmful substances in the egg laying establishment would lead to an unacceptable level of such substances in or on eggs. The potential for contamination from, for example, agricultural chemicals, hazardous wastes, etc. should be considered. The potential for the introduction of disease from wild birds and animals should also be considered.

The evaluation process could include the following:

- Identification of previous and present usage of the primary production area and the adjoining sites to determine potential microbial, chemical and physical hazards and determine sources of environmental contamination, for example by faeces or other organic waste, that could be introduced into the egg laying establishment.
  - Sites/uses of concern can include crops grown, feed lot, animal production, hazardous waste site, sewage treatment site, and mining extraction site.
- Identification of points of access to the site by domesticated and wild animals, including access to water sources used in primary production, to determine potential faecal and other contamination of the soils and water and the likelihood of contamination of eggs.
  - Existing practices should be reviewed to assess the prevalence and likelihood of uncontrolled deposits of animal faeces coming into contact with eggs.
  - As much as possible, domestic and wild animals, including wild birds as well as rodents should be prevented from entering egg laying establishments.
- Identification of the potential for contamination of egg laying establishments by leaking, leaching or overflowing manure storage sites and flooding from polluted surface waters.

If previous uses cannot be identified, or the evaluation leads to the conclusion that hazards exist, where practicable, the sites should be tested for contaminants of concern. Additionally, periodic monitoring of the environment and forage, and judicious selection and use of fertilizers and agricultural chemicals should occur.

If contaminants are present at levels which may result in the egg or egg product being harmful to human health, and corrective or preventive actions have not been taken to minimize identified hazards, the sites should not be used until such actions have been applied.

Care should be taken to minimize access to contaminated water or to environmental contaminants to the extent practicable in order to avoid diseases transmissible to birds or to humans or the likelihood of contamination of eggs.

3.2 HYGIENIC PRODUCTION OF EGGS

Provisions in this section are equally relevant to all egg producers.

3.2.1 Flock Management and Animal Health

Eggs should come from flocks (both breeding and laying) in good health so that flock health does not adversely affect the safety and suitability of the eggs.

Good animal husbandry practices should be used to help maintain flock health and resistance to colonization by pathogenic organisms. These practices should include timely treatment for parasites, minimizing stress through proper management of human access and environmental conditions and use of appropriate preventive measures for example, veterinary medicines and vaccines.

The Salmonella Enteriditis *Risk Assessment has shown that reducing the prevalence of Salmonella* Enteritidis *infected flocks is anticipated to result in a reduction in the risk of human illness from the consumption of Salmonella* Enteritidis *positive eggs*[2].

Flock management is critical in reducing the risk of human illness from the consumption of eggs. Good husbandry practices should also be used to reduce the likelihood of pathogens (i.e. avian disease) and thus reduce the use of veterinary drugs. Where drug treatment occurs, its use should be appropriate and should consider possible antimicrobial resistance[3]. In particular, measures to prevent disease could include:

[2] Joint FAO/WHO Expert Consultation on Risk Assessment of Microbiological Hazards in Foods, FAO Headquarters, Rome, Italy 30 April – 4 May 2001, page 13.

[3] Code of Practice to Minimize and Contain Antimicrobial Resistance (CAC/RCP 61-2005).

- Evaluating the health status of domesticated birds relative to avian diseases and where practicable, colonization by pathogenic organisms transmissible to humans and always taking action to ensure only healthy birds are used.
- Taking preventive measures, including managing human access, to reduce the risk of transferring micro-organisms that may impact on food safety to, or from, or between, flocks.
- Using, where permitted, appropriate vaccines as part of an overall flock management program, including as measures when introducing new birds.
- Regularly checking the flock and removing dead and diseased birds, isolating sick birds, and investigating suspicious or unknown causes of illness or death to prevent further cases.
- Disposing of dead birds in a manner that prevents recycling of diseases to the laying flock by either pests or handlers.
- Treating birds only with veterinary drugs where permitted, prescribed by a veterinarian and in a manner that will not adversely impact on the safety and suitability of eggs, including adhering to the withdrawal period specified by the manufacturer or veterinarian.
  - Only those medicinal products and medicinal premixes that have been authorized by the relevant authority for inclusion in animal feed should be used.
  - Where birds/flocks have been treated with veterinary drugs that can be transferred to eggs, their eggs should be discarded until the withholding period for the particular veterinary drug has been achieved. Established maximum residue levels (MRLs), including those established by Codex, for residues of veterinary drugs in eggs, may be used to verify such measures.
  - The veterinarian and/or the producer/layer establishment owner/manager or the collection center should keep a record of the products used, including the quantity, the date of administration, the identity of the flock and withdrawal period.
  - Appropriate sampling schemes and testing protocols should be used to verify the effectiveness of on-farm controls of veterinary drug use and in meeting established MRLs.
  - Veterinary drugs should be stored appropriately and according to manufacturer's instructions.
- Particularly for countries where *Salmonella* Enteritidis has been associated with poultry or eggs, monitoring for SE through faecal testing and the use of a vaccination protocol may reduce the risk of human illness[4]. If a vaccine is used, it should be approved by the competent authority. Monitoring for SE can also include environmental testing of litter, dust, ventilation fans etc.
- Disposing of eggs from infected flocks still in production that represent a risk to human or flock health, in a safe manner or specifically diverting them to a process that ensures elimination of a hazard.
- Where practicable, destruction of *Salmonella* Enteridis positive flocks or slaughter in accordance with country requirements.
- Ensuring visitors, where necessary, wear appropriate protective clothing, footwear and head covering to reduce the risk of introducing hazards or spreading hazards between flocks. Visitor movement should be controlled to minimize likelihood of transfer of pathogens from other sources.

3.2.2 Areas and Establishments for Egg Laying Systems

Egg laying areas and establishments should, to the extent practicable, be designed, constructed, maintained and used in a manner that minimizes exposure of domesticated birds or their eggs to hazards and pests.

[4] Joint FAO/WHO Expert Consultation on Risk Assessment of Microbiological Hazards in Foods, FAO Headquarters, Rome, Italy 30 April – 4 May 2001, page 17.

Improperly protected and maintained areas and premises for the housing of flocks and laying of eggs, particularly for free range and barn production systems may contribute to the contamination of eggs.

Taking into account climatic conditions, production systems including those used to provide feed, water, shelter, control temperature and predators and manage interactions between birds should be designed, constructed, maintained and used in a manner to minimize the likelihood of transfer of foodborne pathogens to the egg, either directly or indirectly[5].

The following should be considered, where practicable, in the assessment of areas and establishments used for egg laying:

- The internal design and layout of housing should not adversely affect the health of the birds and should permit compliance with good hygienic practices.
- The facilities used to house flocks should be cleaned and disinfected in a way that reduces the risk of transfer of pathogens to the next flock. An 'all-in, all-out' step for each poultry house should be followed, where feasible, taking into consideration multi-aged poultry houses. Such a process would give the opportunity to eliminate rodents and insects before the next flock is introduced.
- A plan should be in place to detect any failure in cleaning and disinfection programs and ensure that corrective actions are taken.
- Use of litter should be managed to reduce the risk of introducing or spreading hazards.
- Water delivery systems should be protected, maintained and cleaned, as appropriate, to prevent microbial contamination of water.
- Drainage systems and systems for storing and removal of manure should be designed, constructed and maintained so as to prevent the likelihood of contaminating the water supply or eggs.

Access to egg laying establishments by other animal species (i.e. dogs, cat, wild animals and other birds) that may adversely affect the safety of the eggs should be minimized.

The egg laying establishments should, as far as practicable, be kept clean. Accumulations of broken eggs, manure, or any other objectionable materials should be minimized in order to reduce the likelihood of contact with eggs and to minimize attracting pests into the establishment.

3.2.3 General Hygienic Practice

3.2.3.1 WATERING

Water should be managed in a way that minimizes the potential for the transmission of hazards, directly or indirectly, into or on the egg.

Water used in primary production operations should be suitable for its intended purpose and should not contribute to the introduction of microbiological or chemical hazards into or on eggs.

Contaminated water may contaminate feed, equipment or laying birds leading to the potential introduction of hazards in or on eggs.

As water can be a source of contamination, treatment of drinking water to reduce or eliminate pathogens including *Salmonella* should be considered.

- Potable water should be used, or if potable water is not available for some or all purposes, water should be of a quality that does not introduce hazards to humans consuming the eggs[6]. Access to surface water, where it introduces hazards, should be denied.

---

[5] Although evaluation of the importance of such interventions for reducing the risk of human illness based on existing data was inconclusive. Joint FAO/WHO Expert Consultation on Risk Assessment of Microbiological Hazards in Foods, FAO Headquarters, Rome, Italy 30 April – 4 May 2001, page 17.

[6] Safe Use of Wastewater, Excreta and Greywater. Volume II, Wastewater Use in Agriculture. WHO/FAO/UNEP, 2006 and The Code of Hygienic Practice for Meat (CAC/RCP 58-2005).

- Potential sources of contamination of water from chemical runoff or improperly managed faeces should be identified and controlled to the extent practicable to minimize the likelihood of contaminating eggs.
- Appropriate safety and suitability criteria that meet the intended outcomes should be established for any water used in egg production.
- Where practicable, good purchasing practices for water could be used to minimize the risk associated with hazards in the water and may include using vendor assurances or contractual agreements.
- Where possible, water should be regularly tested to ensure that water supplied to the birds is of a quality that does not introduce hazards in or on the egg.

Any reuse of water should be subject to a hazard analysis including assessment of whether it is appropriate for reconditioning. Critical control point(s) should be identified, as appropriate, and critical limit(s) established and monitored to verify compliance.

- Water recirculated or recycled for reuse should be treated and maintained in such a condition that no risk to the safety and suitability of eggs results from its use.
- Reconditioning of water for reuse and use of reclaimed, recirculated and recycled water should be managed in accordance with HACCP principles.

3.2.3.2 Feeding[7]

Feed for the laying and/or breeding flock should not introduce, directly or indirectly, microbiological or chemical contaminants into eggs that present an unacceptable health risk to the consumer or adversely affect the suitability of eggs and egg products.

The improper procurement, manufacturing and handling of animal feed may result in the introduction of pathogens and spoilage organisms to the breeding and laying flock and the introduction of chemical hazards, such as pesticide residues and other contaminants, which can affect the safety and suitability of eggs and egg products.

Producers should take care where appropriate, during production, transportation, preparation, processing, procurement, storage, and delivery of feed to reduce the likelihood of introducing hazards into the production system.

- To minimize the risk associated with hazards in the feed, good purchasing practices for feed and feed ingredients should be employed. This may include using vendor assurances, contractual agreements and/or purchasing batches of feed that have had microbiological and chemical analysis and are accompanied by certificates of analysis.
- Feed should be managed so that it does not become moldy or contaminated from waste including faeces.
- As feed can be a source of contamination, heat or other treatment of feed to reduce or eliminate pathogens including *Salmonella* should be considered.
- When the egg producer processes their own feed, information should be kept about its composition, the origin of the ingredients, relevant processing parameters and where practicable, the results of any analyses of the finished feed.
- The owner should keep a record of relevant information concerning feed.

3.2.3.3 PEST CONTROL

Pests should be controlled using a properly designed pest control program as they are recognized as vectors for pathogenic organisms.

Any pest control measures should not result in unacceptable levels of residues, such as pesticides, in or on eggs.

[7] Code of Practice on Good Animal Feeding (CAC/RCP 54 – 2004).

Pests such as insects and rodents are known vectors for the introduction of human and animal pathogens into the production environment. Improper application of chemicals used to control these pests may introduce chemical hazards into the production environment.

A properly designed pest control program should be used, that considers the following:

- Before pesticides or rodenticides are used, all efforts should be made to minimize the presence of insects, rats and mice and reduce or remove places which could harbour pests.
  - As cages/pens/enclosures/coops (if used) attract such pests, measures such as proper design, construction and maintenance of buildings (if applicable), effective cleaning procedures and removal of faecal waste should be used to minimize pests.
  - Mice, rats and wild birds are attracted to stored feed. Any feed stores should be located, designed, constructed and maintained so as to be, where practicable, inaccessible to pests. Feed should be kept in pest proof containers.
- Bait should always be placed in "bait stations" so that they are obvious, cannot be accessed by animals or insects they are not intended for and can be identifiable and found easily for checking.
- If it is necessary to resort to chemical pest control measures, the chemicals should be approved for use in food premises and used in accordance with the manufacturer's instructions.
- Any pest control chemicals should be stored in a manner that will not contaminate the laying environment. Such chemicals should be stored in a safe manner. They should not be stored in wet areas or close to feed stores or be accessible by birds. It is preferable to use solid baits, wherever possible.

3.2.3.4 Agricultural and Veterinary Chemicals

Procurement, transport, storage and use of agricultural and veterinary chemicals should be undertaken in such a way that they do not pose a risk of contaminating the eggs, flock or the egg-laying establishment.

- Transport, storage and use of agricultural and veterinary chemicals should be in accordance with the manufacturer's instructions.
- Storage and use of agricultural and veterinary chemicals on the egg laying establishment should be evaluated and managed, as they may represent a direct or indirect hazard for the eggs and flock.
- Agricultural and veterinary chemical residues should not exceed limits established by the Codex Alimentarius Commission or as per national legislation.
- Workers that apply agricultural and veterinary chemicals should receive training in the proper application procedures.
- Agricultural and veterinary chemicals should be kept in their original containers. Labels should have the name of the chemical substances and the instructions for their application.
- Equipment used to apply or administer agricultural and veterinary chemicals should be stored or disposed of in a manner that does not represent a direct or indirect hazard for the eggs and flock
- Empty agricultural and veterinary containers should be disposed of according to applicable regulation and/or the manufacturer's directions and should not be used for other purposes.
- Where possible and practicable, producers should keep records of agricultural and veterinary chemical applications. Records should include information on the date of application, the chemical used, the concentration, method and frequency of application, the purpose for using the chemical applications and where it was applied.

3.3 Collection, Handling, Storage and Transport of Eggs

Eggs should be collected, handled, stored and transported in a manner that minimizes contamination and/or damage to the egg or egg shell, and with appropriate attention to time-temperature considerations, particularly temperature fluctuations.

Appropriate measures should be implemented during disposal of unsafe and unsuitable eggs to protect other eggs from contamination.

Proper collection, whether using manual or automated methods, handling, storage and transport of eggs are important elements of the system of controls necessary to produce safe and suitable eggs and egg products. Contact with unsanitary equipment and foreign materials or methods that cause damage to the shell, may contribute to egg contamination.

Whether manual or automated methods are used to collect eggs, producers should minimize the time between egg laying and further handling or processing. In particular, the time between egg laying and controlled temperature storage should be minimized.

Methods used to collect, handle, store and transport eggs should minimize damage to the shell, and avoid contamination and practices should reflect the following points:

- Cracked and/or dirty eggs should be excluded from the table egg trade.
- Cracked and/or dirty eggs should be directed to a processing or packing establishment, as appropriate, as soon as possible after collection (see Section 5.1).
- Hygienic practices, which take into account time and temperature factors, should be used to protect the egg from surface moisture in order to minimize microbial growth.
- Where appropriate, broken and/or dirty eggs should be segregated from clean and intact eggs.
- Broken eggs and incubator eggs should not be used for human consumption and be disposed of in a safe manner.

Egg processors should communicate any specific requirements at farm level (i.e. time/temperature controls) to the egg producer.

Selection

Eggs from different species of poultry and/or farm production systems (e.g. free range, barn and caged eggs) should be segregated as appropriate.

3.3.1 Egg collection equipment

Collection equipment should be made of materials that are non-toxic and be designed, constructed, installed, maintained and used in a manner to facilitate good hygiene practices.

It is important to prevent any damage to the eggshells by collecting equipment since such damage can lead to contamination and consequently adversely affects the safety and suitability of eggs and egg products. It is also important that the equipment is maintained to a standard of cleanliness adequate to prevent contamination of the eggs.

Where used, egg collecting equipment and containers should be cleaned and disinfected regularly, or if necessary replaced, and with sufficient frequency to minimize or prevent contamination of eggs.

Single use containers should not be reused.

Egg collecting equipment should be maintained in proper working condition and this should be periodically verified.

3.3.2 Packaging and storage

Egg packaging and packaging equipment should be designed, constructed, maintained and used in a manner that will minimize damage to the eggshell and avoid the introduction of contaminants in or on eggs.

Wherever eggs are stored, it should be in a manner that minimizes damage to the eggshell and avoids the introduction of contaminants, or growth of existing microorganisms in or on eggs, giving consideration to time and temperature conditions.

Any egg packaging, storage or associated equipment should not transfer substances to eggs that will present a health risk to the consumer.

Where permanent equipment is used, it should be corrosion resistant and easy to clean and disinfect or if necessary able to be dismantled and reassembled.

Storage temperatures, times and humidity should not have a detrimental effect on the safety and suitability of eggs. The time and temperature conditions and humidity for egg storage at the farm should be established taking into account the hygienic condition of the eggs, the hazards that are reasonably likely to occur, the end use of the eggs, and the intended duration of storage.

3.3.3 Transport, Delivery Procedures and Equipment

Whenever eggs are transported, it should be in a manner that minimizes damage to the egg or eggshell and avoids the introduction of contaminants in or on eggs.

Personnel and vehicular access should be adequate for the hygienic handling of eggs, such that contamination is not introduced onto the farm and thus in or on eggs.

Lorries, trucks or other vehicles or equipment, which carry the eggs, should be cleaned at a frequency necessary to prevent contamination flow between farms or premises and thus of eggs.

The time and temperature conditions for the transport and delivery of eggs from the producer should be established taking into account the hygienic condition of the eggs, the hazards that are reasonably likely to occur, the end use of the eggs, and the intended duration of storage.

- These conditions may be specified in legislation, in codes of practice, or by the processor receiving the eggs in collaboration with the egg producer and transporter and the relevant authority.

Delivery procedures should be adequate for the hygienic handling of eggs.

3.4 CLEANING, MAINTENANCE AND PERSONNEL HYGIENE AT PRIMARY PRODUCTION

3.4.1 Cleaning and maintenance of egg laying establishments

Egg laying establishments should be cleaned and maintained in a manner that ensures the health of flocks and safety and suitability of eggs.

Cleaning and disinfection programs should be in place, and their efficacy should be periodically verified and an environmental monitoring program implemented where possible and practicable.

These programs should include procedures for routine cleaning while birds are in the poultry house. Full cleaning and disinfection programmes should be applied when poultry houses are empty.

De-populated poultry house cleaning procedures should cover cleaning and/or sanitising nest boxes/cages, poultry houses, disposing of contaminated litter, nesting materials and faeces from diseased birds and, where necessary, safe disposal of eggs from infected flocks and dead or diseased birds.

The egg-laying establishment should be safe for the re-entry of new stock.

3.4.2 Personnel hygiene, health, and sanitary facilities

3.4.2.1 PERSONNEL HYGIENE

Hygiene and health requirements should be followed to ensure that personnel who come directly into contact with eggs are not likely to contaminate them.

Hygiene and health requirements should be followed to ensure that personnel who come directly into contact with birds are not likely to transmit illness between birds.

Personnel should understand and follow preventative measures specifically relating to the handling of birds and/or eggs, so as to prevent introducing hazards from one to the other, from other facilities or from cross contamination of birds from personnel.

Personnel should be adequately instructed and/or trained to handle eggs and domesticated birds to ensure the use of good hygienic practices that will minimize the risk of egg or flock contamination.

3.4.2.2 HEALTH STATUS

Personnel should be in good health and not introduce diseases or illness likely to affect flock health or the safety and suitability of eggs.

People known, or suspected, to be suffering from, or to be a carrier of a disease or illness likely to be transmitted to birds or through eggs should not be allowed to enter any bird facility or egg collection or handling area, if there is a likelihood of their contaminating the birds or the eggs. Any person so affected should immediately report illness or symptoms of illness to the management.

3.4.2.3 PERSONAL CLEANLINESS

Personnel who have direct contact with eggs should maintain a high degree of personal cleanliness and, where appropriate, wear suitable protective clothing, footwear and head covering that is not likely to introduce contamination into egg laying areas.

Personnel should wash their hands before starting work that involves the handling of eggs, each time they return to handling areas after a break, immediately after using the toilet, and after handling anything which may contaminate eggs.

3.4.2.4 SANITARY FACILITIES

Facilities should be available to ensure that an appropriate degree of personal hygiene can be maintained.

Facilities should:

- Be located in close proximity to wherever eggs or domesticated birds are handled;
- Be constructed to facilitate hygienic removal of wastes and avoid contamination of facilities, equipment, raw materials and the immediate environment;
- Have adequate means for hygienically washing and drying hands and disinfecting footwear; and
- Be maintained under sanitary conditions and in good repair at all times.

3.5 DOCUMENTATION AND RECORD KEEPING

Records should be kept, as necessary and where practicable, to enhance the ability to verify the effectiveness of the control systems. Documentation of procedures can enhance the credibility and effectiveness of the food safety control system.

With respect to food safety, records should be kept on:

- Prevention and control of avian diseases with an impact on public health;
- Identification and movement of birds and eggs;
- Use of agricultural and pest control chemicals;
- Nature and source of feed, feed ingredients and water;
- Use of veterinary drugs/medicines;
- Results of testing where testing is performed;
- Health status of personnel;
- Cleaning and disinfection; and
- Traceability/product tracing[8] and recall.

[8] Refer to *Principles for Traceability/Product Tracing as a Tool within a Food Inspection and Certification System* (CAC/GL 60-2006)

4 ESTABLISHMENT: DESIGN AND FACILITIES

Section 4 of the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1- 1969) applies to both the processing of eggs for the table egg market and the processing of egg products.

The following guidelines are supplemental to Section 4 of the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1- 1969) for establishments that produce egg products.

Where practicable, separate areas should be allocated for:

- Storage of egg and untreated egg product;
- Breaking and microbiocidal treatment of eggs;
- Packing of microbiocidally treated egg product;
- Storage of microbiocidally treated liquid and frozen egg products and other liquid or frozen ingredients as appropriate;
- Storage of microbiocidally treated dried egg product and other dry ingredients as appropriate; and
- Storage of cleaning and sanitising materials

Work areas for raw and treated product should be separated via physical barriers.

5 CONTROL OF OPERATION

These guidelines are supplemental to those set forth in Section 5 of the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1- 1969).

This section refers to control measures that should be taken to prevent, eliminate or reduce hazards when processing eggs for the shell egg market (i.e. table eggs) and when producing egg products. These measures should be used in conjunction with good hygienic and animal husbandry practices for the primary production of eggs as per Section 3 in order to provide an effective system of control of microbiological and other hazards that can occur in or on eggs and egg products.

These principles are also intended to enhance and supplement those aspects of the *General Principles of Food Hygiene* HACCP Annex (CAC/RCP 1- 1969), which are essential to the successful design of a system of food safety controls for shell eggs and egg products. The users of this document are encouraged to implement the guidelines contained in the HACCP Annex when designing a HACCP system.

5.1 CONTROL OF FOOD HAZARDS

Eggs and egg products should be safe and suitable.

Table egg

Unsafe or unsuitable eggs[9] include:

- Incubator eggs
- Broken/leaker eggs
- Eggs with bacterial or fungal rots
- Eggs contaminated with faeces.
- Eggs stored for hatching for sufficient time to adversely affect the safety and suitability.

Table eggs should be clean and intact.

All efforts should be made to avoid production of dirty eggs. However, dirty eggs may be used for table eggs if permitted by the relevant authorities, in accordance with country requirements, and if cleaned appropriately.

[9] Refer to definition of food safety and food suitability in the Recommended Code of Practice-General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969) Section 2.3 Definitions.

Egg Products

- *Cracked or dirty eggs that are not suitable for human consumption as table eggs should be directed to processing (e.g. washing and breaking followed by a microbiocidal treatment) or be disposed of in a safe manner.*
- *Broken/leaker eggs should not be used to produce egg products and should be disposed of in a safe manner.*
- *Cracked eggs may be used in egg products, but should be processed with minimum delay.*
- *Dirty eggs should be visibly clean prior to breaking and processing.*
- *Other unsafe or unsuitable eggs should not be used for egg products and should be disposed of in a safe manner.*

Control measures based on risk should be in place to ensure that process and product specifications are met and the hazards in or on eggs and egg products are effectively identified and controlled.

Control measures used should achieve an appropriate level of public health protection. Where possible, measures should be based on HACCP principles.

These measures should allow the identification and removal of eggs and egg products that are not suitable for human consumption. They should also address the need to control pathogen growth throughout handling, cleaning, sorting and grading, packaging, processing, storage and distribution and have a sound basis in good hygiene practice. It is important that control measures are applied during primary production and processing to minimize or prevent the microbiological, chemical or physical contamination of eggs.

Processors should only use eggs that have been produced in accordance with the Code.

5.2 KEY ASPECTS OF HYGIENE CONTROL SYSTEMS

5.2.1 Temperature and Time Issues

From receipt of eggs, through handling, sorting and grading, washing, drying, treatment, packing, storage and distribution to point of consumption, consideration should be given to time and temperature and humidity conditions for eggs such that the growth of pathogenic microorganisms will be minimized and the safety and suitability of the eggs will not be adversely affected.

Temperature fluctuations should be minimized as much as possible.

Storage and handling conditions, including those during cleaning, grading and packaging should be such that moisture on the shell surface is minimized.

As eggs are perishable products, particular attention should be paid to temperature conditions throughout storage and distribution, noting that lower storage and distribution temperatures lend themselves to longer shelf life and minimize microbial growth, for example of *Salmonella* Enteritidis.

From receipt of raw/untreated egg product, through processing, treatment, packaging, storage and distribution to point of consumption, consideration should be given to time and temperature conditions for egg products such that the growth of pathogenic microorganisms will be minimized and the safety and suitability of the egg products will not be adversely affected.

Storage conditions should be such that the potential for microbial contamination, the growth of microbial pathogens and the risk to human health is minimized.

5.2.2 Specific Process Steps

5.2.2.1 HANDLING OF TABLE EGGS

Eggs should be handled during all stages of cleaning, sorting, grading, packing, storing and distribution in a manner that avoids damage, minimizes moisture on the shell surface and prevents contamination.

Handling of shell eggs can result in damage to eggs. Eggs should be handled in a manner that avoids damage and contamination, including minimising moisture on the egg shell surface.

Activities involved in shell eggs handling may be done by the primary producer, the processor or others involved in the egg production chain. Wherever in the production chain these activities are done, they should be done in accordance with this code.

Eggs intended for the table egg market should be visibly clean prior to grading and packing.

Sorting, grading, and where appropriate, washing processes should result in clean eggs.

(i) Sorting, Grading and Packing

Sorting, grading and packing of the egg refers to the stage between primary production and retail or further processing, where the whole egg may undergo one or more activities to prepare it for either the table egg market or for processing into egg products.

Cracked, dirty, and unsafe/unsuitable eggs should be segregated from clean and intact eggs.

Cracked eggs should be segregated (for example, by candling) and sent for processing (see Section 5.2.2) or disposed of in a safe manner.

Dirty eggs may be cleaned and if appropriately cleaned, used for the table egg market or the egg product industry in accordance with country requirements. Dirty eggs sent for processing should be clearly labelled that they are not suitable as table eggs,.

The cleaning process used should not damage or contaminate the eggs. Incorrect cleaning of eggs can result in a higher level of contamination of eggs than existed prior to cleaning.

Broken/leaker and other unsuitable eggs should be segregated from eggs suitable for human consumption.

Broken/leaker and other unsuitable eggs should be identified in such a way that they cannot be used for human consumption, for example, by appropriate labelling or the use of a de-characterising agent (an additive that makes it clearly visible that the eggs should not be processed into human food, e.g. a denaturing agent).

Cleaning

- Where permitted by the relevant authority, a cleaning process may be used to remove foreign matter from the shell surface, but this should be carried out under carefully controlled conditions so as to minimize damage to the shell surface.
- Cleaning can be used to reduce the bacterial load on the outside of the shell.
- If dry cleaning is undertaken, the methods used should minimize damage to the protective cuticle and, where appropriate, be followed by oiling of the shell using a suitable food grade oil.

Washing, disinfection and drying

Where washing is permitted by the relevant authority, it should be carried out under carefully controlled conditions so as to minimize damage to the shell and prevent contamination of the egg contents.

- Eggs should not be soaked prior to or during washing.
- Water used for washing should be suitable and not adversely affect the safety and suitability of the egg, giving consideration to appropriate water temperature, pH, and quality, and egg temperature.
- If cleaning compounds such as detergents and sanitizers are used, they should be suitable for use on eggs and not adversely affect the safety of the egg.
- If eggs are washed, they should be dried to minimize moisture on the surface of the shell that can lead to contamination or growth of mold.
- Washing should be followed by effective sanitising of the shell and, where appropriate, with subsequent oiling of the shell using a suitable food grade oil.

(ii) In shell treatment

Where table eggs are treated to eliminate pathogens (e.g. in-shell pasteurization) the treatment should not adversely affect the safety or suitability of the egg.

(iii) Storage and distribution

Eggs should be stored and transported under conditions that will not adversely affect the safety and suitability of the egg.

Eggs are perishable products.

- Storage conditions should minimize moisture on the shell surface.
- Lower temperatures minimize microbial growth and extend shelf life of the eggs.
- Temperature fluctuations during storage and distribution should be minimized.

(iv) Shelf life for table eggs[10]

The growth of pathogenic and/or spoilage microorganisms to unacceptable levels may affect the shelf life of eggs.

The shelf life of eggs is influenced by a number of factors, such as:

- Storage conditions including temperature, temperature fluctuation and humidity
- Methods and treatments
- Type of packaging

Shelf life of table eggs should be established by the grader/packer, consistent with requirements of relevant authorities, based on:

- information from the producer on the time since lay, time and temperature in storage and transport;
- type of packaging;
- likelihood of microbial growth, due to reasonably anticipated temperature abuse during storage, distribution, retail, sale and handling by the consumer under reasonably foreseeable conditions of distribution, storage and use.

Where processors clearly advise on egg packaging that eggs are to be refrigerated, others in the food chain, including retailers should follow the processors' advice, unless it is expressly made as a recommendation to the consumer (e.g. that the conditions of refrigeration should be fulfilled after purchasing).

5.2.2.2 EGG PRODUCT PROCESSING

Processors should be satisfied that the egg products they produce are safe and suitable for human consumption.

Eggs for processing should be visibly clean prior to breaking and separating.

Cracked eggs may be processed. Broken eggs should not be processed and should be disposed of in a safe manner.

Dirty eggs should be disposed of in a safe manner or may be cleaned in accordance with 5.2.2.1.

Separating the egg contents from the shell should be done in a manner that will, as far as possible, avoid cross-contamination between the shell and egg contents, avoid contamination by personnel or from equipment, and that permits examination of egg contents.

(i) Treatments

Egg products should be subjected to a microbiocidal treatment to ensure the products are safe and suitable.

[10] Joint FAO/WHO Expert Consultation on Risk Assessment of Microbiological Hazards in Foods, FAO Headquarters, Rome, Italy 30 April – 4 May 2001, page 14.

All operations subsequent to the treatment should ensure that the treated product does not become contaminated.

Hygienic manufacturing and personnel practices should be in place to manage the risk of contamination from the food contact surfaces, equipment, and personnel, packaging material and between raw egg and processed egg products.

Microbiocidal treatments, including heat treatment, should be validated to show they achieve the desired reduction in the number of pathogenic microorganisms and result in a safe and suitable product.

Where heat treatment is used, consideration should be given to time and temperature combinations.

Pasteurized liquid egg products should be cooled rapidly immediately after pasteurization and maintained under refrigeration.

(ii) Untreated Egg Products

Egg products that have not had a microbiocidal treatment should only be directed to further processing to ensure their safety and suitability.

Where untreated egg products leave a grading/processing premises, they should be labeled that the product has not been treated.

(iii) Storage and distribution

Egg products should be stored and transported under conditions that will not adversely affect the safety and suitability of the product.

Egg products, including those that can be stored at ambient temperatures, should be protected against external agents and contamination, e.g. direct sun light, excessive heating, moisture, external contaminants, and from rapid temperature changes which could adversely affect the integrity of the product packaging or the safety and suitability of the product.

(iv) Shelf life for egg products

The shelf life of egg products is influenced by a number of factors, such as:

- Storage conditions including temperature, temperature fluctuation and humidity
- Processing methods and treatments
- Type of packaging

Shelf life of egg products should be established by the processor, consistent with requirements of relevant authorities, based on:

- Applied microbiological control measures, including storage temperatures, e.g. storage under refrigeration, freezing or ambient;
- Methods and treatments applied to product;
- Type of packaging;
- Likelihood of post process contamination and type of potential contamination under reasonably foreseeable conditions.

The safety and suitability of the egg product should be assured and, where necessary, demonstrated that it would be retained throughout the maximum period specified.

Shelf life determination may be done at the plant level by testing products subjected to the storage conditions specified or by predicting microbial growth in the product under the specified storage conditions. Reasonably anticipated temperature abuse should be integrated into the study or be taken into account by applying an appropriate safety factor (e.g., by shortening the maximum durability specified in the labeling or by requiring lower storage temperatures).

5.2.3 Microbiological and Other Specifications

Refer to the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969) and the *Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods* (CAC/GL 21-1997).

Information that may be useful for establishing specifications could include:

- Flock health status (including pathogen status);
- Pathogen load in/on eggs;
- Agricultural and veterinary chemical status;
- Age of eggs;
- Handling methods; and
- Microbiocidal treatments.

Particular attention should be given to specific indicating control of pathogens such as *Salmonella* Enteritidis.

5.3 INCOMING MATERIAL REQUIREMENTS

Refer to the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969) .

Depending upon the end use of the egg, certain specific microbiological criteria for incoming ingredients may be appropriate to verify that the control systems have been implemented correctly.

5.4 PACKAGING

Refer to the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969).

5.5 WATER

Refer to the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969).

5.6 MANAGEMENT AND SUPERVISION

Refer to the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969).

5.7 DOCUMENTATION AND RECORDS

Refer to the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969).

5.8 RECALL PROCEDURES

Refer to the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969).

6 ESTABLISHMENT: MAINTENANCE AND SANITATION

These guidelines are supplemental to those set forth in Section 6 of the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969).

6.1 MAINTENANCE AND CLEANING

Refer to the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969).

6.2 CLEANING PROGRAMS

Handling, packaging and processing of eggs uses a variety of equipment with sensitive electronic controls. Where wet cleaning may damage or result in the contamination of the equipment, alternative cleaning programs should be considered.

6.3 PEST CONTROL SYSTEMS

Refer to the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969).

6.4 WASTE MANAGEMENT

Refer to the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969).

6.5 MONITORING EFFECTIVENESS

Refer to the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969).

7 ESTABLISHMENT: PERSONAL HYGIENE

Refer to the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969).

8 TRANSPORTATION

These principles and guidelines are supplemental to those set forth in Section 8 of the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969) and, as appropriate, those set forth in *Code of Hygienic Practice for the Transport of Food in Bulk and Semi-Packed Food* (CAC/RCP 47 – 2001).

Eggs and egg products should be transported in a manner that will minimize breakage, damage and contamination.

Mobile containers and tankers should be cleaned and disinfected prior to being refilled.

Egg haulers (driver or individual in charge of transport to and from packing facility) should use vehicles suitable for transporting eggs, which permit easy and thorough cleaning.

Piping, connectors and valves used for filling and discharge of liquid egg should be of a suitable design and be cleaned, disinfected and stored as appropriate.

Eggs should be transferred between establishments promptly. Eggs should be maintained at an appropriate temperature, including avoiding fluctuations in temperatures that will result in condensation of water on the shell surface.

9 PRODUCT INFORMATION AND CONSUMER AWARENESS

These principles and guidelines are supplemental to those contained in Section 9 of the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969).

9.1 LOT IDENTIFICATION

Refer to the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969).

Documentation can enhance the credibility and effectiveness of the food safety control system, especially when it includes measures that permit a client to refer to their supplier on the history of a product. Labelling and record keeping also aid in the implementation of other emergency and corrective actions.

Where appropriate and practicable, a system should be in place that allows the identification of the egg layer establishment, transporter, grading/packing premises and processor where eggs and egg products were produced..

The system should be easy to audit. Records should be kept for a period of time sufficient to permit efficient traceback investigations of the eggs and/or egg products. It is important to ensure that all parties involved in this system are adequately informed and trained in its implementation.

9.2 PRODUCT INFORMATION

Refer to the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969).

9.3 LABELLING

Egg and egg products should be labelled in accordance with the *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985).

Processors and food manufacturers awareness

Processors and food manufacturers that use egg products should follow labelling instructions.

9.4 CONSUMER EDUCATION

Where appropriate, advice should be made available to consumers on the safe handling, use, preparation and consumption of eggs.

10 TRAINING

Refer to the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969).

TABLE OF CONTENTS

INTRODUCTION 3

SECTION I - OBJECTIVES 3

1.1 THE CODEX GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE: 3

SECTION II - SCOPE, USE AND DEFINITION 3

2.1 SCOPE 3
2.2 USE 4
2.3 DEFINITIONS 4

SECTION III - PRIMARY PRODUCTION 4

3.1 ENVIRONMENTAL HYGIENE 5
3.2 HYGIENIC PRODUCTION OF FOOD SOURCES 5
3.3 HANDLING, STORAGE AND TRANSPORT 5
3.4 CLEANING, MAINTENANCE AND PERSONNEL HYGIENE AT PRIMARY PRODUCTION 5

SECTION IV - ESTABLISHMENT: DESIGN AND FACILITIES 5

4.1 LOCATION 5
4.2 PREMISES AND ROOMS 6
4.3 EQUIPMENT 6
4.4 FACILITIES 7

SECTION V - CONTROL OF OPERATION 8

5.1 CONTROL OF FOOD HAZARDS 8
5.2 KEY ASPECTS OF HYGIENE CONTROL SYSTEMS 8
5.3 INCOMING MATERIAL REQUIREMENTS 9
5.4 PACKAGING 9
5.5 WATER 9
5.6 MANAGEMENT AND SUPERVISION 9
5.7 DOCUMENTATION AND RECORDS 9
5.8 RECALL PROCEDURES 9

SECTION VI - ESTABLISHMENT: MAINTENANCE AND SANITATION 10

6.1 MAINTENANCE AND CLEANING 10
6.2 CLEANING PROGRAMMES 10
6.3 PEST CONTROL SYSTEMS 11
6.4 WASTE MANAGEMENT 11
6.5 MONITORING EFFECTIVENESS 11

SECTION VII - ESTABLISHMENT: PERSONAL HYGIENE 11

7.1 HEALTH STATUS 11
7.2 ILLNESS AND INJURIES 11
7.3 PERSONAL CLEANLINESS 12
7.4 PERSONAL BEHAVIOUR 12
7.5 VISITORS 12

SECTION VIII - TRANSPORTATION 12

8.1 GENERAL 12
8.2 REQUIREMENTS 12
8.3 USE AND MAINTENANCE 13

SECTION IX - PRODUCT INFORMATION AND CONSUMER AWARENESS 13

9.1 LOT IDENTIFICATION 13
9.2 PRODUCT INFORMATION 13
9.3 LABELLING 13
9.4 CONSUMER EDUCATION 13

Adopted 1969. Amendment 1999. Revisions 1997 and 2003. Editorial corrections 2011.

SECTION X - TRAINING 13

10.1 AWARENESS AND RESPONSIBILITIES 13
10.2 TRAINING PROGRAMMES 13
10.3 INSTRUCTION AND SUPERVISION 14
10.4 REFRESHER TRAINING 14

HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION 15

PREAMBLE 15

DEFINITIONS 15

PRINCIPLES OF THE HACCP SYSTEM 15

GUIDELINES FOR THE APPLICATION OF THE HACCP SYSTEM 17

INTRODUCTION 17

APPLICATION 17

TRAINING 19

INTRODUCTION

People have the right to expect the food they eat to be safe and suitable for consumption. Foodborne illness and foodborne injury are at best unpleasant; at worst, they can be fatal. But there are also other consequences. Outbreaks of foodborne illness can damage trade and tourism, and lead to loss of earnings, unemployment and litigation. Food spoilage is wasteful, costly and can adversely affect trade and consumer confidence.

International food trade, and foreign travel, are increasing, bringing important social and economic benefits. But this also makes the spread of illness around the world easier. Eating habits too, have undergone major change in many countries over the last two decades and new food production, preparation and distribution techniques have developed to reflect this. Effective hygiene control, therefore, is vital to avoid the adverse human health and economic consequences of foodborne illness, foodborne injury, and food spoilage. Everyone, including farmers and growers, manufacturers and processors, food handlers and consumers, has a responsibility to assure that food is safe and suitable for consumption.

These General Principles lay a firm foundation for ensuring food hygiene and should be used in conjunction with each specific code of hygienic practice, where appropriate, and the guidelines on microbiological criteria. The document follows the food chain from primary production through to final consumption, highlighting the key hygiene controls at each stage. It recommends a HACCP-based approach wherever possible to enhance food safety as described in *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application* (Annex).

The controls described in this General Principles document are internationally recognized as essential to ensure the safety and suitability of food for consumption. The General Principles are commended to Governments, industry (including individual primary producers, manufacturers, processors, food service operators and retailers) and consumers alike.

SECTION I - OBJECTIVES

1.1 THE CODEX GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE:

- identify the essential principles of food hygiene applicable throughout the food chain (including primary production through to the final consumer), to achieve the goal of ensuring that food is safe and suitable for human consumption;
- recommend a HACCP-based approach as a means to enhance food safety;
- indicate how to implement those principles; and
- provide a guidance for specific codes which may be needed for - sectors of the food chain; processes; or commodities; to amplify the hygiene requirements specific to those areas.

SECTION II - SCOPE, USE AND DEFINITION

2.1 SCOPE

2.1.1 The food chain

This document follows the food chain from primary production to the final consumer, setting out the necessary hygiene conditions for producing food which is safe and suitable for consumption. The document provides a base-line structure for other, more specific, codes applicable to particular sectors. Such specific codes and guidelines should be read in conjunction with this document and *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application* (Annex).

2.1.2 Roles of Governments, industry, and consumers

Governments can consider the contents of this document and decide how best they should encourage the implementation of these general principles to:

- protect consumers adequately from illness or injury caused by food; policies need to consider the vulnerability of the population, or of different groups within the population;
- provide assurance that food is suitable for human consumption;
- maintain confidence in internationally traded food; and
- provide health education programmes which effectively communicate the principles of food hygiene to industry and consumers.

Industry should apply the hygienic practices set out in this document to:

- provide food which is safe and suitable for consumption;
- ensure that consumers have clear and easily-understood information, by way of labelling and other appropriate means, to enable them to protect their food from contamination and growth/survival of foodborne pathogens by storing, handling and preparing it correctly; and
- maintain confidence in internationally traded food.

Consumers should recognize their role by following relevant instructions and applying appropriate food hygiene measures.

2.2 USE

Each section in this document states both the objectives to be achieved and the rationale behind those objectives in terms of the safety and suitability of food.

Section III covers primary production and associated procedures. Although hygiene practices may differ considerably for the various food commodities and specific codes should be applied where appropriate, some general guidance is given in this section. Sections IV to X set down the general hygiene principles which apply throughout the food chain to the point of sale. Section IX also covers consumer information, recognizing the important role played by consumers in maintaining the safety and suitability of food.

There will inevitably be situations where some of the specific requirements contained in this document are not applicable. The fundamental question in every case is "what is necessary and appropriate on the grounds of the safety and suitability of food for consumption?"

The text indicates where such questions are likely to arise by using the phrases "where necessary" and "where appropriate". In practice, this means that, although the requirement is generally appropriate and reasonable, there will nevertheless be some situations where it is neither necessary nor appropriate on the grounds of food safety and suitability. In deciding whether a requirement is necessary or appropriate, an assessment of the risk should be made, preferably within the framework of the HACCP approach. This approach allows the requirements in this document to be flexibly and sensibly applied with a proper regard for the overall objectives of producing food which is safe and suitable for consumption. In so doing it takes into account the wide diversity of activities and varying degrees of risk involved in producing food. Additional guidance is available in specific food codes.

2.3 DEFINITIONS

For the purpose of this Code, the following expressions have the meaning stated:

Cleaning - the removal of soil, food residue, dirt, grease or other objectionable matter.

Contaminant - any biological or chemical agent, foreign matter, or other substances not intentionally added to food which may compromise food safety or suitability.

Contamination - the introduction or occurrence of a contaminant in food or food environment.

Disinfection - the reduction, by means of chemical agents and/or physical methods, of the number of micro-organisms in the environment, to a level that does not compromise food safety or suitability.

Establishment - any building or area in which food is handled and the surroundings under the control of the same management.

Food hygiene - all conditions and measures necessary to ensure the safety and suitability of food at all stages of the food chain.

Hazard - a biological, chemical or physical agent in, or condition of, food with the potential to cause an adverse health effect.

HACCP - a system which identifies, evaluates, and controls hazards which are significant for food safety.

Food handler - any person who directly handles packaged or unpackaged food, food equipment and utensils, or food contact surfaces and is therefore expected to comply with food hygiene requirements

Food safety - assurance that food will not cause harm to the consumer when it is prepared and/or eaten according to its intended use.

Food suitability - assurance that food is acceptable for human consumption according to its intended use.

Primary production - those steps in the food chain up to and including, for example, harvesting, slaughter, milking, fishing.

SECTION III - PRIMARY PRODUCTION

OBJECTIVES:

Primary production should be managed in a way that ensures that food is safe and suitable for its intended use. Where necessary, this will include:

- avoiding the use of areas where the environment poses a threat to the safety of food;
- controlling contaminants, pests and diseases of animals and plants in such a way as not to pose a threat to food safety;
- adopting practices and measures to ensure food is produced under appropriately hygienic conditions.

RATIONALE:

To reduce the likelihood of introducing a hazard which may adversely affect the safety of food, or its suitability for consumption, at later stages of the food chain.

3.1 ENVIRONMENTAL HYGIENE

Potential sources of contamination from the environment should be considered. In particular, primary food production should not be carried on in areas where the presence of potentially harmful substances would lead to an unacceptable level of such substances in food.

3.2 HYGIENIC PRODUCTION OF FOOD SOURCES

The potential effects of primary production activities on the safety and suitability of food should be considered at all times. In particular, this includes identifying any specific points in such activities where a high probability of contamination may exist and taking specific measures to minimize that probability. The HACCP-based approach may assist in the taking of such measures - see *Hazard Analysis and Critical Control (HACCP) Point System and Guidelines for its Application* (Annex).

Producers should as far as practicable implement measures to:

- control contamination from air, soil, water, feedstuffs, fertilizers (including natural fertilizers), pesticides, veterinary drugs or any other agent used in primary production;
- control plant and animal health so that it does not pose a threat to human health through food consumption, or adversely affect the suitability of the product; and
- protect food sources from faecal and other contamination.

In particular, care should be taken to manage wastes, and store harmful substances appropriately. On-farm programmes which achieve specific food safety goals are becoming an important part of primary production and should be encouraged.

3.3 HANDLING, STORAGE AND TRANSPORT

Procedures should be in place to:

- sort food and food ingredients to segregate material which is evidently unfit for human consumption;
- dispose of any rejected material in a hygienic manner; and
- Protect food and food ingredients from contamination by pests, or by chemical, physical or microbiological contaminants or other objectionable substances during handling, storage and transport.

Care should be taken to prevent, so far as reasonably practicable, deterioration and spoilage through appropriate measures which may include controlling temperature, humidity, and/or other controls.

3.4 CLEANING, MAINTENANCE AND PERSONNEL HYGIENE AT PRIMARY PRODUCTION

Appropriate facilities and procedures should be in place to ensure that:

- any necessary cleaning and maintenance is carried out effectively; and
- an appropriate degree of personal hygiene is maintained.

SECTION IV - ESTABLISHMENT: DESIGN AND FACILITIES

OBJECTIVES:

Depending on the nature of the operations, and the risks associated with them, premises, equipment and facilities should be located, designed and constructed to ensure that:

- contamination is minimized;
- design and layout permit appropriate maintenance, cleaning and disinfections and minimize air-borne contamination;
- surfaces and materials, in particular those in contact with food, are non-toxic in intended use and, where necessary, suitably durable, and easy to maintain and clean;
- where appropriate, suitable facilities are available for temperature, humidity and other controls; and
- there is effective protection against pest access and harbourage.

RATIONALE:

Attention to good hygienic design and construction, appropriate location, and the provision of adequate facilities, is necessary to enable hazards to be effectively controlled.

4.1 LOCATION

4.1.1 Establishments

Potential sources of contamination need to be considered when deciding where to locate food establishments, as well as the effectiveness of any reasonable measures that might be taken to protect food. Establishments should not be located anywhere where, after considering such protective measures, it is clear that there will remain a threat to food safety or suitability. In particular, establishments should normally be located away from:

- environmentally polluted areas and industrial activities which pose a serious threat of contaminating food;

- areas subject to flooding unless sufficient safeguards are provided;
- areas prone to infestations of pests;
- areas where wastes, either solid or liquid, cannot be removed effectively.

4.1.2 Equipment

Equipment should be located so that it:

- permits adequate maintenance and cleaning;
- functions in accordance with its intended use; and
- facilitates good hygiene practices, including monitoring.

4.2 PREMISES AND ROOMS

4.2.1 Design and layout

Where appropriate, the internal design and layout of food establishments should permit good food hygiene practices, including protection against cross-contamination between and during operations by foodstuffs.

4.2.2 Internal structures and fittings

Structures within food establishments should be soundly built of durable materials and be easy to maintain, clean and where appropriate, able to be disinfected. In particular the following specific conditions should be satisfied where necessary to protect the safety and suitability of food:

- the surfaces of walls, partitions and floors should be made of impervious materials with no toxic effect in intended use;
- walls and partitions should have a smooth surface up to a height appropriate to the operation;
- floors should be constructed to allow adequate drainage and cleaning;
- ceilings and overhead fixtures should be constructed and finished to minimize the build up of dirt and condensation, and the shedding of particles;
- windows should be easy to clean, be constructed to minimize the build up of dirt and where necessary, be fitted with removable and cleanable insect-proof screens. Where necessary, windows should be fixed;
- doors should have smooth, non-absorbent surfaces, and be easy to clean and, where necessary, disinfect;
- working surfaces that come into direct contact with food should be in sound condition, durable and easy to clean, maintain and disinfect. They should be made of smooth, non-absorbent materials, and inert to the food, to detergents and disinfectants under normal operating conditions.

4.2.3 Temporary/mobile premises and vending machines

Premises and structures covered here include market stalls, mobile sales and street vending vehicles, temporary premises in which food is handled such as tents and marquees.

Such premises and structures should be sited, designed and constructed to avoid, as far as reasonably practicable, contaminating food and harbouring pests.

In applying these specific conditions and requirements, any food hygiene hazards associated with such facilities should be adequately controlled to ensure the safety and suitability of food.

4.3 EQUIPMENT

4.3.1 General

Equipment and containers (other than once-only use containers and packaging) coming into contact with food, should be designed and constructed to ensure that, where necessary, they can be adequately cleaned, disinfected and maintained to avoid the contamination of food. Equipment and containers should be made of materials with no toxic effect in intended use. Where necessary, equipment should be durable and movable or capable of being disassembled to allow for maintenance, cleaning, disinfection, monitoring and, for example, to facilitate inspection for pests.

4.3.2 Food control and monitoring equipment

In addition to the general requirements in paragraph 4.3.1, equipment used to cook, heat treat, cool, store or freeze food should be designed to achieve the required food temperatures as rapidly as necessary in the interests of food safety and suitability, and maintain them effectively. Such equipment should also be designed to allow temperatures to be monitored and controlled. Where necessary, such equipment should have effective means of controlling and monitoring humidity, air-flow and any other characteristic likely to have a detrimental effect on the safety or suitability of food. These requirements are intended to ensure that:

- harmful or undesirable micro-organisms or their toxins are eliminated or reduced to safe levels or their survival and growth are effectively controlled;
- where appropriate, critical limits established in HACCP-based plans can be monitored; and
- temperatures and other conditions necessary to food safety and suitability can be rapidly achieved and maintained.

4.3.3 Containers for waste and inedible substances

Containers for waste, by-products and inedible or dangerous substances, should be specifically identifiable, suitably constructed and, where appropriate, made of impervious material. Containers used to hold dangerous substances should be identified and, where appropriate, be lockable to prevent malicious or accidental contamination of food.

4.4 FACILITIES

4.4.1 Water supply

An adequate supply of potable water with appropriate facilities for its storage, distribution and temperature control, should be available whenever necessary to ensure the safety and suitability of food.

Potable water should be as specified in the latest edition of WHO Guidelines for Drinking Water Quality, or water of a higher standard. Non-potable water (for use in, for example, fire control, steam production, refrigeration and other similar purposes where it would not contaminate food), shall have a separate system. Non-potable water systems shall be identified and shall not connect with, or allow reflux into, potable water systems.

4.4.2 Drainage and waste disposal

Adequate drainage and waste disposal systems and facilities should be provided. They should be designed and constructed so that the risk of contaminating food or the potable water supply is avoided.

4.4.3 Cleaning

Adequate facilities, suitably designated, should be provided for cleaning food, utensils and equipment. Such facilities should have an adequate supply of hot and cold potable water where appropriate.

4.4.4 Personnel hygiene facilities and toilets

Personnel hygiene facilities should be available to ensure that an appropriate degree of personal hygiene can be maintained and to avoid contaminating food. Where appropriate, facilities should include:

- adequate means of hygienically washing and drying hands, including wash basins and a supply of hot and cold (or suitably temperature controlled) water;
- lavatories of appropriate hygienic design; and
- adequate changing facilities for personnel.

Such facilities should be suitably located and designated.

4.4.5 Temperature control

Depending on the nature of the food operations undertaken, adequate facilities should be available for heating, cooling, cooking, refrigerating and freezing food, for storing refrigerated or frozen foods, monitoring food temperatures, and when necessary, controlling ambient temperatures to ensure the safety and suitability of food.

4.4.6 Air quality and ventilation

Adequate means of natural or mechanical ventilation should be provided, in particular to:

- minimize air-borne contamination of food, for example, from aerosols and condensation droplets;
- control ambient temperatures;
- control odours which might affect the suitability of food; and
- control humidity, where necessary, to ensure the safety and suitability of food.

Ventilation systems should be designed and constructed so that air does not flow from contaminated areas to clean areas and, where necessary, they can be adequately maintained and cleaned.

4.4.7 Lighting

Adequate natural or artificial lighting should be provided to enable the undertaking to operate in a hygienic manner. Where necessary, lighting should not be such that the resulting colour is misleading. The intensity should be adequate to the nature of the operation. Lighting fixtures should, where appropriate, be protected to ensure that food is not contaminated by breakages.

4.4.8 Storage

Where necessary, adequate facilities for the storage of food, ingredients and non-food chemicals (e.g. cleaning materials, lubricants, fuels) should be provided.

Where appropriate, food storage facilities should be designed and constructed to:

- permit adequate maintenance and cleaning;
- avoid pest access and harbourage;
- enable food to be effectively protected from contamination during storage; and
- where necessary, provide an environment which minimizes the deterioration of food (e.g. by temperature and humidity control).

The type of storage facilities required will depend on the nature of the food. Where necessary, separate, secure storage facilities for cleaning materials and hazardous substances should be provided.

SECTION V - CONTROL OF OPERATION

OBJECTIVE:

To produce food which is safe and suitable for human consumption by:

- formulating design requirements with respect to raw materials, composition, processing, distribution, and consumer use to be met in the manufacture and handling of specific food items; and
- designing, implementing, monitoring and reviewing effective control systems.

RATIONALE:

To reduce the risk of unsafe food by taking preventive measures to assure the safety and suitability of food at an appropriate stage in the operation by controlling food hazards.

5.1 CONTROL OF FOOD HAZARDS

Food business operators should control food hazards through the use of systems such as HACCP. They should:

- **identify** any steps in their operations which are critical to the safety of food;
- **implement** effective control procedures at those steps;
- **monitor** control procedures to ensure their continuing effectiveness; and
- **review** control procedures periodically, and whenever the operations change.

These systems should be applied throughout the food chain to control food hygiene throughout the shelf-life of the product through proper product and process design.

Control procedures may be simple, such as checking stock rotation calibrating equipment, or correctly loading refrigerated display units. In some cases a system based on expert advice, and involving documentation, may be appropriate. A model of such a food safety system is described in *Hazard Analysis and Critical Control (HACCP) System and Guidelines for its Application* (Annex).

5.2 KEY ASPECTS OF HYGIENE CONTROL SYSTEMS

5.2.1 Time and temperature control

Inadequate food temperature control is one of the most common causes of foodborne illness or food spoilage. Such controls include time and temperature of cooking, cooling, processing and storage. Systems should be in place to ensure that temperature is controlled effectively where it is critical to the safety and suitability of food.

Temperature control systems should take into account:

- the nature of the food, e.g. its water activity, pH, and likely initial level and types of micro-organisms;
- the intended shelf-life of the product;
- the method of packaging and processing; and
- how the product is intended to be used, e.g. further cooking/processing or ready-to-eat.

Such systems should also specify tolerable limits for time and temperature variations.

Temperature recording devices should be checked at regular intervals and tested for accuracy.

5.2.2 Specific process steps

Other steps which contribute to food hygiene may include, for example:

- chilling
- thermal processing
- irradiation
- drying
- chemical preservation
- vacuum or modified atmospheric packaging

5.2.3 Microbiological and other specifications

Management systems described in paragraph 5.1 offer an effective way of ensuring the safety and suitability of food. Where microbiological, chemical or physical specifications are used in any food control system, such specifications should be based on sound scientific principles and state, where appropriate, monitoring procedures, analytical methods and action limits.

5.2.4 Microbiological cross-contamination

Pathogens can be transferred from one food to another, either by direct contact or by food handlers, contact surfaces or the air. Raw, unprocessed food should be effectively separated, either physically or by time, from ready-to-eat foods, with effective intermediate cleaning and where appropriate disinfection.

Access to processing areas may need to be restricted or controlled. Where risks are particularly high, access to processing areas should be only via a changing facility. Personnel may need to be required to put on clean protective clothing including footwear and wash their hands before entering.

Surfaces, utensils, equipment, fixtures and fittings should be thoroughly cleaned and where necessary disinfected after raw food, particularly meat and poultry, has been handled or processed.

5.2.5 Physical and chemical contamination

Systems should be in place to prevent contamination of foods by foreign bodies such as glass or metal shards from machinery, dust, harmful fumes and unwanted chemicals. In manufacturing and processing, suitable detection or screening devices should be used where necessary.

5.3 INCOMING MATERIAL REQUIREMENTS

No raw material or ingredient should be accepted by an establishment if it is known to contain parasites, undesirable micro-organisms, pesticides, veterinary drugs or toxic, decomposed or extraneous substances which would not be reduced to an acceptable level by normal sorting and/or processing. Where appropriate, specifications for raw materials should be identified and applied.

Raw materials or ingredients should, where appropriate, be inspected and sorted before processing. Where necessary, laboratory tests should be made to establish fitness for use. Only sound, suitable raw materials or ingredients should be used.

Stocks of raw materials and ingredients should be subject to effective stock rotation.

5.4 PACKAGING

Packaging design and materials should provide adequate protection for products to minimize contamination, prevent damage, and accommodate proper labelling. Packaging materials or gases where used must be non-toxic and not pose a threat to the safety and suitability of food under the specified conditions of storage and use. Where appropriate, reusable packaging should be suitably durable, easy to clean and, where necessary, disinfect.

5.5 WATER

5.5.1 In contact with food

Only potable water, should be used in food handling and processing, with the following exceptions:

- for steam production, fire control and other similar purposes not connected with food; and
- in certain food processes, e.g. chilling, and in food handling areas, provided this does not constitute a hazard to the safety and suitability of food (e.g. the use of clean sea water).

Water recirculated for reuse should be treated and maintained in such a condition that no risk to the safety and suitability of food results from its use. The treatment process should be effectively monitored. Recirculated water which has received no further treatment and water recovered from processing of food by evaporation or drying may be used, provided its use does not constitute a risk to the safety and suitability of food.

5.5.2 As an ingredient

Potable water should be used wherever necessary to avoid food contamination.

5.5.3 Ice and steam

Ice should be made from water that complies with section 4.4.1. Ice and steam should be produced, handled and stored to protect them from contamination.

Steam used in direct contact with food or food contact surfaces should not constitute a threat to the safety and suitability of food.

5.6 MANAGEMENT AND SUPERVISION

The type of control and supervision needed will depend on the size of the business, the nature of its activities and the types of food involved. Managers and supervisors should have enough knowledge of food hygiene principles and practices to be able to judge potential risks, take appropriate preventive and corrective action, and ensure that effective monitoring and supervision takes place.

5.7 DOCUMENTATION AND RECORDS

Where necessary, appropriate records of processing, production and distribution should be kept and retained for a period that exceeds the shelf-life of the product. Documentation can enhance the credibility and effectiveness of the food safety control system.

5.8 RECALL PROCEDURES

Managers should ensure effective procedures are in place to deal with any food safety hazard and to enable the complete, rapid recall of any implicated lot of the finished food from the market. Where a product has been withdrawn

because of an immediate health hazard, other products which are produced under similar conditions, and which may present a similar hazard to public health, should be evaluated for safety and may need to be withdrawn. The need for public warnings should be considered.

Recalled products should be held under supervision until they are destroyed, used for purposes other than human consumption, determined to be safe for human consumption, or reprocessed in a manner to ensure their safety.

SECTION VI - ESTABLISHMENT: MAINTENANCE AND SANITATION

OBJECTIVE:

To establish effective systems to:

- ensure adequate and appropriate maintenance and cleaning;
- control pests;
- manage waste; and
- monitor effectiveness of maintenance and sanitation procedures.

RATIONALE:

To facilitate the continuing effective control of food hazards, pests, and other agents likely to contaminate food.

6.1 MAINTENANCE AND CLEANING

6.1.1 General

Establishments and equipment should be kept in an appropriate state of repair and condition to:

- facilitate all sanitation procedures;
- function as intended, particularly at critical steps (see paragraph 5.1);
- prevent contamination of food, e.g. from metal shards, flaking plaster, debris and chemicals.

Cleaning should remove food residues and dirt which may be a source of contamination. The necessary cleaning methods and materials will depend on the nature of the food business. Disinfection may be necessary after cleaning.

Cleaning chemicals should be handled and used carefully and in accordance with manufacturers' instructions and stored, where necessary, separated from food, in clearly identified containers to avoid the risk of contaminating food.

6.1.2 Cleaning procedures and methods

Cleaning can be carried out by the separate or the combined use of physical methods, such as heat, scrubbing, turbulent flow, vacuum cleaning or other methods that avoid the use of water, and chemical methods using detergents, alkalis or acids.

Cleaning procedures will involve, where appropriate:

- removing gross debris from surfaces;
- applying a detergent solution to loosen soil and bacterial film and hold them in solution or suspension;
- rinsing with water which complies with section 4, to remove loosened soil and residues of detergent;
- dry cleaning or other appropriate methods for removing and collecting residues and debris; and
- where necessary, disinfection with subsequent rinsing unless the manufacturers' instructions indicate on scientific basis that rinsing is not required.

6.2 CLEANING PROGRAMMES

Cleaning and disinfection programmes should ensure that all parts of the establishment are appropriately clean, and should include the cleaning of cleaning equipment.

Cleaning and disinfection programmes should be continually and effectively monitored for their suitability and effectiveness and where necessary, documented.

Where written cleaning programmes are used, they should specify:

- areas, items of equipment and utensils to be cleaned;
- responsibility for particular tasks;
- method and frequency of cleaning; and
- monitoring arrangements.

Where appropriate, programmes should be drawn up in consultation with relevant specialist expert advisors.

6.3 PEST CONTROL SYSTEMS

6.3.1 General

Pests pose a major threat to the safety and suitability of food. Pest infestations can occur where there are breeding sites and a supply of food. Good hygiene practices should be employed to avoid creating an environment conducive to pests. Good sanitation, inspection of incoming materials and good monitoring can minimize the likelihood of infestation and thereby limit the need for pesticides.

6.3.2 Preventing access

Buildings should be kept in good repair and condition to prevent pest access and to eliminate potential breeding sites. Holes, drains and other places where pests are likely to gain access should be kept sealed. Wire mesh screens, for example on open windows, doors and ventilators, will reduce the problem of pest entry. Animals should, wherever possible, be excluded from the grounds of factories and food processing plants.

6.3.3 Harbourage and infestation

The availability of food and water encourages pest harbourage and infestation. Potential food sources should be stored in pest-proof containers and/or stacked above the ground and away from walls. Areas both inside and outside food premises should be kept clean. Where appropriate, refuse should be stored in covered, pest-proof containers.

6.3.4 Monitoring and detection

Establishments and surrounding areas should be regularly examined for evidence of infestation.

6.3.5 Eradication

Pest infestations should be dealt with immediately and without adversely affecting food safety or suitability. Treatment with chemical, physical or biological agents should be carried out without posing a threat to the safety or suitability of food.

6.4 WASTE MANAGEMENT

Suitable provision must be made for the removal and storage of waste. Waste must not be allowed to accumulate in food handling, food storage, and other working areas and the adjoining environment except so far as is unavoidable for the proper functioning of the business.

Waste stores must be kept appropriately clean.

6.5 MONITORING EFFECTIVENESS

Sanitation systems should be monitored for effectiveness, periodically verified by means such as audit pre-operational inspections or, where appropriate, microbiological sampling of environment and food contact surfaces and regularly reviewed and adapted to reflect changed circumstances.

SECTION VII - ESTABLISHMENT: PERSONAL HYGIENE

OBJECTIVES:

To ensure that those who come directly or indirectly into contact with food are not likely to contaminate food by:

- maintaining an appropriate degree of personal cleanliness;
- behaving and operating in an appropriate manner.

RATIONALE:

People who do not maintain an appropriate degree of personal cleanliness, who have certain illnesses or conditions or who behave inappropriately, can contaminate food and transmit illness to consumers.

7.1 HEALTH STATUS

People known, or suspected, to be suffering from, or to be a carrier of a disease or illness likely to be transmitted through food, should not be allowed to enter any food handling area if there is a likelihood of their contaminating food. Any person so affected should immediately report illness or symptoms of illness to the management.

Medical examination of a food handler should be carried out if clinically or epidemiologically indicated.

7.2 ILLNESS AND INJURIES

Conditions which should be reported to management so that any need for medical examination and/or possible exclusion from food handling can be considered, include:

- jaundice;
- diarrhoea;
- vomiting;
- fever;
- sore throat with fever;

- visibly infected skin lesions (boils, cuts, etc.);
- discharges from the ear, eye or nose.

7.3 PERSONAL CLEANLINESS

Food handlers should maintain a high degree of personal cleanliness and, where appropriate, wear suitable protective clothing, head covering, and footwear. Cuts and wounds, where personnel are permitted to continue working, should be covered by suitable waterproof dressings.

Personnel should always wash their hands when personal cleanliness may affect food safety, for example:

- at the start of food handling activities;
- immediately after using the toilet; and
- after handling raw food or any contaminated material, where this could result in contamination of other food items; they should avoid handling ready-to-eat food, where appropriate.

7.4 PERSONAL BEHAVIOUR

People engaged in food handling activities should refrain from behaviour which could result in contamination of food, for example:

- smoking;
- spitting;
- chewing or eating;
- sneezing or coughing over unprotected food.

Personal effects such as jewellery, watches, pins or other items should not be worn or brought into food handling areas if they pose a threat to the safety and suitability of food.

7.5 VISITORS

Visitors to food manufacturing, processing or handling areas should, where appropriate, wear protective clothing and adhere to the other personal hygiene provisions in this section.

SECTION VIII - TRANSPORTATION

OBJECTIVES:

Measures should be taken where necessary to:

- protect food from potential sources of contamination;
- protect food from damage likely to render the food unsuitable for consumption; and
- provide an environment which effectively controls the growth of pathogenic or spoilage micro-organisms and the production of toxins in food.

RATIONALE:

Food may become contaminated, or may not reach its destination in a suitable condition for consumption, unless effective control measures are taken during transport, even where adequate hygiene control measures have been taken earlier in the food chain.

8.1 GENERAL

Food must be adequately protected during transport. The type of conveyances or containers required depends on the nature of the food and the conditions under which it has to be transported.

8.2 REQUIREMENTS

Where necessary, conveyances and bulk containers should be designed and constructed so that they:

- do not contaminate foods or packaging;
- can be effectively cleaned and, where necessary, disinfected;
- permit effective separation of different foods or foods from non-food items where necessary during transport;
- provide effective protection from contamination, including dust and fumes;
- can effectively maintain the temperature, humidity, atmosphere and other conditions necessary to protect food from harmful or undesirable microbial growth and deterioration likely to render it unsuitable for consumption; and
- allow any necessary temperature, humidity and other conditions to be checked.

8.3 USE AND MAINTENANCE

Conveyances and containers for transporting food should be kept in an appropriate state of cleanliness, repair and condition. Where the same conveyance or container is used for transporting different foods, or non-foods, effective cleaning and, where necessary, disinfection should take place between loads.

Where appropriate, particularly in bulk transport, containers and conveyances should be designated and marked for food use only and be used only for that purpose.

SECTION IX - PRODUCT INFORMATION AND CONSUMER AWARENESS

OBJECTIVES:

Products should bear appropriate information to ensure that:

- adequate and accessible information is available to the next person in the food chain to enable them to handle, store, process, prepare and display the product safely and correctly;
- the lot or batch can be easily identified and recalled if necessary.

Consumers should have enough knowledge of food hygiene to enable them to:

- understand the importance of product information;
- make informed choices appropriate to the individual; and
- prevent contamination and growth or survival of foodborne pathogens by storing, preparing and using it correctly.

Information for industry or trade users should be clearly distinguishable from consumer information, particularly on food labels.

RATIONALE:

Insufficient product information, and/or inadequate knowledge of general food hygiene, can lead to products being mishandled at later stages in the food chain. Such mishandling can result in illness, or products becoming unsuitable for consumption, even where adequate hygiene control measures have been taken earlier in the food chain.

9.1 LOT IDENTIFICATION

Lot identification is essential in product recall and also helps effective stock rotation. Each container of food should be permanently marked to identify the producer and the lot. Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1(1991)) applies.

9.2 PRODUCT INFORMATION

All food products should be accompanied by or bear adequate information to enable the next person in the food chain to handle, display, store and prepare and use the product safely and correctly.

9.3 LABELLING

Prepackaged foods should be labelled with clear instructions to enable the next person in the food chain to handle, display, store and use the product safely. Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CODEX STAN 1-1985, Rev. (1991)) applies.

9.4 CONSUMER EDUCATION

Health education programmes should cover general food hygiene. Such programmes should enable consumers to understand the importance of any product information and to follow any instructions accompanying products, and make informed choices. In particular consumers should be informed of the relationship between time/temperature control and foodborne illness.

SECTION X - TRAINING

OBJECTIVE:

Those engaged in food operations who come directly or indirectly into contact with food should be trained, and/or instructed in food hygiene to a level appropriate to the operations they are to perform.

RATIONALE:

Training is fundamentally important to any food hygiene system.

Inadequate hygiene training, and/or instruction and supervision of *all* people involved in food related activities pose a potential threat to the safety of food and its suitability for consumption.

10.1 AWARENESS AND RESPONSIBILITIES

Food hygiene training is fundamentally important. All personnel should be aware of their role and responsibility in protecting food from contamination or deterioration. Food handlers should have the necessary knowledge and skills to enable them to handle food hygienically. Those who handle strong cleaning chemicals or other potentially hazardous chemicals should be instructed in safe handling techniques.

10.2 TRAINING PROGRAMMES

Factors to take into account in assessing the level of training required include:

- the nature of the food, in particular its ability to sustain growth of pathogenic or spoilage micro-organisms;
- the manner in which the food is handled and packed, including the probability of contamination;
- the extent and nature of processing or further preparation before final consumption;
- the conditions under which the food will be stored; and
- the expected length of time before consumption.

10.3 INSTRUCTION AND SUPERVISION

Periodic assessments of the effectiveness of training and instruction programmes should be made, as well as routine supervision and checks to ensure that procedures are being carried out effectively.

Managers and supervisors of food processes should have the necessary knowledge of food hygiene principles and practices to be able to judge potential risks and take the necessary action to remedy deficiencies.

10.4 REFRESHER TRAINING

Training programmes should be routinely reviewed and updated where necessary. Systems should be in place to ensure that food handlers remain aware of all procedures necessary to maintain the safety and suitability of food.

HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION

ANNEX TO CAC/RCP 1-1969 (REV. 4 - 2003)

PREAMBLE

The first section of this document sets out the principles of the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system adopted by the Codex Alimentarius Commission. The second section provides general guidance for the application of the system while recognizing that the details of application may vary depending on the circumstances of the food operation.[1]

The HACCP system, which is science based and systematic, identifies specific hazards and measures for their control to ensure the safety of food. HACCP is a tool to assess hazards and establish control systems that focus on prevention rather than relying mainly on end-product testing. Any HACCP system is capable of accommodating change, such as advances in equipment design, processing procedures or technological developments.

HACCP can be applied throughout the food chain from primary production to final consumption and its implementation should be guided by scientific evidence of risks to human health. As well as enhancing food safety, implementation of HACCP can provide other significant benefits. In addition, the application of HACCP systems can aid inspection by regulatory authorities and promote international trade by increasing confidence in food safety.

The successful application of HACCP requires the full commitment and involvement of management and the work force. It also requires a multidisciplinary approach; this multidisciplinary approach should include, when appropriate, expertise in agronomy, veterinary health, production, microbiology, medicine, public health, food technology, environmental health, chemistry and engineering, according to the particular study. The application of HACCP is compatible with the implementation of quality management systems, such as the ISO 9000 series, and is the system of choice in the management of food safety within such systems.

While the application of HACCP to food safety was considered here, the concept can be applied to other aspects of food quality.

DEFINITIONS

Control (verb): To take all necessary actions to ensure and maintain compliance with criteria established in the HACCP plan.

Control (noun): The state wherein correct procedures are being followed and criteria are being met.

Control measure: Any action and activity that can be used to prevent or eliminate a food safety hazard or reduce it to an acceptable level.

Corrective action: Any action to be taken when the results of monitoring at the CCP indicate a loss of control.

Critical Control Point (CCP): A step at which control can be applied and is essential to prevent or eliminate a food safety hazard or reduce it to an acceptable level.

Critical limit: A criterion which separates acceptability from unacceptability.

Deviation: Failure to meet a critical limit.

Flow diagram: A systematic representation of the sequence of steps or operations used in the production or manufacture of a particular food item.

HACCP: A system which identifies, evaluates, and controls hazards which are significant for food safety.

HACCP plan: A document prepared in accordance with the principles of HACCP to ensure control of hazards which are significant for food safety in the segment of the food chain under consideration.

Hazard: A biological, chemical or physical agent in, or condition of, food with the potential to cause an adverse health effect.

Hazard analysis: The process of collecting and evaluating information on hazards and conditions leading to their presence to decide which are significant for food safety and therefore should be addressed in the HACCP plan.

Monitor: The act of conducting a planned sequence of observations or measurements of control parameters to assess whether a CCP is under control.

Step: A point, procedure, operation or stage in the food chain including raw materials, from primary production to final consumption.

Validation: Obtaining evidence that the elements of the HACCP plan are effective.

Verification: The application of methods, procedures, tests and other evaluations, in addition to monitoring to determine compliance with the HACCP plan.

PRINCIPLES OF THE HACCP SYSTEM

The HACCP system consists of the following seven principles:

---

[1] The Principles of the HACCP System set the basis for the requirements for the application of HACCP, while the Guidelines for the Application provide general guidance for practical application.

PRINCIPLE 1

Conduct a hazard analysis.

PRINCIPLE 2

Determine the Critical Control Points (CCPs).

PRINCIPLE 3

Establish critical limit(s).

PRINCIPLE 4

Establish a system to monitor control of the CCP.

PRINCIPLE 5

Establish the corrective action to be taken when monitoring indicates that a particular CCP is not under control.

PRINCIPLE 6

Establish procedures for verification to confirm that the HACCP system is working effectively.

PRINCIPLE 7

Establish documentation concerning all procedures and records appropriate to these principles and their application.

GUIDELINES FOR THE APPLICATION OF THE HACCP SYSTEM

INTRODUCTION

Prior to application of HACCP to any sector of the food chain, that sector should have in place prerequisite programs such as good hygienic practices according to the Codex General Principles of Food Hygiene, the appropriate Codex Codes of Practice, and appropriate food safety requirements. These prerequisite programs to HACCP, including training, should be well established, fully operational and verified in order to facilitate the successful application and implementation of the HACCP system.

For all types of food business, management awareness and commitment is necessary for implementation of an effective HACCP system. The effectiveness will also rely upon management and employees having the appropriate HACCP knowledge and skills.

During hazard identification, evaluation, and subsequent operations in designing and applying HACCP systems, consideration must be given to the impact of raw materials, ingredients, food manufacturing practices, role of manufacturing processes to control hazards, likely end-use of the product, categories of consumers of concern, and epidemiological evidence relative to food safety.

The intent of the HACCP system is to focus control at Critical Control Points (CCPs). Redesign of the operation should be considered if a hazard which must be controlled is identified but no CCPs are found.

HACCP should be applied to each specific operation separately. CCPs identified in any given example in any Codex Code of Hygienic Practice might not be the only ones identified for a specific application or might be of a different nature. The HACCP application should be reviewed and necessary changes made when any modification is made in the product, process, or any step.

The application of the HACCP principles should be the responsibility of each individual businesses. However, it is recognised by governments and businesses that there may be obstacles that hinder the effective application of the HACCP principles by individual business. This is particularly relevant in small and/or less developed businesses. While it is recognized that when applying HACCP, flexibility appropriate to the business is important, all seven principles must be applied in the HACCP system. This flexibility should take into account the nature and size of the operation, including the human and financial resources, infrastructure, processes, knowledge and practical constraints.

Small and/or less developed businesses do not always have the resources and the necessary expertise on site for the development and implementation of an effective HACCP plan. In such situations, expert advice should be obtained from other sources, which may include: trade and industry associations, independent experts and regulatory authorities. HACCP literature and especially sector-specific HACCP guides can be valuable. HACCP guidance developed by experts relevant to the process or type of operation may provide a useful tool for businesses in designing and implementing the HACCP plan. Where businesses are using expertly developed HACCP guidance, it is essential that it is specific to the foods and/or processes under consideration. More detailed information on the obstacles in implementing HACCP, particularly in reference to SLDBs, and recommendations in resolving these obstacles, can be found in "Obstacles to the Application of HACCP, Particularly in Small and Less Developed Businesses, and Approaches to Overcome Them" (document in preparation by FAO/WHO).

The efficacy of any HACCP system will nevertheless rely on management and employees having the appropriate HACCP knowledge and skills, therefore ongoing training is necessary for all levels of employees and managers, as appropriate.

APPLICATION

The application of HACCP principles consists of the following tasks as identified in the Logic Sequence for Application of HACCP (Diagram 1).

1. ASSEMBLE HACCP TEAM

The food operation should assure that the appropriate product specific knowledge and expertise is available for the development of an effective HACCP plan. Optimally, this may be accomplished by assembling a multidisciplinary team. Where such expertise is not available on site, expert advice should be obtained from other sources, such as, trade and industry associations, independent experts, regulatory authorities, HACCP literature and HACCP guidance (including sector-specific HACCP guides). It may be possible that a well-trained individual with access to such guidance is able to implement HACCP in-house. The scope of the HACCP plan should be identified. The scope should describe which segment of the food chain is involved and the general classes of hazards to be addressed (e.g. does it cover all classes of hazards or only selected classes).

2. DESCRIBE PRODUCT

A full description of the product should be drawn up, including relevant safety information such as: composition, physical/chemical structure (including A_w, pH, etc), microcidal/static treatments (heat-treatment, freezing, brining, smoking, etc), packaging, durability and storage conditions and method of distribution. Within businesses with multiple products, for example, catering operations, it may be effective to group products with similar characteristics or processing steps, for the purpose of development of the HACCP plan.

3. IDENTIFY INTENDED USE

The intended use should be based on the expected uses of the product by the end user or consumer. In specific cases, vulnerable groups of the population, e.g. institutional feeding, may have to be considered.

4. CONSTRUCT FLOW DIAGRAM

The flow diagram should be constructed by the HACCP team (see also paragraph 1 above). The flow diagram should cover all steps in the operation for a specific product. The same flow diagram may be used for a number of products that are manufactured using similar processing steps. When applying HACCP to a given operation, consideration should be given to steps preceding and following the specified operation.

5. ON-SITE CONFIRMATION OF FLOW DIAGRAM

Steps must be taken to confirm the processing operation against the flow diagram during all stages and hours of operation and amend the flow diagram where appropriate. The confirmation of the flow diagram should be performed by a person or persons with sufficient knowledge of the processing operation.

6. LIST ALL POTENTIAL HAZARDS ASSOCIATED WITH EACH STEP, CONDUCT A HAZARD ANALYSIS, AND CONSIDER ANY MEASURES TO CONTROL IDENTIFIED HAZARDS

(SEE PRINCIPLE 1)

The HACCP team (see "assemble HACCP team" above) should list all of the hazards that may be reasonably expected to occur at each step according to the scope from primary production, processing, manufacture, and distribution until the point of consumption.

The HACCP team (see "assemble HACCP team") should next conduct a hazard analysis to identify for the HACCP plan, which hazards are of such a nature that their elimination or reduction to acceptable levels is essential to the production of a safe food.

In conducting the hazard analysis, wherever possible the following should be included:

- the likely occurrence of hazards and severity of their adverse health effects;
- the qualitative and/or quantitative evaluation of the presence of hazards;
- survival or multiplication of micro-organisms of concern;
- production or persistence in foods of toxins, chemicals or physical agents; and,
- conditions leading to the above.

Consideration should be given to what control measures, if any exist, can be applied to each hazard.

More than one control measure may be required to control a specific hazard(s) and more than one hazard may be controlled by a specified control measure.

7. DETERMINE CRITICAL CONTROL POINTS

(SEE PRINCIPLE 2)[2]

There may be more than one CCP at which control is applied to address the same hazard. The determination of a CCP in the HACCP system can be facilitated by the application of a decision tree (e.g., Diagram 2), which indicates a logic reasoning approach. Application of a decision tree should be flexible, given whether the operation is for production, slaughter, processing, storage, distribution or other. It should be used for guidance when determining CCPs. This example of a decision tree may not be applicable to all situations. Other approaches may be used. Training in the application of the decision tree is recommended.

If a hazard has been identified at a step where control is necessary for safety, and no control measure exists at that step, or any other, then the product or process should be modified at that step, or at any earlier or later stage, to include a control measure.

8. ESTABLISH CRITICAL LIMITS FOR EACH CCP

(SEE PRINCIPLE 3)

Critical limits must be specified and validated for each Critical Control Point. In some cases more than one critical limit will be elaborated at a particular step. Criteria often used include measurements of temperature, time, moisture level, pH, A_w, available chlorine, and sensory parameters such as visual appearance and texture.

Where HACCP guidance developed by experts has been used to establish the critical limits, care should be taken to ensure that these limits fully apply to the specific operation, product or groups of products under consideration. These critical limits should be measurable.

9. ESTABLISH A MONITORING SYSTEM FOR EACH CCP

(SEE PRINCIPLE 4)

Monitoring is the scheduled measurement or observation of a CCP relative to its critical limits. The monitoring procedures must be able to detect loss of control at the CCP. Further, monitoring should ideally provide this information in time to make adjustments to ensure control of the process to prevent violating the critical limits. Where possible, process adjustments should be made when monitoring results indicate a trend towards loss of control at a CCP. The adjustments should be taken before a deviation occurs. Data derived from monitoring must be evaluated by a designated person with knowledge and authority to carry out corrective actions when indicated. If monitoring is not

[2] Since the publication of the decision tree by Codex, its use has been implemented many times for training purposes. In many instances, while this tree has been useful to explain the logic and depth of understanding needed to determine CCPs, it is not specific to all food operations, e.g., slaughter, and therefore it should be used in conjunction with professional judgement, and modified in some cases.

continuous, then the amount or frequency of monitoring must be sufficient to guarantee the CCP is in control. Most monitoring procedures for CCPs will need to be done rapidly because they relate to on-line processes and there will not be time for lengthy analytical testing. Physical and chemical measurements are often preferred to microbiological testing because they may be done rapidly and can often indicate the microbiological control of the product.

All records and documents associated with monitoring CCPs must be signed by the person(s) doing the monitoring and by a responsible reviewing official(s) of the company.

10. ESTABLISH CORRECTIVE ACTIONS

(SEE PRINCIPLE 5)

Specific corrective actions must be developed for each CCP in the HACCP system in order to deal with deviations when they occur.

The actions must ensure that the CCP has been brought under control. Actions taken must also include proper disposition of the affected product. Deviation and product disposition procedures must be documented in the HACCP record keeping.

11. ESTABLISH VERIFICATION PROCEDURES

(SEE PRINCIPLE 6)

Establish procedures for verification. Verification and auditing methods, procedures and tests, including random sampling and analysis, can be used to determine if the HACCP system is working correctly. The frequency of verification should be sufficient to confirm that the HACCP system is working effectively.

Verification should be carried out by someone other than the person who is responsible for performing the monitoring and corrective actions. Where certain verification activities cannot be performed in house, verification should be performed on behalf of the business by external experts or qualified third parties.

Examples of verification activities include:

- Review of the HACCP system and plan and its records;
- Review of deviations and product dispositions;
- Confirmation that CCPs are kept under control.

Where possible, validation activities should include actions to confirm the efficacy of all elements of the HACCP system.

12. ESTABLISH DOCUMENTATION AND RECORD KEEPING

(SEE PRINCIPLE 7)

Efficient and accurate record keeping is essential to the application of a HACCP system. HACCP procedures should be documented. Documentation and record keeping should be appropriate to the nature and size of the operation and sufficient to assist the business to verify that the HACCP controls are in place and being maintained. Expertly developed HACCP guidance materials (e.g. sector-specific HACCP guides) may be utilised as part of the documentation, provided that those materials reflect the specific food operations of the business.

Documentation examples are:

Hazard analysis;

CCP determination;

Critical limit determination.

Record examples are:

- CCP monitoring activities;
- Deviations and associated corrective actions;
- Verification procedures performed;
- Modifications to the HACCP plan;

An example of a HACCP worksheet for the development of a HACCP plan is attached as Diagram 3.

A simple record-keeping system can be effective and easily communicated to employees. It may be integrated into existing operations and may use existing paperwork, such as delivery invoices and checklists to record, for example, product temperatures.

TRAINING

Training of personnel in industry, government and academia in HACCP principles and applications and increasing awareness of consumers are essential elements for the effective implementation of HACCP. As an aid in developing specific training to support a HACCP plan, working instructions and procedures should be developed which define the tasks of the operating personnel to be stationed at each Critical Control Point.

Cooperation between primary producer, industry, trade groups, consumer organisations, and responsible authorities is of vital important. Opportunities should be provided for the joint training of industry and control authorities to encourage and maintain a continuous dialogue and create a climate of understanding in the practical application of HACCP.

UNECE STANDARD EGG-2

concerning the marketing and
commercial quality control of

EGG PRODUCTS

2010 EDITION

UNITED NATIONS
New York and Geneva, 2010

NOTE

Working Party on Agricultural Quality Standards

The commercial quality standards developed by the United Nations Economic Commission for Europe (UNECE) Working Party on Agricultural Quality Standards help facilitate international trade, encourage high-quality production, improve profitability and protect consumer interests. UNECE standards are used by Governments, producers, traders, importers and exporters, and other international organizations. They cover a wide range of agricultural products, including fresh fruit and vegetables, dry and dried produce, seed potatoes, meat, cut flowers, eggs and egg products.

Any member of the United Nations can participate, on an equal footing, in the activities of the Working Party. For more information on agricultural standards, please visit our website <www.unece.org/trade/agr>.

The present revised Standard for Egg Products is based on document ECE/TRADE/C/WP.7/2009/15, reviewed and adopted by the Working Party at its sixty-sixth session.

The designations employed and the presentation of the material in this publication do not imply the expression of any opinion whatsoever on the part of the United Nations Secretariat concerning the legal status of any country, territory, city or area or of its authorities, or concerning the delimitation of its frontiers or boundaries. Mention of company names or commercial products does not imply endorsement by the United Nations.

All material may be freely quoted or reprinted, but acknowledgement is requested.

Please contact the following address with any comments or enquiries:

Agricultural Standards Unit
Trade and Timber Division
United Nations Economic Commission for Europe
Palais des Nations
Geneva 10, CH-1211, Switzerland
e-mail: agristandards@unece.org

CONTENTS

		Paragraphs	*Page*
I.	INTRODUCTION	1 – 26	4
	A. UNECE standard for egg products	1 – 3	4
	B. Scope	4 – 7	4
	C. Definitions of terms used in the standard	8 – 27	5
II.	QUALITY REQUIREMENTS	28 – 62	6
	A. Minimum requirements	28 – 30	7
	B. Purchaser-specified requirements	31 – 62	7
III.	UNECE CODE FOR PURCHASER REQUIREMENTS FOR EGG PRODUCTS	63 – 65	16
	A. Definition of the code	63	16
	B. Example	64 – 65	17
IV.	PROVISIONS CONCERNING METHODS OF ANALYSIS	66 – 67	18

Annexes

I.	Physical and chemical indicators of conventional egg products	19
II.	Methods of analysis and sampling	20
	I. Preparation of the sample	20
	II. Methods	21
	Method 1: Determination of fat content	21
	Method 2: Alpha-amylaze test	24
	Method 3: Determination of extraneous matter	25
	Method 4: Determination of lactic acid	25
	Method 5: Determination of succinic acid	25
	Method 6: Determination of beta-hydroxybutyric, lactic and succinic acid	25

UNECE STANDARD EGG-2
concerning the marketing and commercial quality control of

HEN EGG PRODUCTS FOR USE IN THE FOOD INDUSTRY

I. INTRODUCTION

A. UNECE standard for egg products

1. The purpose of the UNECE standard for egg products is to facilitate trade by recommending an international language for use between buyer and seller. The language describes egg products traded internationally and defines a coding system for communication and electronic trade.

2. As the standard is updated regularly, egg-product manufacturers who believe that changes are needed are encouraged to contact the UNECE secretariat. Changes requiring immediate attention are published on the UNECE website at: <www.unece.org/trade/ agr/standards.htm>.

3. In chapter III on the UNECE coding system, the following code is used for egg products:

Egg product	**UNECE code** (data field 1)
Hen-egg product	90

B. Scope

4. This standard recommends an international language for products made from eggs obtained from hens of the species *Gallus gallus* which are intended for use in the manufacture of food for human consumption and produced as UNECE quality foodstuffs. It provides a variety of options to purchasers for grading, packing, labelling and other aspects of egg products traded internationally.

5. To ensure that items comply with the requirements of this standard, purchasers may choose to use the services of an independent, unbiased third party.

6. To supply egg products across international borders, legislative requirements relating to food hygiene and veterinary inspection must be complied with. The standard does not attempt to prescribe those aspects, which are covered elsewhere: such provisions are left for national or international legislation or the requirements of the importing country.

7. The standard contains references to other international agreements, standards and codes of practice which aim to provide guidance to Governments on upholding quality. The appropriate Codex Alimentarius Commission standards and codes, and in particular the Code of Hygienic Practice for eggs and egg products[1] should be consulted as the international reference concerning health and hygiene requirements.

---

[1] The Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission Code of Hygienic Practice for Eggs and Egg Products, CAC/RCP 15-1976, adopted 1976, amendments 1978, revision 2007. In European Union countries, regulations (EC) No. 852/2004 and (EC) No. 853/2004 on the hygiene of foodstuffs are also applicable to egg products.

C. Definitions used in the standard

8. **Egg products** means all, or a portion of, the contents found inside eggs separated from the shell, with or without added ingredients, intended for human consumption. An egg product may contain food ingredients and food additives intended to give them certain characteristics and/or to preserve their quality. Additives should be approved as edible under the Codex Alimentarius Commission regulations on foodstuffs[2] and permitted for use in importing countries.

9. **Food raw materials for production of egg products** are raw materials of plant, animal, microbiological, mineral or artificial origin and water used to produce foodstuffs, excluding food and biologically active additives.

10. **Food additives** are natural and/or artificial materials and combinations of such materials introduced into foodstuffs to give them specific characteristics and/or preserve their quality, the use of which is authorized by the Codex Alimentarius Commission regulations on foodstuffs and permitted in importing countries.

11. **Food ingredients** are the constituent elements of foodstuffs specified in their composition.

12. **Whole egg without shell (melange)** is the homogeneous product obtained from the complete contents of broken-out hen eggs-in-shell, in accordance with good manufacturing practice. Small quantities of egg albumen or egg yolk may be added to whole egg in order to standardize the product so that the compositional requirements set out in the table in annex I are met.

13. **Liquid egg product** is a product obtained from whole eggs without shell (melange), egg albumen and egg yolk without adding or removing water.

14. **Egg yolk** is the homogeneous product produced from the separation of the yolk of broken-out hen eggs-in-shell, in accordance with good manufacturing practice. Small quantities of egg albumen may be added to egg yolk in order to standardize the product so that the compositional requirements set out in the table in annex I are met.

15. **Egg albumen**[3] is the homogeneous product obtained from the separation of the egg albumen of broken-out hen eggs-in-shell, in accordance with good manufacturing practice.

16. **Frozen egg product** is a product obtained from a liquid egg product which has been subjected to a freezing process, including deep freezing, and maintained in its frozen state.

17. **Dried egg product** is a product obtained from a liquid egg product from which water has been removed by a drying process to give a product in powder or granulated form.

---

[2] Joint FAO/WHO Food Standards Programme. Codex Alimentarius Commission. Procedural Manual, seventeenth edition, 2007 (updates can be found at: <www.codexalimentarius.net/web/procedural_manual.jsp>). Codex General Standard for Food Additives, CODEX STAN 192-1995, adopted in 1995, revision 1997, 1999, 2001, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008 (www.codexalimentarius.net/gsfaonline/CXS_192e.pdf).

[3] Except for egg albumen obtained by the centrifugal separation of broken-out hen eggs.

18. **Concentrated (condensed) egg product** is an egg product with a higher solids content than the equivalent liquid or frozen product obtained by the removal of water. The specific value of the higher solids content in a concentrated egg product is agreed between buyer and seller.

19. **Blended egg product** is an egg product prepared in such a way that the proportion of the constituents of broken-out hen eggs-in-shell is altered in comparison with the whole egg, egg yolk and egg albumen. The specific value of the proportion of the constituents in a blended egg product is agreed between buyer and seller.

20. **Conventional (natural) egg product** is an egg product obtained using conventional methods without the use of special procedures to alter the egg's properties and/or composition.

21. **Modified egg product** is an egg product whose properties have been altered using special procedures which are consistent with good manufacturing practice.

22. **Fermented egg product** is an egg product obtained through the action of fermentation agents, which are used to alter its properties (e.g. enhancing its natural functional properties: foamability, emulsification) and/or to stabilize (desugar) it. Cultures or agents used to ferment/stabilize egg products must be authorized as referenced in paragraph 10 above.

23. **Stabilized egg product** is an egg product obtained by desugaring with the use of special procedures (such as fermentation or ultrafiltration).

24. **Acidified egg product** is an egg product obtained by adding acidity regulators (additives intended to alter the product's pH level).

25. **Heat-treated egg albumen** is dried egg albumen which has been subjected, in accordance with good manufacturing practice, to a high temperature for a specific period of time to enhance its foaming properties.

26. **Salted or sugared egg product** is an egg product obtained by adding salt or sugar in quantities prescribed by good manufacturing practice.

27. **Commodity lot** is a quantity of egg product produced between planned breaks in production.

II. QUALITY REQUIREMENTS

28. The purpose of this standard is to define the quality requirements which egg products must satisfy at all stages of marketing after their preparation and packaging.

A. Minimum requirements

29. All types of egg product shall be made with Class B and Class A eggs obtained from farmed hens of the species *Gallus gallus* and produced in establishments regularly operated under the food safety and inspection regulations in force.

30. Egg products must be:

(a) Homogeneous in minimum solids matter content, colour and pH

(b) Fit for use in the production of foodstuffs

(c) Free from shell fragments and in accordance with tolerances for extraneous matter in annex I

(d) The taste, colour and odour of egg products shall be natural and characteristic of each product; dried egg products shall be easily reconstituted.

B. Purchaser-specified requirements

31. The following subsections define the requirements that can be specified by the purchaser together with the codes to be used in the UNECE coding system.

32. Additional purchaser-specified requirements, which are either not accounted for in the code (e.g. if code 9 "other" is used) or which provide additional clarification to the product or packing description, shall be agreed between buyer and seller and be documented appropriately.

1. Source materials

33. The following source materials are not permissible:

(a) Egg products obtained from broken eggs (with damaged shell and membrane)

(b) Egg content separated from its shell by means of centrifugal separation.

Source material code (data field 2)	**Category/description**
0	Not specified
1	Class A eggs
2	Class B eggs
3	Class B eggs with cracked shells but undamaged membranes
4	Egg products
5-8	Codes not used
9	Other

2. Product type

Product code (data field 3)	**Category/description**
00	Not specified
01	Liquid whole egg
02	Concentrated whole egg
03	Dried whole egg in powder form
04	Granulated dried whole egg
05-09	Codes not used
10	Liquid blended egg product
11	Concentrated blended egg product
12	Dried blended egg product in powder form

Product code (data field 3)	**Category/description**
13	Granulated dried blended egg product
14-19	Codes not used
20	Liquid yolk
21	Dried yolk in powder form
22	Granulated dried yolk
23-29	Codes not used
30	Liquid egg albumen
31	Concentrated egg albumen
32	Spray-dried egg albumen in powder form
33	Granulated spray-dried egg albumen
34	Pan-dried egg albumen in powder form
35	Granulated pan-dried egg albumen
36-98	Codes not used
99	Other

3. Physical and chemical indicators of conventional egg products

34. Liquid, frozen or dried egg products from whole eggs, egg yolks and egg albumen obtained using conventional technologies and not special procedures designed to change the product's properties and/or composition shall meet the requirements set out in the table in annex I. Any method of analyses used must be internationally approved, for example by the Association of Official Analytical Chemists (AOAC)[4]. The percentage expression of the weight ratio of the components of the egg product shall be established with regard to the egg part only of the given product. Quality parameters and testing methods different from those in annex II can be agreed between the buyer and the seller.

[4] Association of Official Analytical Chemists (AOAC). Official Methods of Analysis, 18th edition. Revision 2, 2007 (updates can be found at: www.aoac.org).

4. Processing of egg products

35. Egg products shall be processed in accordance with the Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission Code of Hygienic Practice for Eggs and Egg Products. The egg products must be treated in an establishment approved by the relevant official agency having jurisdiction.

(a) Pasteurization

36. The results of pasteurization processes shall be verified using proper testing procedures.

Pasteurization code (data field 4)	**Category/description**
0	Not specified
1	Pasteurization
2-8	Codes not used
9	Other

(b) Special procedures

37. To modify egg products and/or enhance their positive characteristics, special procedures may be used, in accordance with good manufacturing practice, including fermentation, stabilization (desugaring) and regulation of acidity (acidification). Application of such procedures must be permitted for use by the importing country.

(i) Fermentation

Fermentation code (data field 5)	**Category/description**
0	Not specified
1	Fermentation
2-8	Codes not used
9	Other

(ii) Stabilization (desugaring)

Stabilization code (data field 6)	**Category/description**
0	Not specified
1	Stabilization
2-8	Codes not used
9	Other

(iii) Regulation of acidity (acidification)

Regulation of acidity (acidification) code (data field 7)	**Category/description**
0	Not specified
1	Regulation of acidity (acidification)
2-8	Codes not used
9	Other

(iv) Heat treatment of egg albumen

Code for heat treatment of egg albumen (data field 8)	**Category/description**
0	Not specified
1	Heat treatment of egg albumen
2-8	Codes not used
9	Other

(v) Ionizing radiation[5]

Ionizing radiation code (data field 9)	**Category/description**
0	Not specified
1	Ionizing radiation
2-8	Codes not used
9	Other

(vi) UV radiation[5]

UV radiation code (data field 10)	**Category/description**
0	Not specified
1	UV radiation
2-8	Codes not used
9	Other

5. Microbiological criteria

38. In addition to any national requirements, the microbiological condition of egg products shall be in conformity with the Codex Code of Hygienic Practice for Eggs and Egg Products.

[5] Egg products and/or additives processed with ionizing or UV-radiation are supplied in accordance with legislation in force in the importing country. In the case of fermented products, these indicators are registered prior to the fermentation process.

6. Provisions concerning contaminants

39. Egg products shall not contain any contaminants in amounts greater than those specified in the residue-monitoring legislation of the importing country.

7. Provisions concerning hygiene

40. The hygiene requirements for the manufacture of egg products and the premises, equipment and personnel manufacturing or participating in their manufacture should be as specified in the Codex Code of Hygienic Practice for Eggs and Egg Products.

41. In addition, egg products shall satisfy the appropriate tests specified in chapter IV of the present standard.

8. Product history

(a) Traceability

42. The requirements concerning production history by the specified purchaser require that a Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) programme, including traceability systems, be in place. Traceability requires a verifiable method for identifying products or commodity lots at all relevant stages of production. Traceability records must be able to substantiate the claims being made, and the procedures used to certify conformity must be in accordance with the provisions concerning conformity-assessment requirements of chapter II, section B.11.

(b) Refrigeration

43. The purchaser may specify the use of refrigeration for egg products, which must be consistent with the legislation of the importing country. Where no such legislation exists, the legislation of the exporting country shall be used.

Refrigeration code (data field 11)	**Category**	**Description**
0	Not specified	
1	Chilled	Internal product temperature maintained at ≥ 0° and ≤ +4° C at all times following packing and subsequent refrigeration
2	Frozen	Internal product temperature maintained at ≤ -12° C at all times following packing and subsequent freezing
3	Deep-frozen	Internal product temperature maintained at ≤ -18° C at all times following freezing
4-8	Codes not used	
9	Other	Can be used to describe any other refrigeration agreed between buyer and seller

(c) Functional properties

44. The purchaser may specify functional properties for the egg product which shall be consistent with the legislation of the importing country. In the absence of such legislation, the functional properties of egg products shall be agreed between buyer and seller.

Functional properties code (data field 12)	**Category/description**
0	Not specified
1	Conventional (natural)
2	Enhanced foamability
3	Enhanced emulsification
4	Enhanced gelatinization
5-8	Codes not used
9	Can be used to describe any other enhanced function agreed between buyer and seller

(d) Use of additives and ingredients

45. The purchaser may specify the introduction of additives into the egg product, which shall be consistent with the legislation of the importing country. In the absence of any such legislation, the use of additives shall be agreed between buyer and seller.

Additive code (data field 13)	**Category/description**
00	Not specified
01	Food additive(s)
02-09	Codes not used
10	Added food ingredient(s)
11-19	Codes not used
20	Added salt
21-29	Codes not used
30	Added sugar
31-39	Codes not used
40	Food additive(s) and added food ingredient(s)
41	Food additive(s) and added salt
42	Food additive(s) and added sugar
43	Food additive(s), added food ingredient(s) and salt
44	Food additive(s), added food ingredient(s) and sugar
45-49	Codes not used
50	Added food ingredient(s) and salt
51	Added food ingredient(s) and sugar
52-98	Codes not used
99	Can be used to describe any other additives agreed between buyer and seller

9. Quality level

46. A quality level for egg products can be specified as follows:

Quality code (data field 14)	Category	Description
0	Not specified	Must meet the minimum requirements set out in chapter II, section A
1	UNECE quality level	Product meets UNECE quality level
2-8	Codes not used	
9	Other	Other quality level or system agreed between buyer and seller

10. Provisions concerning labelling

(a) Labelling of packages

47. Labelling of packages should conform to the corresponding provisions of the Codex Code of Hygienic Practice for Eggs and Egg Products[6]. Packages containing egg products shall bear the following particulars, as appropriate, in characters which are conspicuous, clearly legible and indelible:

(a) Product description:

- Liquid whole egg
- Frozen whole egg
- Dried whole egg (powder or granules)
- Liquid egg yolk
- Frozen egg yolk
- Dried egg yolk (powder or granules)
- Liquid egg albumen
- Frozen egg albumen
- Pan-dried egg albumen (powder or granules)
- Spray-dried egg albumen (powder or granules)
- Liquid blended egg
- Frozen blended egg
- Dried blended egg (powder or granules)
- Concentrated whole egg
- Concentrated egg albumen

[6] The Code refers to the Codex General Standard for the Labelling of Prepacked Foods, CODEX STAN 1-1985. Revised 1991. Amended 1999.

(b) Indications:

- The indication "heat-treated" where the egg albumen has been heat-treated
- The indication "stabilized" where the product has been desugared
- The indication "acidified" where the product has been so treated

(c) When products are marketed as UNECE quality, they must bear the marking "UNECE quality"

(d) A list of ingredients, including water and food additives present, in descending order by weight

(e) Name, or trade mark, and address of manufacturer, and/or of packer, distributor, exporter, importer

(f) Identification number of the egg product processing establishment and commodity lot number, each lot being allocated a sequential number

(g) Country of origin of the eggs and the egg product

(h) Net weight in either SI (*Système international*) units, or avoirdupois

(i) Date of manufacture or "use-by date"

(j) Consignments of egg products, destined not for retail but for use as an ingredient in the manufacture of another product, must have a label giving the temperature at which the egg products must be maintained and the period during which conservation may thus be assured

(k) For liquid egg, the label must also bear the words "non-pasteurised liquid egg - to be treated at place of destination" and indicate the date and hour of breaking.

48. Packages containing egg products shall be labelled in accordance with the importing country legislation.

(b) Labelling of bulk containers

49. Where liquid egg products are marketed in a tanker churn or other suitable bulk container, the information specified in (a) to (e) and in (h) above may be provided in accompanying documents. The information provided for in (f) and in (i), (j) and (k), however, must appear on the container.

11. Provisions concerning conformity-assessment requirements

50. The purchaser may request third-party conformity assessment of specified requirements. In such cases, the name of the third-party certifying authority and the assessment requirements that will be used must be agreed upon by the buyer and seller.

51. The third-party certification authority will provide a written report to the contractor that states assessment observations for each agreed element.

52. The assessment may be limited in scope or it may be comprehensive to assess conformance to the requirements identified in this standard or other specified standards.

Conformity-assessment code (data field 15)	**Category**
0	Not specified
1	Specified standard
2	Specified standard element(s)
3	Specified combined standard elements
4-8	Codes not used
9	Other

12. Provisions concerning packaging, storage and transport

53. Packaging, storage and transport should conform to the corresponding provisions of the Codex Code of Hygienic Practice for Eggs and Egg Products.

54. Egg products shall be packed in such a manner as to protect them adequately, in accordance with the relevant requirements, and to also prevent contamination. The packaging material shall not impart any extraneous taste, odour or colour to the egg products and shall be in accordance with legislation of the importing country.

55. Storage conditions prior to dispatch and the equipment used for transport shall be appropriate to the physical condition of the egg products and shall be in accordance with the requirements of the importing country. Attention is drawn to the provisions of the UNECE Agreement on the International Carriage of Perishable Foodstuffs and on the Special Equipment to be Used for Such Carriage (<www.unece.org/trans/main/wp11/atp.html>).

(a) Pack weight

56. A "pack" is a specific quantity of egg product. Its weight shall be indicated as net weight. The definition of the net weight and its application and verification must be agreed between buyer and seller according to the table below:

Pack weight code (data field P1)	**Category/description**
0	Not indicated
1	Net weight specified
2-8	Codes not used
9	Other

(b) Primary packaging

57. The primary packaging is in direct contact with the product and is used to segregate the product into individual consumer or bulk units. The following types of primary packaging may be specified:

Primary packaging code (data field P2)	**Category/description**
00	Not specified
01	Plastic bag
02	Metal can
03	Metal churn (agitation provided)
04	Metal canister/container
05	Metal tank
06	Metal container
07	Plastic pail
08	Plastic canister
09	Plastic barrel
10-98	Codes not used
99	Other

(c) Labelling of the primary packaging

58. Labelling of the primary package may be specified as follows:

Labelling code (data field P3)	**Category/description**
0	Not specified
1	Consumer labels must be in accordance with the requirements of the importing country
2	Not labelled
3-9	Codes not used

(d) Primary package weight

59. The weight of the primary package is equal to the net weight of the product it contains. The definition of the net weight and its application and verification must be agreed between buyer and seller.

Primary package weight code (data field P4)	**Category/description**
0	Not specified
1	Net weight specified
2-8	Codes not used
9	Other

(e) Secondary packaging

60. Secondary packaging is used to protect and identify the product during transport. Secondary packages consist of one or more primary packages and must be labelled in accordance with the requirements of the importing country. The following types of secondary packaging may be specified:

Secondary packaging code (data field P5)	Category
0	Not specified
1	Multiwall (laminated multi-layer) paper sack
2	Plastic box
3	Corrugated-paper box
4-8	Codes not used
9	Other

(f) Secondary package weight

61. Secondary package (packaging for transport) weight is expressed as five digits with one decimal place (0000.0 kg). Secondary package weight tolerances and weight ranges are determined by buyer and seller.

Secondary package weight code (data field P6)	Category/description
00000	Not specified
00001 - 99999	Five-digit weight in kilograms (0000.0 kg) specified

(g) Egg product packaging and packing coding format

62. The following table shows the general application of the coding format for describing packaging and packing for egg products:

Data field	Description	Chapter	Code range
P1	Pack weight	II.B.12 (a)	0-9
P2	Primary packaging	II.B.12 (b)	00-99
P3	Primary package labelling	II.B.12 (c)	0-9
P4	Primary package weight	II.B.12 (d)	0-9
P5	Secondary packaging	II.B.12 (e)	0-9
P6	Secondary package weight	II.B.12 (f)	00000-99999

III. UNECE CODE FOR PURCHASER REQUIREMENTS FOR EGG PRODUCTS

A. Definition of the code

63. The UNECE code for purchaser requirements for egg products has 17 fields and 20 digits (2 digits unused) and is a combination of the codes defined in chapter II, section B.

No.	Name	Chapter	Code range
1	Egg product	I.A	00-99
2	Source material	II.B.1	0-9
3	Product type	II.B.2	00-99
4	Pasteurization	II.B.4 (a)	0-9
5	Fermentation	II.B.4 (b) (i)	0-9
6	Stabilization (desugaring)	II.B.4 (b) (ii)	0-9
7	Regulation of acidity (acidification)	II.B.4 (b) (iii)	0-9

No.	Name	Chapter	Code range
8	Heat treatment of egg albumen	II.B.4 (b) (iv)	0-9
9	Ionizing radiation	II.B.4 (b) (v)	0-9
10	UV radiation	II.B.4 (b) (vi)	0-9
11	Refrigeration	II.B.8 (b)	0-9
12	Functional properties	II.B.8 (c)	0-9
13	Use of additives and ingredients	II.B.8 (d)	00-99
14	Quality level	II.B.9	0-9
15	Field not used	-	0-9
16	Field not used	-	0-9
17	Conformity assessment	II.B.11	0-9

B. Example

64. The following table describes a dried whole egg product in powder form, manufactured from Class B hen eggs. The product is pasteurized and stabilized through fermentation. It is produced without acidification, temperature control or ionizing or UV radiation and has no additives. The product has conventional functional properties and meets the UNECE quality level. It is not refrigerated during the period following packing. Conformity with the specified standard should be certified by the company nominated by the purchaser.

65. This item has the following UNECE egg product code:

90 2 03 1 1 1 0 0 0 0 0 1 00 1 0 0 1.

Data field No.	Name	Requirement	Code value
1	Egg product	Egg product	90
2	Source material	Class B hen eggs	2
3	Product type	Dried whole egg in powder form	03
4	Pasteurization	Pasteurized	1
5	Fermentation	Fermented	1
6	Stabilization (desugaring)	Stabilized	1
7	Regulation of acidity (acidification)	Not acidified	0
8	Heat treatment of egg albumen	Not heat treated	0
9	Ionizing radiation	Not treated with ionizing radiation	0
10	UV radiation	Not treated with UV radiation	0
11	Refrigeration	Not refrigerated	0
12	Functional properties	Conventional (natural)	1
13	Use of additives and ingredients	Without additives	00
14	Quality level	UNECE quality level	1
15	Field not used	-	0
16	Field not used	-	0
17	Conformity assessment	Quality assessment according to specified standard	1

IV. PROVISIONS CONCERNING METHODS OF ANALYSIS

66. Analysis and sampling methods are set forth in annex I. Other methods and means that ensure accurate results may be used if they meet the requirements of this standard.

67. Pasteurization of egg products shall be determined by an appropriate test. Where the alpha-amylase test is used, it should be performed as specified in the Codex Code of Hygienic Practice for Eggs and Egg Product

Annex I

PHYSICAL AND CHEMICAL INDICATORS OF CONVENTIONAL EGG PRODUCTS

	Product						
	Whole egg		Egg yolk		Albumen		
	Liquid and frozen	Dried	Liquid and frozen	Dried	Liquid and frozen	Dried	
						Pan-drying	Spray-drying
1	2	3	4	5	6	7	8
Minimum solids matter content (%)	22.0	95.0	40.0	95.0	10.5	84.0	92.0
Minimum fat content (%)	9.8	39.0	25.0	55.0	0.05[7]	0.5[7]	
Minimum protein content (%)	10.5	45.0	15.0	33.0	10.0	71.0	75.0
Extraneous matter	No particles over 1 mm in 100 g and should not exceed 100 mg/kg	Same	Same	Same	Same	Same	
Minimum concentration of hydrogen ions (pH)	7.0	7.5	5.9	6.0	8.5	4.0	
Maximum beta-hydroxybutyric acid[8] (mg/kg)	10	10	10	10	10	10	
Maximum lactic acid (mg/kg)	1 000	-	1 000	-	1 000	-	
Maximum succinic acid (mg/kg)[9]	25		25		25		

Note: For dried egg products, the weight ratio of fat and egg albumen matter is calculated as solids matter.

[7] Method: Gerber extraction.

[8] Lactic acid (used only for processing), succinic and beta-hydroxybutyric acid are considered to be solids matter. Eggshell, membrane and other particles in egg products should not exceed 100 mg/kg of egg product.

[Solids matter content may need to be changed to dry matter content. Solids matter could be interpreted as materials that could be filtered from liquid eggs and the retentate is reported as solids matter. When only moisture is removed from liquid eggs, the dry residue will be the dry matter. Since the liquid eggs are without any solids suspended within, this dried liquid eggs should be reported as dry matter.]

[9] Limit of succinic acid must be in, to prevent use of hatcheries rejects in food grade egg products for food industry: this is a quality parameter [DELETE THIS FOOTNOTE BEFORE ADOPTION/PUBLICATION].

Annex II

METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

I. Preparation of the sample

A General

1. Samples must be collected in an asceptic manner from homogeneous products. When practical, sealed primary containers should be collected and properly submitted to the laboratory for analyses. Storage of samples awaiting shipment to a laboratory must be under conditions appropriate for the type of product.

2. The sample must be made homogeneous prior to analysis and kept in a hermetically sealed jar in a cool place.

3. For all frozen samples, the sample is allowed to thaw, or is warmed in a water bath of temperature less than 50° C, homogenized and treated as for liquid samples in all analyses.

4. For all dried samples, the sample is prepared for analysis by being passed three times through a sieve with a mesh of approximately 1 mm^2 to thoroughly break up any lumps.

B. Analysis

5. Samples must be analysed for:

- Dry matter (Total solids)
- Total fat content
- Alpha-amylase assay
- pH (hydrogen ion concentration)
- Beta-hydroxybutyric acid

6. The methods of analysis used must be the latest approved methods by the Association of Official Analytical Chemists or by the Codex Code of Hygienic Practices for Egg Products.

7. The precision and accuracy of measurement and analytical equipment/methods must meet the International Standards Organization (ISO) 5725-5:1998.

8. Correctness testing (including repeatability of test results, calibration and use of standards) must meet ISO17025:2005.

C. Expression of results

9. The result shall not contain more significant figures than are justified by the precision of the method of analysis used.

D. Test report

10. The test report shall contain all the information necessary for the complete identification of the sample.

E. Repeatability

11. The difference between the results of two determinations carried out simultaneously or in rapid succession by the same analyst on the same sample shall not exceed 0.1 g dry matter per 100 g of sample.

II. Methods

Method 1: Determination of fat content

A. Field of application

12. The method allows the determination of fat in:

(a) Liquid whole egg product

(b) Liquid yolk product

(c) Frozen whole egg product

(d) Frozen yolk product

(e) Dried whole egg product

(f) Dried yolk product

(g) Liquid blended/concentrated egg product

(h) Frozen blended/concentrated egg product

(i) Dried blended/concentrated egg product.

B. Definition

13. Fat content of egg products: the fat content as determined by the method specified below.

C. Principle

14. The sample is hydrolysed by hydrochloric acid and the fat released is extracted by petroleum ether, recovered and calculated as a percentage by weight of the original sample.

15. Samples containing added salt and sugar are further extracted using a Soxhlet extraction of the acid hydrolysis residues.

D. Reagents

(a) Hydrochloric acid, concentrated (assay 36.5-38% HC1)

(b) Diethyl ether

(c) Petroleum ether, with any boiling range between 30 and 60° C.

E. Apparatus

(a) Mojonnier extraction tube

(b) Water bath capable of being thermostatically controlled over the range 70-100° C

(c) Oven capable of being thermostatically controlled at 100 ± 1° C

(d) Soxhlet apparatus with suitable thimbles

(e) Analytical balance.

F. Procedure

16. Accurately weigh approximately 2 g liquid or frozen yolk product, 3 g of liquid or frozen whole egg product or 1 g dried yolk or whole egg product into a Mojonnier fat-extraction tube. Slowly add while vigorously shaking 10 ml of hydrochloric acid and, in the case of dried products, about 2 ml water, washing down any egg particles adhering to the sides of the tube.

17. Put the tube with sample in water bath set at 70° C, bring to a boil and continue heating at boiling point for 30 minutes. Carefully shake the tube every 5 minutes during this time. After 30 minutes remove the tube, add water to nearly fill the lower bulb of the tube and cool to room temperature.

18. Add 25 ml of diethyl ether to the tube containing the sample and mix. Then add 25 ml of petroleum ether, mix and allow to stand until the solvent layer has cleared.

19. Draw off as much as possible of the ether-fat solution into a previously weighed flask containing anti-bumping granules. Before weighing the flask, dry it and a similar flask as counterpoise in an oven at 100° C and allow to stand in air until constant weight is obtained.

20. Re-extract the liquid remaining in the tube twice, using 15 ml of ether each time. Thoroughly shake on each addition of ether. Allow solutions to clear and draw off ether-fat solution into flask as previously.

21. Slowly evaporate the ether from the flask by carefully placing on a boiling water bath. Dry the fat by placing the flask in the oven at 100° C until constant weight is reached (probably after about 90 mins.). Remove flask and counterpoise from the oven and allow to cool to constant weight at ambient temperature (note: owing to the size of the flask and the nature of the material under test, there is less error by cooling in air than by cooling in a desiccator). Correct the weight obtained by a blank determination on the reagents used.

G. Expression of results

(a) Formula and method of calculation

22. Fat content, as a percentage by mass of the sample, is given by:

$$m_1/m_o \times 100, \text{ where:}$$

m_o is the mass, in g, of the fat obtained after extraction and blank correction,

m_1 is the mass, in g, of the test portion of the egg product sample.

(b) Repeatability

23. The difference between the results of two determinations carried out simultaneously or in rapid succession by the same analyst on the same sample shall not exceed 0.3 g fat per 100 g of sample.

H. Notes

24. The fat content of an egg product containing salt and sugar is obtained using the above procedure, except that the fat is further extracted from the acid solution obtained after the third extraction by the following procedure:

(a) Filter the aqueous layer remaining after extraction through a filter paper and wash filter paper with hot water until the washings do not affect the colour of blue litmus paper. Place the filter paper on a watch glass or Petri dish and dry for 1 hour in an oven at 100° C. Allow to cool and then insert into an extraction thimble of a Soxhlet apparatus using tongs to handle the filter paper. Remove any traces of fat from the watch glass or Petri dish with cotton wool moistened with petroleum ether extraction solvent and then place cotton wool in the thimble. Place the thimble in the extraction tube;

(b) Add extraction solvent to the Soxhlet apparatus and extract for 4 hours by placing the extraction flask in a sand bath or water bath or some such similar apparatus. After extraction, remove the solvent from the extraction flask and treat as in paragraph 21;

(c) Add the weight of fat obtained by the method described in subparagraph (b) to the weight obtained by the method described in paragraph 21 to give a corrected weight m_o, which is the mass, in g, of the fat obtained after extraction.

25. This method is the same in principle as that described in the eighteenth edition of the Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, section 31.4.02.

26. The further Soxhlet extraction procedure is the same in principle as that described in the Codex Recommended Methods of Analysis and Sampling, CODEX STAN 234-1999, as amended in 2007.

Method 2: Alpha-amylase test

A. Field of application

27. The efficiency of pasteurization is determined in:

(a) Liquid whole egg product

(b) Liquid yolk product

(c) Frozen whole egg product

(d) Frozen yolk product

(e) Dried whole egg product

(f) Dried yolk product

(g) Liquid blended/concentrated egg product

(h) Frozen blended/concentrated egg product

(i) Dried blended/concentrated egg product.

B. Definition

28. Efficiency of pasteurization: the absence/presence of active alpha-amylase by the method specified below.

C. Principle

29. The presence of any active alpha-amylase (present in unpasteurized or insufficiently pasteurized egg product) is indicated by its ability to break down added starch, thereby preventing the formation of a starch-iodide complex on subsequent addition of an iodine solution.

D. Reagents, apparatus, procedure and interpretation

30. The method to be employed should be from the most recent edition of the *Official Methods of Analysis* of the Association of Official Analytical Chemists.

Method 3: Determination of extraneous matter[10]

31. In order to determine the presence of shell residues or other extraneous matter, place 100 g of the substance under examination in a graduated cylinder of 1,000-ml capacity, add distilled water up to the 1,000-ml mark, mix carefully and pass through a sieve with perforations 1 mm in diameter. After sieving there should be no residue on the sieve.

32. For dried egg products, the test should be carried out on the reconstituted product.

Method 4: Determination of lactic acid

33. AOAC Official Method 944.05, Lactic Acid in Eggs, Colorimetric Method. Association of Official Analytical Chemists, *Official Methods of Analysis* (17th ed., Rev. 2, Official Method 944.05).

Method 5: Determination of succinic acid

34. AOAC Official Method 948.14, Succinic Acid in Eggs, Ether Extraction Method. Association of Official Analytical Chemists, *Official Methods of Analysis* (17th ed., Rev. 2, Official Method 948.14).

Method 6: Determination of beta-hydroxybutyric, lactic and succinic acid

35. AOAC Official Method 970.31, Beta-Hydroxybutyric, Lactic and Succinic Acid in Eggs, Gas Chromatographic Method. Association of Official Analytical Chemists, *Official Methods of Analysis* (17th ed., Rev. 2, Official Method 970.31).

---

[10] This method has been tentatively accepted by the Specialized Section pending the development of a method which will detect particles of a size smaller than 1 mm.

REGULATION (EU) No 1308/2013 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL

of 17 December 2013

establishing a common organisation of the markets in agricultural products and repealing Council Regulations (EEC) No 922/72, (EEC) No 234/79, (EC) No 1037/2001 and (EC) No 1234/2007

THE EUROPEAN PARLIAMENT AND THE COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION,

Having regard to the Treaty on the Functioning of the European Union, and in particular the first subparagraph of Article 42 and Article 43(2) thereof,

Having regard to the proposal from the European Commission,

After transmission of the draft legislative act to the national parliaments,

Having regard to the opinion of the Court of Auditors ([1]),

Having regard to the opinions of the European Economic and Social Committee ([2]),

Having regard to the opinion of the Committee of the Regions ([3]),

Acting in accordance with the ordinary legislative procedure ([4]),

Whereas:

(1) The Communication from the Commission to the European Parliament, the Council, the European Economic and Social Committee and the Committee of the Regions entitled "The CAP towards 2020: Meeting the food, natural resources and territorial challenges of the future" sets out potential challenges, objectives and orientations for the Common Agricultural Policy ("the CAP") after 2013. In the light of the debate on that Communication, the CAP should be reformed with effect from 1 January 2014. That reform should cover all the main instruments of the CAP, including Council Regulation (EC) No 1234/2007 ([5]). In view of the scope of the reform, it is appropriate to repeal that Regulation and to replace it with a new regulation on the common organisation of the markets in agricultural products. The reform should also, as far as possible, harmonise, streamline and simplify the provisions, particularly those covering more than one agricultural sector, including by ensuring that non-essential elements of measures may be adopted by the Commission by way of delegated acts.

(2) This Regulation should contain all the basic elements of the common organisation of the markets in agricultural products.

(3) This Regulation should apply to all agricultural products listed in Annex I to the Treaty on the European Union (TEU) and to the Treaty on the Functioning of the European Union (TFEU) (together, "the Treaties") in order to ensure the existence of a common organisation of the market for all such products, as required by Article 40(1) TFEU.

(4) It should be clarified that Regulation (EU) No 1306/2013 of the European Parliament and of the Council ([6]) and the provisions adopted pursuant to it should in principle apply to the measures set out in this Regulation. In particular, Regulation (EU) No 1306/2013 lays down provisions guaranteeing compliance with obligations laid down by provisions relating to the CAP, including checks and the application of administrative measures and administrative penalties in case of non-compliance, and rules related to the lodging and releasing of securities and the recovery of undue payments.

(5) Pursuant to Article 43(3) TFEU, the Council is to adopt measures on fixing prices, levies, aid and quantitative limitations. In the interest of clarity, where Article 43(3) TFEU applies, this Regulation should explicitly refer to the fact that measures will be adopted by the Council on that legal basis.

(6) In order to supplement or amend certain non-essential elements of this Regulation, the power to adopt acts in accordance with Article 290 TFEU should be delegated to the Commission. It is of particular importance that the Commission carry out appropriate consultations during its preparatory work, including at expert level. The Commission, when preparing and drawing up delegated acts, should ensure a simultaneous, timely and appropriate transmission of relevant documents to the European Parliament and to the Council.

([1]) Opinion of 8 March 2012 (not yet published in the Official Journal).
([2]) OJ C 191, 29.6.2012, p. 116, and OJ C 44, 15.2.2013, p. 158.
([3]) OJ C 225, 27.7.2012, p. 174.
([4]) Position of the European Parliament of 20 November 2013 (not yet published in the Official Journal).
([5]) Council Regulation (EC) No 1234/2007 of 22 October 2007 establishing a common organisation of agricultural markets and on specific provisions for certain agricultural products (Single CMO Regulation) (OJ L 299, 16.11.2007, p. 1).
([6]) Regulation (EU) No 1306/2013 of the European Parliament and of Council of 17 December 2013 on the financing, management and monitoring of the common agricultural policy and repealing Council Regulations (EEC) No 352/78, (EC) No 165/94, (EC) No 2799/98, (EC) No 814/2000, (EC) No 1290/2005 and (EC) No 485/2008 (See page 549 of this Official Journal).

(7) Certain definitions concerning certain sectors should be set out in this Regulation. In order to take into account the specific characteristics of the rice sector, the power to adopt certain acts should be delegated to the Commission in respect of amending the definitions concerning the rice sector to the extent necessary to update them in the light of market developments.

(8) This Regulation refers to the description of products and contains references to the headings or subheadings of the combined nomenclature. Amendments to the Common Customs Tariff nomenclature may necessitate consequential technical adjustments to this Regulation. In order to take into account such amendments, the power to adopt certain acts should be delegated to the Commission in respect of making the necessary technical adjustments. In the interests of clarity and simplicity, Council Regulation (EEC) No 234/79 ([1]), which currently provides for such a power, should be repealed and the power integrated into this Regulation.

(9) Marketing years should be fixed for cereals, rice, sugar, dried fodder, seeds, wine, olive oil and table olives, flax and hemp, fruit and vegetables, processed fruit and vegetables, bananas, milk and milk products, and silkworms, and adapted as far as possible to the biological production cycles of each of those products.

(10) In order to stabilise the markets and to ensure a fair standard of living for the agricultural community, a differentiated system of market support for the different sectors has been developed and direct support schemes have been introduced, taking into account the different needs in each of these sectors on the one hand and the interdependence between different sectors on the other. Those measures take the form of public intervention or the payment of aid for private storage. There continues to be a need to maintain market support measures whilst streamlining and simplifying them.

(11) Union scales for the classification, identification and presentation of carcasses in the beef and veal, pigmeat and sheepmeat and goatmeat sectors should be fixed for the purpose of recording prices and applying the intervention arrangements in those sectors. Moreover, such Union scales pursue the objective of improving market transparency.

(12) For the sake of clarity and transparency, the provisions on public intervention should be made subject to a common structure, whilst maintaining the policy pursued in each sector. For that purpose, it is appropriate to distinguish between reference thresholds and intervention prices and to define the latter. In doing so, it is particularly important to clarify that only intervention prices for public intervention correspond to the applied administered prices referred to in the first sentence of paragraph 8 of Annex 3 to the WTO Agreement on Agriculture (i.e. market price support). In this context, it should be understood that market intervention can take the form of public intervention, as well as of other forms of intervention that do not use ex-ante established price indications.

(13) As appropriate to each sector concerned in the light of the practice and experience under previous common organisations of the markets (CMOs), the system of public intervention should be available during certain periods of the year and should, during those periods, either be open on a permanent basis or be opened depending on market prices.

(14) Public intervention price should consist of a fixed price for certain quantities for some products and in other cases should depend on tendering, reflecting the practice and experience under previous CMOs.

(15) This Regulation should provide for the possibility of disposal of products bought in public intervention. Such measures should be taken in a way that avoids market disturbances and that ensures equal access to goods and equal treatment of purchasers.

(16) The existing scheme for food distribution to the most deprived in the Union adopted under the CAP should be the subject of a separate Regulation adopted to reflect the social cohesion objectives of that scheme. Provision should nevertheless be made in this Regulation to allow for the disposal of products held in public intervention by making them available for use in that scheme.

(17) To achieve the aim of balancing the market and stabilising the market prices, it may be necessary to grant aid for private storage of specific agricultural products. In order to provide for market transparency, the power to adopt certain acts should be delegated to the Commission in respect of laying down the conditions under which it may decide to grant private storage aid, taking into account the market situation.

(18) In order to ensure that products bought in under public intervention or subject to aid for private storage are suitable for long-term storage and are of sound, fair and marketable quality, and in order to take into account the specific characteristics of the different sectors for the purposes of ensuring the cost-effective operation of public intervention and private storage, the power to adopt certain acts should be delegated to

([1]) Council Regulation (EEC) No 234/79 of 5 February 1979 on the procedure for adjusting the Common Customs Tariff nomenclature used for agricultural products (OJ L 34, 9.2.1979, p. 2).

(b) is obtained exclusively by the addition to wine containing no residual sugar of an unrectified product derived from the distillation of wine and having a maximum actual alcoholic strength of 86 % volume; or

(c) has a maximum volatile acidity of 1,5 grams per litre, expressed as acetic acid.

12. "Cuvée" means

(a) the grape must;

(b) the wine; or

(c) the mixture of grape musts and/or wines with different characteristics,

intended for the preparation of a specific type of sparkling wine.

Alcoholic strength

13. "Actual alcoholic strength by volume" means the number of volumes of pure alcohol contained at a temperature of 20 °C in 100 volumes of the product at that temperature.

14. "Potential alcoholic strength by volume" means the number of volumes of pure alcohol at a temperature of 20 °C capable of being produced by total fermentation of the sugars contained in 100 volumes of the product at that temperature.

15. "Total alcoholic strength by volume" means the sum of the actual and potential alcoholic strengths.

16. "Natural alcoholic strength by volume" means the total alcoholic strength by volume of a product before any enrichment.

17. "Actual alcoholic strength by mass" means the number of kilograms of pure alcohol contained in 100 kilograms of product.

18. "Potential alcoholic strength by mass" means the number of kilograms of pure alcohol capable of being produced by total fermentation of the sugars contained in 100 kilograms of product.

19. "Total alcoholic strength by mass" means the sum of the actual and potential alcoholic strength.

PART V

Definitions concerning the beef and veal sector

"Bovine animals" means live animals of the domestic bovine species falling within CN codes 0102 21, 0102 31 00, 0102 90 20, ex 0102 29 10 to ex 0102 29 99, 0102 39 10, 0102 90 91.

PART VI

Definitions concerning the milk and milk products sector

For the purpose of the implementation of the tariff quota for butter of New Zealand origin, the phrase 'manufactured directly from milk or cream' does not exclude butter manufactured from milk or cream, without the use of stored materials, in a single, self-contained and uninterrupted process which may involve the cream passing through a stage of concentrated milk fat and/or the fractionation of such milk fat.

PART VII

Definitions concerning the eggs sector

1. "Eggs in shell" means poultry eggs in shell, fresh, preserved, or cooked, other than eggs for hatching specified in point 2.

2. "Eggs for hatching" means poultry eggs for hatching

3. "Whole products" means birds' eggs not in shell, whether or not containing added sugar or other sweetening matter suitable for human consumption.

4. "Separated products" means birds' egg yolks, whether or not containing added sugar or other sweetening matter suitable for human consumption.

(5) "poultrymeat preparation" means poultrymeat including poultrymeat that has been reduced to fragments, which has had foodstuffs, seasonings or additives added to it or which has undergone processes insufficient to modify the internal muscle fibre structure of the meat;

(6) "fresh poultrymeat preparation" means a poultrymeat preparation for which fresh poultrymeat has been used.

However, Member States may lay down slightly different temperature requirements to be applied for the minimum length of time necessary and only to the extent necessary to facilitate the cutting and handling performed in the factory during the production of fresh poultrymeat preparations;

(7) "poultrymeat product" means a meat product as defined in point 7.1 of Annex I to Regulation (EC) No 853/2004 for which poultrymeat has been used.

III. Poultrymeat and poultrymeat preparations shall be marketed in one of the following conditions:

— fresh,

— frozen,

— quick-frozen.

PART VI

Eggs of hens of the *Gallus gallus* species

I. Scope

1. Without prejudice to Article 75 concerning the marketing standards of eggs for hatching and of farmyard poultry chicks, this Part shall apply in relation to the marketing within the Union of the eggs produced in the Union, imported from third countries or intended for export outside the Union.

2. Member States may exempt from the requirements provided for in this Part, with the exception of point III(3), eggs sold directly to the final consumer by the producer:

(a) on the production site, or

(b) in a local public market or by door-to-door selling in the region of production of the Member State concerned.

Where such exemption is granted, each producer shall be able to choose whether to apply such exemption or not. Where this exemption is applied, no quality and weight grading may be used.

The Member State may establish, in accordance with their national law, the definition of the terms 'local public market', 'door-to-door selling' and 'region of production'.

II. Quality and weight grading

1. Eggs shall be graded by quality as follows:

(a) Class A or "fresh";

(b) Class B.

2. Class A eggs shall also be graded by weight. However, grading by weight shall not be required for eggs delivered to the food and non-food industry.

3. Class B eggs shall only be delivered to the food and non-food industry.

III. Marking of eggs

1. Class A eggs shall be marked with the producer code.

Class B eggs shall be marked with the producer code and/or with another indication.

Member States may exempt Class B eggs from this requirement where those eggs are marketed exclusively on their territory.

2. The marking of eggs in accordance with point 1 shall take place at the production site or at the first packing centre to which eggs are delivered.

3. Eggs sold by the producer to the final consumer on a local public market in the region of production of the Member State concerned shall be marked in accordance with point 1.

However, Member States may exempt from this requirement producers with up to 50 laying hens, provided that the name and address of the producer are indicated at the point of sale.

PART VII

Spreadable fats

I. Sales description

The products referred to in point (f) of Article 78(1) may not be supplied or transferred without processing to the ultimate consumer either directly or through restaurants, hospitals, canteens or similar establishments, unless they fulfil the requirements set out in the Appendix II.

The sales descriptions of these products shall be those specified in Appendix II without prejudice to point II(2), (3) and (4).

The sales descriptions in Appendix II shall be reserved to the products defined therein with the following CN codes and having a fat content of at least 10 % but less than 90 % by weight:

(a) milk fats falling within CN codes 0405 and ex 2106;

(b) fats falling within CN code ex 1517;

(c) fats composed of plant and/or animal products falling within CN codes ex 1517 and ex 2106.

The fat content excluding salt shall be at least two-thirds of the dry matter.

However, those sales descriptions shall only apply to products which remain solid at a temperature of 20 °C and which are suitable for use as spreads.

These definitions shall not apply to:

(a) the designation of products the exact nature of which is clear from traditional usage and/or when the designations are clearly used to describe a characteristic quality of the product;

(b) concentrated products (butter, margarine, blends) with a fat content of 90 % or more.

II. Terminology

1. The term "traditional" may be used together with the name "butter" provided for in point 1 of part A of Appendix II, where the product is obtained directly from milk or cream.

For the purposes of this point, "cream" means the product obtained from milk in the form of an emulsion of the oil-in-water type with a milk-fat content of at least 10 %.

2. Terms for products referred to in Appendix II which state, imply or suggest fat content other than those referred to in that Appendix shall be prohibited.

3. By way of derogation from paragraph 2 and in addition, the term "reduced-fat" or "light" may be used for products referred to in Appendix II with a fat content of not more than 62 %.

The term "reduced-fat" and the term "light" may, however, replace the terms "three-quarter-fat" or "half-fat" used in Appendix II.

4. The sales descriptions "minarine" or "halvarine" may be used for products referred to in point 3 of Part B of Appendix II.

	CN code	Description
	0206 90 99	Edible offal of sheep and goats, frozen, other than for the manufacture of pharmaceutical products
	0210 99 85	Edible offal of sheep and goats, salted, in brine, dried or smoked
	ex 1502 90 90	Fats of sheep or goats, other than those of heading 1503
(c)	1602 90 91	Other prepared or preserved meat or meat offal of sheep or goats;
	1602 90 95	

PART XIX

Eggs

The eggs sector shall cover the products listed in the following table:

	CN code	Description
(a)	0407 11 00	Poultry eggs, in shell, fresh, preserved or cooked
	0407 19 11	
	0407 19 19	
	0407 21 00	
	0407 29 10	
	0407 90 10	
(b)	0408 11 80	Bird's eggs, not in shell, and egg yolks, fresh, dried, cooked by steaming or by boiling in water, moulded, frozen or otherwise preserved, whether or not containing added sugar or other sweetening matter, other than unfit for human consumption
	0408 19 81	
	0408 19 89	
	0408 91 80	
	0408 99 80	

PART XX

Poultrymeat

The poultrymeat sector shall cover the products listed in the following table:

	CN code	Description
(a)	0105	Live poultry, that is to say, fowls of the species *Gallus domesticus*, ducks, geese, turkeys and guinea fowls
(b)	ex 0207	Meat and edible offal, of the poultry of heading 0105 fresh, chilled or frozen, excluding livers falling within point (c)
(c)	0207 13 91	Poultry liver, fresh, chilled or frozen
	0207 14 91	
	0207 26 91	
	0207 27 91	
	0207 43 00	
	0207 44 91	
	0207 45 93	
	0207 45 95	
	0210 99 71	Poultry livers, salted, in brine, dried or smoked
	0210 99 79	
(d)	0209 90 00	Poultry fat, not rendered or otherwise extracted, fresh, chilled, frozen, salted, in brine, dried or smoked
(e)	1501 90 00	Poultry fat

CN code	Description
ex 0210 19	--Other:
0210 19 90	---Other than of domestic swine
	-Other, including edible flours and meals of meat or meat offal:
0210 91 00	--Of primates
0210 92	--Of whales, dolphins and porpoises (mammals of the order *Cetacea*); of manatees and dugongs (mammals of the order *Sirenia*); of seals, sea lions and walruses (mammals of the suborder *Pinnipedia*)
0210 93 00	--Of reptiles (including snakes and turtles)
ex 0210 99	--Other:
	---Meat:
0210 99 31	----Of reindeer
0210 99 39	----Other
	---Offal:
	----Other than of domestic swine, bovine animals, sheep and goats
0210 99 85	-----Other than poultry livers
ex 0407	Birds' eggs, in shell, fresh, preserved or cooked:
0407 19 90, 0407 29 90 and 0407 90 90	-Other than of poultry
ex 0408	Birds' eggs, not in shell, and egg yolks, fresh, dried, cooked by steaming or by boiling in water, moulded, frozen or otherwise preserved, whether or not containing added sugar or other sweetening matter:
	-Egg yolks:
ex 0408 11	--Dried:
0408 11 20	---Unfit for human consumption ([d])
ex 0408 19	--Other:
0408 19 20	---Unfit for human consumption ([d])
	-Other:
ex 0408 91	--Dried:
0408 91 20	---Unfit for human consumption ([d])
ex 0408 99	--Other:
0408 99 20	---Unfit for human consumption ([d])
0410 00 00	Edible products of animal origin, not elsewhere specified or included
0504 00 00	Guts, bladders and stomachs of animals (other than fish), whole and pieces thereof, fresh, chilled, frozen, salted, in brine, dried or smoked
ex 0511	Animal products not elsewhere specified or included; dead animals of Chapter 1 or 3, unfit for human consumption:
0511 10 00	-Bovine semen
	-Other:
ex 0511 99	--Other:
0511 99 85	---Other

COMMISSION REGULATION (EC) No 589/2008

of 23 June 2008

laying down detailed rules for implementing Council Regulation (EC) No 1234/2007 as regards marketing standards for eggs

THE COMMISSION OF THE EUROPEAN COMMUNITIES,

Having regard to the Treaty establishing the European Community,

Having regard to Council Regulation (EC) No 1234/2007 of 22 October 2007 establishing a common organisation of agricultural markets and on specific provisions for certain agricultural products (Single CMO Regulation) [1], and in particular Article 121(d) in conjunction with Article 4 thereof,

Whereas:

(1) As of 1 July 2008, Council Regulation (EC) No 1028/2006 of 19 June 2006 on marketing standards for eggs [2] is repealed by Regulation (EC) No 1234/2007.

(2) Certain provisions and obligations laid down in Regulation (EC) No 1028/2006 have not been incorporated in Regulation (EC) No 1234/2007.

(3) Certain appropriate provisions and obligations should therefore be adopted within the framework of a regulation laying down detailed rules for implementing Regulation (EC) No 1234/2007 in order to ensure the continuity and smooth running of the common organisation of the market, and in particular marketing standards.

(4) Regulation (EC) No 1234/2007 lays down the basic requirements which eggs must satisfy to be marketed in the Community. For the sake of clarity, new detailed rules for the implementation of those requirements should be laid down. Commission Regulation (EC) No 557/2007 [3], which laid down detailed rules for the application of Regulation (EC) No 1028/2006, should therefore be repealed and replaced by a new Regulation.

(5) Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs [4] and Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin [5] apply to eggs. Therefore, reference should be made to the extent possible to those horizontal Regulations.

(6) The quality characteristics for Class A eggs should be fixed in order to guarantee the high quality of eggs to be delivered directly to the final consumer and to set criteria that can be checked by inspection services. Such quality characteristics should be based on Standard No 42 of the United Nations Economic Commission for Europe (UN/ECE) concerning the marketing and commercial quality controls of eggs-in-shell moving in international trade between and to UN/ECE member countries.

(7) Cold eggs left out at room temperature may become covered in condensation, facilitating the growth of bacteria on the shell and probably their ingression into the egg. Therefore, eggs should be stored and transported preferably at a constant temperature, and should in general not be refrigerated before sale to the final consumer.

(8) In general, eggs should not be washed or cleaned because such practices can cause damage to the egg shell, which is an effective barrier to bacterial ingress with an array of antimicrobial properties. However, some practices, such as the treatment of eggs with ultra-violet rays, should not be interpreted as constituting a cleaning process. Moreover, Class A eggs should not be washed because of the potential damage to the physical barriers, such as the cuticle, which can occur during or after washing. Such damage may favour trans-shell contamination with bacteria and moisture loss and thereby increase the risk to consumers, particularly if subsequent drying and storage conditions are not optimal.

[1] OJ L 299, 16.11.2007, p. 1. Regulation as last amended by Regulation (EC) No 510/2008 (OJ L 149, 7.6.2008, p. 61).
[2] OJ L 186, 7.7.2006, p. 1.
[3] OJ L 132, 24.5.2007, p. 5. Regulation as amended by Regulation (EC) No 1336/2007 (OJ L 298, 16.11.2007, p. 3).
[4] OJ L 139, 30.4.2004, p. 1. Corrected version in OJ L 226, 25.6.2004, p. 3.
[5] OJ L 139, 30.4.2004, p. 55. Corrected version in OJ L 226, 25.6.2004, p. 22. Regulation as last amended by Commission Regulation (EC) No 1243/2007 (OJ L 281, 25.10.2007, p. 8).

(9) However, egg-washing systems subject to authorisation and operating under carefully controlled conditions are used in some Member States with good results. According to the opinion of the European Food Safety Authority, Scientific Panel on Biological Hazards on the request from the Commission related to the Microbiological risks on washing of table eggs adopted on 7 September 2005 [1], the egg-washing practice as performed in certain packing centres can be sustained from a hygienic standpoint, provided, inter alia, that a code of practice for egg-washing systems is developed.

(10) Class A eggs should be graded by weight. A limited number of weight grades and corresponding clear terms should therefore be fixed as well as minimum labelling requirements, which do not rule out additional voluntary labelling, provided the requirements of Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council of 20 March 2000 on the approximation of the laws of the Member States relating to the labelling, presentation and advertising of foodstuffs [2] are met.

(11) Only undertakings whose premises and technical equipment are suited to the scale and type of their operations, and which therefore allow eggs to be handled properly, should be authorised, as packing centres, to grade eggs by quality and weight.

(12) Maximum time limits for the grading, marking and packing of eggs and the marking of packs should be fixed.

(13) In addition to the general obligation to establish traceability of food, feed, food-producing animals, and any other substance intended to be, or expected to be, incorporated into food or feed at all stages of production, processing and distribution in accordance with Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety [3], certain information to be indicated on transport packaging containing eggs and on accompanying documents, for the purpose of carrying out checks, should be laid down.

(14) The marking of eggs with the producer code at the production site is essential where eggs are delivered to another Member State. With regard to Class B eggs in particular, it should be specified that if the producer code alone does not clearly indicate the quality grading, Class B eggs should be marked with another indication.

(15) The composition of the producer code provided for in point 1 of part A, III of Annex XIV to Regulation (EC) No 1234/2007 should be fixed. Moreover, it should be clarified that an exception to the marking requirement with the producer code may be made if the technical equipment for egg marking does not allow for marking cracked or soiled eggs.

(16) The characteristics of the other possible indications for marking Class B eggs as referred to in the second subparagraph of point 1 of part A, III of Annex XIV to Regulation (EC) No 1234/2007 should be defined.

(17) When eggs are delivered directly to the food industry for processing and there is sufficient guarantee of their final destination, Member States may grant exemptions from the marking requirement to operators who so request.

(18) Directive 2000/13/EC lays down rules of a general nature applicable to all foodstuffs put on the market. However, some specific marking requirements should be provided for packs.

(19) Article 9 of Directive 2000/13/EC defines the date of minimum durability of a foodstuff to be the date until which the foodstuff retains its specific properties when properly stored. For the sake of clarity, this date should be fixed at not more than 28 days after laying.

(20) Eggs may be sold with an indication highlighting the particular freshness of the egg. For this purpose, a maximum time limit should be fixed for such indications.

(21) Eggs may be sold with an indication highlighting the particular feed formula fed to the laying hens. Minimum requirements for the use of such indications should be laid down.

[1] *The EFSA Journal* No 269, 2005, p. 1.
[2] OJ L 109, 6.5.2000, p. 29. Directive as last amended by Commission Directive 2007/68/EC (OJ L 310, 28.11.2007, p. 11).
[3] OJ L 31, 1.2.2002, p. 1. Regulation as last amended by Commission Regulation (EC) No 202/2008 (OJ L 60, 5.3.2008, p. 17).

(22) When eggs are sold loose, certain information normally on the pack should be accessible to the consumer.

(23) In addition to the general hygiene requirements for the wrapping and packaging of foodstuffs, some additional requirements should be laid down in order to minimise the risk of deterioration or contamination of eggs during storage and transport. Such standards should be based on UN/ECE Standard No 42.

(24) Industrial eggs are unfit for human consumption. Special bands or labels should therefore be required for the easy identification of packaging containing such eggs.

(25) Only packing centres have the premises and technical equipment suitable for repacking eggs. Any repacking activities should therefore be restricted to packing centres.

(26) Food business operators are obliged to establish traceability in accordance with Regulation (EC) No 178/2002. Producers, collectors and packing centres should be obliged to keep specific additional records in order to allow inspection services to check compliance with the marketing standards.

(27) The methods and criteria for conducting checks should be laid down.

(28) It is appropriate to check compliance with the marketing standards for a batch as a whole, and the marketing of a batch found not to be compliant should be prohibited unless compliance can be proven.

(29) Certain tolerances should be allowed when checking compliance with the marketing standards. Such tolerances should differ according to the different requirements and marketing stages.

(30) Third countries may have requirements different from those fixed for the Community for the marketing of eggs. In order to facilitate exports, eggs packed and intended for export should be allowed to conform to such requirements.

(31) Details should be fixed regarding the assessment of the equivalence of third-country marketing standards with Community legislation to be conducted by the Commission at the request of third countries. Certain marking and labelling requirements for eggs imported from third countries should be laid down.

(32) It is useful for the Commission to have data available on the number of establishments registered as keeping laying hens.

(33) Member States should communicate any significant infringement of the marketing standards so that other Member States that may be affected can be alerted in an appropriate manner.

(34) Egg supply for the retail trade in the French overseas departments relies partly on the supply of eggs from the European continent. In view of the duration of transport and of climatic conditions, the preservation of eggs transported to the French overseas departments presupposes the fulfilment of specific supply arrangements, including the possibility to dispatch eggs chilled. These special arrangements can be justified by the current lack of sufficient local egg production capacities. Until sufficient local production capacities are built up, these exceptional arrangements should be prolonged for a reasonable period of time.

(35) Point 2 of part A, I of Annex XIV to Regulation (EC) No 1234/2007 allows Member States to exempt certain forms of direct sales of eggs from producers to the final consumer from the requirements of that Regulation. In order to take account of the specific conditions of egg marketing in certain regions in Finland, sales from producers to retail outlets in those regions should be exempted from the requirements of Regulation (EC) No 1234/2007 and of this Regulation.

(36) In accordance with Article 5(2) of Council Directive 1999/74/EC of 19 July 1999 laying down minimum standards for the protection of laying hens [1], Member States should ensure that rearing of laying hens in unenriched cage systems is prohibited with effect from 1 January 2012. The Commission should therefore evaluate the application of the voluntary labelling provisions foreseen with regard to enriched cages before that date in order to examine the need of rendering this labelling compulsory.

[1] OJ L 203, 3.8.1999, p. 53. Directive as amended by Regulation (EC) No 806/2003 (OJ L 122, 16.5.2003, p. 1).

(37) The measures provided for in this Regulation are in accordance with the opinion of the Management Committee for the Common Organisation of Agricultural Markets,

HAS ADOPTED THIS REGULATION:

Article 1

Definitions

The definitions in Article 2(1) of Regulation (EC) No 852/2004 and points 5 and 7.3 of Annex I to Regulation (EC) No 853/2004 shall apply as appropriate.

In addition, the following definitions shall apply for the purpose of this Regulation:

(a) 'pack' means a wrapping containing Class A or B eggs, excluding transport packaging and containers of industrial eggs;

(b) 'loose sales' means the offer for retail sale of eggs to the final consumer, other than in packs;

(c) 'collector' means any establishment registered in accordance with Article 6 of Regulation (EC) No 852/2004 to collect eggs from a producer for delivery to a packing centre, to a market selling exclusively to wholesalers whose undertakings are approved as packing centres, or to the food or non-food industry;

(d) 'sell-by date' means the maximum time limit for delivery of the egg to the final consumer according to point 3 of Chapter I of Section X of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004;

(e) 'food industry' means any establishment producing egg products intended for human consumption, excluding mass caterers;

(f) 'non-food industry' means any business producing products containing eggs not intended for human consumption;

(g) 'mass caterers' means the entities referred to in Article 1(2) of Directive 2000/13/EC;

(h) 'industrial eggs' means eggs not intended for human consumption;

(i) 'batch' means the eggs in packs or loose from one and the same production site or packing centre, situated in one place, in the same packs or loose, with one and the same laying date or date of minimum durability or packing date, the same farming method, and in the case of graded eggs, the same quality and weight grading;

(j) 'repacking' means the physical transfer of eggs to another pack or the re-marking of a pack containing eggs;

(k) 'eggs' means eggs in shell — other than broken, incubated or cooked eggs — that are produced by hens of the species *Gallus gallus* and are fit for direct human consumption or for the preparation of egg products;

(l) 'broken eggs' means eggs showing breaks of both the shell and the membranes, resulting in the exposure of their contents;

(m) 'incubated eggs' means eggs from the time of insertion in the incubator onwards;

(n) 'marketing' means holding eggs for the purpose of sale, including offering for sale, storage, packing, labelling, delivery, or any other form of transfer, whether free of charge or not;

(o) 'operator' means a producer and any other natural or legal person involved in the marketing of eggs;

(p) 'production site' means an establishment keeping laying hens, registered in accordance with Commission Directive 2002/4/EC [1];

(q) 'packing centre' means a packing centre within the meaning of Regulation (EC) No 853/2004 that is authorised according to Article 5(2) of this Regulation and where eggs are graded by quality and weight;

(r) 'final consumer' means the ultimate consumer of a foodstuff who will not use the food as part of any food business operation or activity;

(s) 'producer code' means the distinguishing number of the production site according to point 2 of the Annex to Directive 2002/4/EC.

[1] OJ L 30, 31.1.2002, p. 44.

Article 2

Quality characteristics of eggs

1. Class A eggs shall have the following quality characteristics:

(a) shell and cuticle: normal shape, clean and undamaged;

(b) air space: height not exceeding 6 mm, stationary; however, for eggs to be marketed as 'extra', it may not exceed 4 mm;

(c) yolk: visible on candling as a shadow only, without clearly discernible outline, slightly mobile upon turning the egg, and returning to a central position;

(d) white: clear, translucent;

(e) germ: imperceptible development;

(f) foreign matter: not permissible;

(g) foreign smell: not permissible.

2. Class A eggs shall not be washed or cleaned, before or after grading, except as provided for in Article 3.

3. Class A eggs shall not be treated for preservation or chilled in premises or plants where the temperature is artificially maintained at less than 5 °C. However, eggs which have been kept at a temperature below 5 °C during transport for not more than 24 hours or on retail premises or in annexes thereto for not more than 72 hours shall not be considered as chilled.

4. Class B eggs shall be eggs which do not meet the quality characteristics provided for in paragraph 1. Class A eggs which no longer have those characteristics may be downgraded to Class B.

Article 3

Washed eggs

1. Member States which, on 1 June 2003, authorised packing centres to wash eggs may continue to authorise packing centres to wash eggs, provided that those centres operate in accordance with the national guides for egg-washing systems. Washed eggs may only be marketed in the Member States in which such authorisations have been issued.

2. The Member States referred to in paragraph 1 shall encourage the development of national guides to good practice for egg-washing systems by the food business operators, in accordance with Article 8 of Regulation (EC) No 852/2004.

Article 4

Grading of Class A eggs by weight

1. Class A eggs shall be graded by weight as follows:

(a) XL — very large: weight ≥ 73 g;

(b) L — large: weight ≥ 63 g and < 73 g;

(c) M — medium: weight ≥ 53 g and < 63 g;

(d) S — small: weight < 53 g.

2. The weight-grading shall be indicated by the corresponding letters or terms as defined in paragraph 1 or by a combination of both, which may be supplemented by the corresponding weight ranges. Other additional indications may be used, provided that such indications are not likely to be mistaken for the letters or terms defined in paragraph 1 and comply with Directive 2000/13/EC.

3. By way of derogation from paragraph 1, where Class A eggs of different sizes are packed together in the same pack, the minimum net weight of the eggs shall be given in grams and the indication 'Eggs of different sizes' or equivalent terms shall appear on the outer surface of the pack.

Article 5

Packing centres

1. Only packing centres shall grade and pack eggs and label their packs.

Only undertakings satisfying the conditions laid down in this Article shall be authorised as packing centres.

2. The competent authority shall authorise packing centres to grade eggs and shall allot a packing centre code to any operator whose premises and technical equipment are suitable for grading eggs by quality and weight. No suitable technical equipment for grading eggs by weight shall be required for packing centres working exclusively for the food and non-food industry.

The competent authority shall allot the packing centre a packing centre code with an initial code for the Member State concerned as specified in point 2.2 of the Annex to Directive 2002/4/EC.

3. Packing centres shall have the technical equipment necessary to ensure that eggs are handled properly. This should include as appropriate:

(a) suitable candling equipment, automatic or continuously staffed throughout, allowing the quality of each egg to be examined separately, or other appropriate equipment;

(b) devices for measuring the height of the air space;

(c) equipment for grading eggs by weight;

(d) one or more approved balances for weighing eggs;

(e) equipment for marking eggs.

4. The authorisation referred to in paragraphs 1 and 2 may be withdrawn at any time if the conditions provided for in this Article are no longer fulfilled.

Article 6

Time limit for grading, marking and packing eggs and marking packs

1. Eggs shall be graded, marked and packed within 10 days of laying.

2. Eggs marketed in accordance with Article 14 shall be graded, marked and packed within four days of laying.

3. The date of minimum durability referred to in Article 12(1)(d) shall be marked at the time of packing in accordance with Article 9(2) of Directive 2000/13/EC.

Article 7

Information displayed on transport packaging

1. Without prejudice to Article 18 of Regulation (EC) No 178/2002, at the production site, each transport packaging containing eggs shall be identified by the producer by:

(a) the producer's name and address;

(b) the producer code;

(c) the number of eggs and/or their weight;

(d) the laying date or period;

(e) the date of dispatch.

In the case of packing centres supplied with unpacked eggs from their own production units, situated at the same site, identification on transport packaging may take place at the packing centre.

2. The information referred to in paragraph 1 shall be applied to the transport packaging and be contained in accompanying documents. A copy of those documents shall be kept by any intervening operator to whom the eggs are delivered. The originals of the accompanying documents shall be kept by the packing centre that grades the eggs.

Where batches received by a collector are subdivided for delivery to more than one operator, the accompanying documents may be substituted by appropriate transport container labels, provided that the latter include the information referred to in paragraph 1.

3. The information referred to in paragraph 1 applied to the transport packaging shall not be modified and shall remain on the transport packaging until removal of eggs for immediate grading, marking, packing or further processing.

Article 8

Marking of eggs for cross-border delivery

1. Eggs delivered from a production site to a collector, a packing centre or non-food industry situated in another Member State shall be marked with the producer code before leaving the production site.

2. A Member State on whose territory the production site is situated may grant an exemption from the requirement provided for in paragraph 1, where a producer has signed a delivery contract with a packing centre in another Member State requiring the marking in accordance with this Regulation. Such an exemption may be granted only at the request of both operators concerned and with the prior written agreement of the Member State where the packing centre is situated. In such cases, a copy of the delivery contract shall accompany the consignment.

3. The minimum duration of delivery contracts referred to in paragraph 2 may not be less than one month.

4. The inspection services, referred to in Article 24, of the Member States concerned, and of any transit Member States, shall be informed before an exemption is granted in accordance with paragraph 2 of this Article.

5. Class B eggs marketed in another Member State shall be marked in accordance with the second subparagraph of point 1 of part A, III of Annex XIV to Regulation (EC) No 1234/2007 and, where appropriate, bear an indication in accordance with Article 10 of this Regulation so as to ensure that they can easily be distinguished from Class A eggs.

Article 9

Producer code

1. The producer code shall consist of the codes and letters provided for in point 2 of the Annex to Directive 2002/4/EC. It shall be easily visible and clearly legible and be at least 2 mm high.

2. Without prejudice to point 1 of part A, III of Annex XIV to Regulation (EC) No 1234/2007, where it is not possible for technical reasons to mark cracked or soiled eggs, marking with the producer code shall not be compulsory.

Article 10

Indications on Class B eggs

The indication referred to in point 1 of part A, III of Annex XIV to Regulation (EC) No 1234/2007 shall be a circle at least 12 mm in diameter around the letter 'B' at least 5 mm high, or an easily visible colour spot of at least 5 mm in diameter.

Article 11

Marking of eggs delivered directly to the food industry

Member States may exempt operators at their request from the marking obligations provided for in point 1 of part A, III of Annex XIV to Regulation (EC) No 1234/2007, where eggs are delivered directly from the production site to the food industry.

Article 12

Marking of packs

1. Packs containing Class A eggs shall bear on the outer surface in easily visible and clearly legible type:

(a) the packing centre code;

(b) the quality grading; packs shall be identified either by the words 'Class A' or the letter 'A', whether alone or in combination with the word 'fresh';

(c) the weight grading in accordance with Article 4(2) of this Regulation;

(d) the date of minimum durability in accordance with Article 13 of this Regulation;

(e) the wording 'washed eggs' for eggs washed in accordance with Article 3 of this Regulation;

(f) as a special storage condition in accordance with Article 3(1)(6) of Directive 2000/13/EC, an indication advising consumers to keep eggs chilled after purchase.

2. In addition to the requirements laid down in paragraph 1, packs containing Class A eggs shall bear on the outer surface in easily visible and clearly legible type the farming method.

For the identification of the farming method only the following terms shall be used:

(a) for conventional farming, the terms set out in Part A of Annex I, and only if the relevant conditions laid down in Annex II are fulfilled;

(b) for organic production, the terms set out in Article 2 of Council Regulation (EEC) No 2092/91 [1].

The meaning of the producer code shall be explained on or inside the pack.

Where laying hens are kept in systems of production in accordance with the requirements laid down in Chapter III of Council Directive 1999/74/EC, the identification of the farming method may be complemented by one of the indications listed in Part B of Annex I to this Regulation.

[1] OJ L 198, 22.7.1991, p. 1.

3. Paragraph 2 shall apply without prejudice to national technical measures going beyond the minimum requirements laid down in Annex II, which may apply only to producers of the Member State concerned and provided that they are compatible with Community law.

4. Packs containing Class B eggs shall bear on the outer surface in easily visible and clearly legible type:

(a) the packing centre code;

(b) the quality grading; packs shall be identified either by the words 'Class B' or the letter 'B';

(c) the packing date.

5. The Member States may require, for packs of eggs produced on their territory, that the labels be affixed in such a way so as to be broken when opening the packs.

Article 13

Indication of the date of minimum durability

The date of minimum durability referred to in Article 3(1)(5) of Directive 2000/13/EC shall be fixed at not more than 28 days after laying. Where the period of laying is indicated, the date of minimum durability shall be determined from the first day of that period.

Article 14

Packs marked as 'extra'

1. The words 'extra' or 'extra fresh' may be used as an additional quality indication on packs containing Class A eggs until the ninth day after laying of the eggs.

2. Where indications referred to in paragraph 1 are used, the laying date and the time limit of nine days shall be shown on the pack in such a way as to be easily visible and clearly legible.

Article 15

Indication of how laying hens are fed

Where an indication of how the laying hens are fed is used, the following minimum requirements shall apply:

(a) reference may be made to cereals as a feed ingredient only where they account for at least 60 % in weight of the feed formula given, of which no more than 15 % of cereal by-products may be part;

(b) without prejudice to the minimum of 60 % referred to in point (a), where reference is made to a specific cereal, it shall account for at least 30 % of the feed formula used. If specific reference is made to more than one cereal, each shall account for at least 5 % of the feed formula.

Article 16

Information to be displayed for loose egg sales

For loose egg sales, the following information shall be given in such a manner as to be easily visible and clearly legible to the consumer:

(a) the quality grading;

(b) the weight grading in accordance with Article 4;

(c) an indication of the farming method equivalent to that referred to in Article 12(2);

(d) an explanation of the meaning of the producer code;

(e) the date of minimum durability.

Article 17

Quality of packs

Without prejudice to the requirements laid down in Chapter X of Annex II to Regulation (EC) No 852/2004, packs shall be shock-resistant, dry, clean and in good repair, and be of materials which protect the eggs from extraneous odour and the risk of quality deterioration.

Article 18

Industrial eggs

Industrial eggs shall be marketed in packaging containers with a red band or label.

Those bands and labels shall show:

(a) the name and address of the operator for whom the eggs are intended;

(b) the name and address of the operator who has dispatched the eggs;

(c) the words 'industrial eggs' in capital letters 2 cm high, and the words 'unsuitable for human consumption' in letters at least 8 mm high.

Article 19

Repacking

Packed Class A eggs may be repacked only by packing centres. Each pack shall contain only eggs of a single batch.

Article 20

Records to be kept by producers

1. Producers shall record information on the farming methods, specifying for each farming method used:

(a) the date of placing, age at placing and number of laying hens;

(b) the date of culling and the number of hens culled;

(c) daily egg production;

(d) the number and/or weight of eggs sold per day or delivered daily by other means;

(e) the names and addresses of purchasers.

2. Where the feeding method is indicated in accordance with Article 15 of this Regulation, producers shall, without prejudice to the requirements laid down in part A, III of Annex I to Regulation (EC) No 852/2004, record the following information, specifying for each feeding method used:

(a) the quantity and type of feed supplied or mixed on-site;

(b) the date of delivery of feed.

3. Where a producer uses different farming methods on a single production site, the information referred to in paragraphs 1 and 2 shall be broken down by hen house.

4. For the purposes of this Article, instead of keeping records of sales and deliveries, producers may keep files of invoices and delivery notes marked as indicated in paragraphs 1 and 2.

Article 21

Records to be kept by collectors

1. Collectors shall record separately, by farming method and by day:

(a) the quantity of eggs collected, broken down by producer, giving the name, address and producer code, and the laying date or period;

(b) the quantity of eggs delivered to the relevant packing centres, broken down by producer, giving the name, address, packing centre code and the laying date or period.

2. For the purposes of this Article, instead of keeping records of sales and deliveries, collectors may keep files of invoices and delivery notes marked as indicated in paragraph 1.

Article 22

Records to be kept by packing centres

1. Packing centres shall record separately, by farming method and by day:

(a) the quantities of ungraded eggs they receive, broken down by producer, giving the name, address and producer code and the laying date or period;

(b) after the eggs are graded, the quantities by quality and weight grade;

(c) the quantities of graded eggs received coming from other packing centres, including the code of those packing centres and the date of minimum durability;

(d) the quantities of ungraded eggs delivered to other packing centres, broken down by producer, including the code of those packing centres and the laying date or period;

(e) the number and/or weight of eggs delivered, by quality and weight grade, packing date in the case of Class B eggs or the date of minimum durability in the case of Class A eggs, and by purchaser, with the name and address of the latter.

Packing centres shall update their physical stock records each week.

2. Where Class A eggs and their packs bear an indication of how laying hens are fed in accordance with Article 15, packing centres using such indications shall keep separate records in accordance with paragraph 1.

3. For the purposes of this Article, instead of keeping records of sales and deliveries, packing centres may keep files of invoices and delivery notes marked as indicated in paragraphs 1 and 2.

Article 23

Time limits for keeping records

Records and files referred to in Articles 7(2), 20, 21 and 22 shall be kept for at least 12 months from the date of their creation.

Article 24

Checks

1. The Member States shall appoint inspection services to check compliance with this Regulation.

2. The inspection services referred to in paragraph 1 shall check the products covered by this Regulation at all stages of marketing. Apart from random sampling, checks shall be carried out on the basis of a risk analysis, taking into account the type and throughput of the establishment concerned, as well as the operator's past records as regards compliance with the marketing standards for eggs.

3. For Class A eggs imported from third countries, the checks provided for in paragraph 2 shall be made at the time of customs clearance and prior to the release for free circulation.

Class B eggs imported from third countries shall be released for free circulation only after checking at the time of customs clearance that their final destination is the processing industry.

4. Apart from random sampling, operators shall be inspected at a frequency to be determined by the inspection services on the basis of a risk analysis as referred to in paragraph 2, taking account, at least, of:

(a) the results of previous checks;

(b) the complexity of the marketing channels followed by the eggs;

(c) the degree of segmentation in the production or packing establishment;

(d) the quantity of eggs produced or packed;

(e) any substantial changes from previous years in the type of eggs produced or processed or in the marketing method.

5. Inspections shall be conducted regularly and be unannounced. Records referred to in Articles 20, 21 and 22 shall be made available on first request to the inspection services.

Article 25

Decisions on non-compliance

1. Decisions by inspection services following inspections provided for in Article 24 indicating non-compliance with this Regulation may only be taken for the whole of the batch which has been checked.

2. Where the checked batch is deemed not to comply with this Regulation, the inspection service shall prohibit its marketing, or importation if the batch comes from a third country, unless and until proof is forthcoming that it has been made to comply with this Regulation.

3. The inspection service which made the check shall verify whether the rejected batch has been or is being made to comply with this Regulation.

Article 26

Tolerance for quality defects

1. The following tolerances shall be allowed when checking batches of Class A eggs:

(a) at the packing centre, just before dispatch: 5 % of eggs with quality defects;

(b) at the other marketing stages: 7 % of eggs with quality defects.

2. For eggs marketed as 'extra' or 'extra fresh', no tolerance shall be allowed for the height of the air space at the time of packing or import.

3. Where the batch checked contains fewer than 180 eggs, the percentages referred to in paragraph 1 shall be doubled.

Article 27

Tolerance for egg weight

1. Except in the case provided for in Article 4(3), in the checking of batches of Class A eggs, a tolerance shall be allowed as regards the weight per egg. Such batches may contain not more than 10 % of eggs of weight grades adjacent to that marked on the packing, but not more than 5 % of eggs of the next lower weight grade.

2. Where the batch checked contains fewer than 180 eggs, the percentages referred to in paragraph 1 shall be doubled.

Article 28

Tolerance for marking eggs

A tolerance of 20 % of eggs with marks that are illegible shall be allowed in the checking of batches and packs.

Article 29

Eggs for export to third countries

Eggs packed and intended for export may be made to comply with requirements different from those laid down in Annex XIV to Regulation (EC) No 1234/2007 and this Regulation as regards quality, marking and labelling, or with additional requirements.

Article 30

Imported eggs

1. Any evaluation of equivalence of rules as referred to in point 1 of part A, IV of Annex XIV to Regulation (EC) No 1234/2007 shall include an assessment of whether the requirements contained in this Regulation are effectively met by operators in the third country concerned. It shall be updated regularly.

The Commission shall publish the result of the evaluation in the *Official Journal of the European Union*.

2. Eggs imported from third countries shall be clearly and legibly marked in the country of origin with its ISO 3166 country code.

3. Where there is not sufficient guarantee as to the equivalence of rules as referred to in point 3 of part A, IV of Annex XIV to Regulation (EC) No 1234/2007, packs containing eggs imported from the countries in question shall bear on the outer surface in easily visible and clearly legible type:

(a) the country of origin;

(b) the farming method as 'non-EC standard'.

Article 31

Reporting

Before 1 April each year, each Member State shall notify the Commission by electronic means of the number of production sites with the breakdown of farming methods, including the maximum capacity of the establishment in number of birds present at one time.

Article 32

Notification of infringements

Member States shall notify the Commission within five working days by electronic means of any infringements found by inspection services, or any serious suspicion thereof, which are liable to affect intra-Community trade in eggs. Intra-Community trade is deemed to be affected in particular in the event of serious infringements by operators that produce or market eggs for sale in another Member State.

Article 33

Exceptions for the French overseas departments

1. By way of derogation from Article 2(3), eggs intended for retail trade in the French overseas departments may be dispatched chilled to those departments. In that case, the sell-by date may be extended to 33 days.

2. In the case referred to in paragraph 1 of this Article, in addition to the requirements provided for in Articles 12 and 16, the wording 'chilled eggs' shall appear and particulars as to refrigeration shall be given on the outer surface of the pack.

The distinguishing mark for 'chilled eggs' shall be an equilateral triangle of at least 10 mm along the sides.

Article 34

Exceptions for certain regions of Finland

Eggs sold directly by the producer to retail outlets in the regions listed in Annex III shall be exempted from the requirements of Annex XIV to Regulation (EC) No 1234/2007 and of this Regulation. However, the farming method must be duly identified in accordance with Articles 12(2) and 16(c) of this Regulation.

Article 35

Evaluation of practices regarding certain voluntary labelling

By 31 December 2009 at the latest, the Commission shall evaluate the use made of the voluntary labelling in accordance with the last subparagraph of Article 12(2), with a view, if necessary, to rendering it compulsory.

Article 36

Penalties

The Member States shall lay down the rules on penalties applicable to infringements of the provisions of this Regulation and shall take all measures necessary to ensure that they are implemented. The penalties provided for shall be effective, proportionate and dissuasive.

Article 37

Communications

The Member States and the Commission shall communicate to each other the information necessary for the application of this Regulation.

Article 38

Repeal

Regulation (EC) No 557/2007 is hereby repealed with effect from 1 July 2008.

References to the repealed Regulation and to Regulation (EC) No 1028/2006 shall be construed as references to this Regulation and shall be read in accordance with the correlation table in Annex IV.

Article 39

Entry into force

This Regulation shall enter into force on the seventh day following its publication in the *Official Journal of the European Union*.

It shall apply from 1 July 2008.

Article 33 shall apply until 30 June 2009.

This Regulation shall be binding in its entirety and directly applicable in all Member States.

Done at Brussels, 23 June 2008.

For the Commission

Mariann FISCHER BOEL

Member of the Commission

ANNEX I

PART A

Terms referred to in point (a) of the second subparagraph of Article 12(2)

Code language	1	2	3
BG	'Яйца от кокошки – свободно отглеждане на открито'	'Яйца от кокошки – подово отглеждане'	'Яйца от кокошки – клетъчно отглеждане'
ES	'Huevos de gallinas camperas'	'Huevos de gallinas criadas en el suelo'	'Huevos de gallinas criadas en jaula'
CS	'Vejce nosnic ve volném výběhu'	'Vejce nosnic v halách'	'Vejce nosnic v klecích'
DA	'Frilandsæg'	'Skrabeæg'	'Buræg'
DE	'Eier aus Freilandhaltung'	'Eier aus Bodenhaltung'	'Eier aus Käfighaltung'
ET	'Vabalt peetavate kanade munad'	'Õrrekanade munad'	'Puuris peetavate kanade munad'
EL	'Αυγά ελεύθερης βοσκής'	'Αυγά αχυρώνα ή αυγά στρωμνής'	'Αυγά κλωβοστοιχίας'
EN	'Free range eggs'	'Barn eggs'	'Eggs from caged hens'
FR	'Œufs de poules élevées en plein air'	'Œufs de poules élevées au sol'	'Œufs de poules élevées en cage'
GA	'Uibheacha saor-raoin'	'Uibheacha sciobóil'	'Uibheacha ó chearca chúbarnaí'
IT	'Uova da allevamento all'aperto'	'Uova da allevamento a terra'	'Uova da allevamento in gabbie'
LV	'Brīvās turēšanas apstākļos dētās olas'	'Kūtī dētas olas'	'Sprostos dētas olas'
LT	'Laisvai laikomų vištų kiaušiniai'	'Ant kraiko laikomų vištų kiaušiniai'	'Narvuose laikomų vištų kiaušiniai'
HU	'Szabad tartásban termelt tojás'	'Alternatív tartásban termelt tojás'	'Ketreces tartásból származó tojás'
MT	'Bajd tat-tiġieg imrobbija barra'	'Bajd tat-tiġieġ imrobbija ma' l-art'	'Bajd tat-tiġieġ imrobbija fil-ġaġeġ'
NL	'Eieren van hennen met vrije uitloop'	'Scharreleieren'	'Kooieieren'
PL	'Jaja z chowu na wolnym wybiegu'	'Jaja z chowu ściółkowego'	'Jaja z chowu klatkowego'
PT	'Ovos de galinhas criadas ao ar livre'	'Ovos de galinhas criadas no solo'	'Ovos de galinhas criadas em gaiolas'
RO	'Ouă de găini crescute în aer liber'	'Ouă de găini crescute în hale la sol'	'Ouă de găini crescute în baterii'
SK	'Vajcia z chovu na voľnom výbehu'	'Vajcia z podostieľkového chovu'	'Vajcia z klietkového chovu'
SL	'Jajca iz proste reje'	'Jajca iz hlevske reje'	'Jajca iz baterijske reje'
FI	'Ulkokanojen munia'	'Lattiakanojen munia'	'Häkkikanojen munia'
SV	'Ägg från utehöns'	'Ägg från frigående höns inomhus'	'Ägg från burhöns'

PART B

Terms referred to in the fourth subparagraph of Article 12(2)

Language	
BG	'Уголемени клетки'
ES	'Jaulas acondicionadas'
CS	'Obohacené klece'
DA	'Stimulusberigede bure'
DE	'ausgestalteter Käfig'
ET	'Täiustatud puurid'
EL	'Αναβαθμισμένοι/Διευθετημένοι κλωβοί'
EN	'Enriched cages'
FR	'Cages aménagées'
GA	'Cásanna Saibhrithe'
IT	'Gabbie attrezzate'
LV	'Uzlaboti būri'
LT	'Pagerinti narveliai'
HU	'Feljavított ketrecek'
MT	'Gaġeg arrikkiti'
NL	'Aangepaste kooi' of 'Verrijkte kooi'
PL	'Klatki ulepszone'
PT	'Gaiolas melhoradas'
RO	'Cuști îmbunătățite'
SK	'Obohatené klietky'
SL	'Obogatene kletke'
FI	'Varustellut häkit'
SV	'Inredd bur'

ANNEX II

Minimum requirements for systems of production for the various egg farming methods

1. 'Free-range eggs' must be produced in systems of production which satisfy at least the conditions specified in Article 4 of Council Directive 1999/74/EC.

   In particular, the following conditions must be satisfied:

   (a) hens must have continuous daytime access to open-air runs. However, this requirement does not prevent a producer from restricting access for a limited period of time in the morning hours in accordance with usual good farming practice, including good animal husbandry practice.

   In case of other restrictions, including veterinary restrictions, adopted under Community law to protect public and animal health, having the effect of restricting access of hens to open-air runs, eggs may continue to be marketed as 'free-range eggs' for the duration of the restriction, but under no circumstances for more than 12 weeks;

   (b) open-air runs to which hens have access must be mainly covered with vegetation and not be used for other purposes except for orchards, woodland and livestock grazing if the latter is authorised by the competent authorities;

   (c) the maximum stocking density of open-air runs must not be greater than 2 500 hens per hectare of ground available to the hens or one hen per 4 m^2 at all times. However, where at least 10 m^2 per hen is available and where rotation is practised and hens are given even access to the whole area over the flock's life, each paddock used must at any time assure at least 2,5 m^2 per hen;

   (d) open-air runs must not extend beyond a radius of 150 m from the nearest pophole of the building. However, an extension of up to 350 m from the nearest pophole of the building is permissible provided that a sufficient number of shelters as referred to in Article 4(1)(3)(b)(ii) of Directive 1999/74/EC are evenly distributed throughout the whole open-air run with at least four shelters per hectare.

2. 'Barn eggs' must be produced in systems of production which satisfy at least the conditions specified in Article 4 of Directive 1999/74/EC.

3. 'Eggs from caged hens' must be produced in systems of production which satisfy at least:

   (a) the conditions specified in Article 5 of Directive 1999/74/EC until 31 December 2011; or

   (b) the conditions specified in Article 6 of Directive 1999/74/EC.

4. Member States may authorise derogations from points 1 and 2 of this Annex for establishments with fewer than 350 laying hens or rearing breeding laying hens as regards the obligations referred to in the second sentence of points 1(d), 1(e), 2, 3(a)(i) and 3(b)(i) of Article 4(1) of Directive 1999/74/EC.

ANNEX III

Regions of Finland referred to in Article 34

The provinces of:

— Lappi,

— Oulu,

— the regions of North Karelia and North Savo of the province of Eastern Finland,

— Åland.

ANNEX IV

Correlation table referred to in Article 38

Regulation (EC) No 1028/2006	Regulation (EC) No 557/2007	This Regulation
—	Article 1, first paragraph	Article 1, first paragraph
—	Article 1, second paragraph, introductory wording	Article 1, second paragraph, introductory wording
—	Article 1, second paragraph, points (a) to (j)	Article 1, second paragraph, points (a) to (j)
Article 2(1) to (9)	—	Article 1, second paragraph, points (k) to (s)
—	Article 2	Article 2
—	Article 3	Article 3
—	Article 4	Article 4
Article 5(1)	—	Article 5(1), first subparagraph
—	Article 5(1)	Article 5(1), second subparagraph
Article 5(2)	—	Article 5(2), first subparagraph
—	Article 5(2)	Article 5(2), second subparagraph
—	Article 5(3)	Article 5(3)
Article 5(3)	—	Article 5(4)
—	Article 6	Article 6
—	Article 7	Article 7
—	Article 8	Article 8
—	Article 9	Article 9
—	Article 10	Article 10
—	Article 11(2)	Article 11
—	Article 12	Article 12
—	Article 13	Article 13
—	Article 14	Article 14
—	Article 15	Article 15
—	Article 16	Article 16
—	Article 17	Article 17
—	Article 18	Article 18
—	Article 19	Article 19
—	Article 20	Article 20
—	Article 21	Article 21
—	Article 22	Article 22
—	Article 23	Article 23
Article 7	—	Article 24(1), (2) and (3)
—	Article 24	Article 24(4) and (5)
—	Article 25	Article 25
—	Article 26	Article 26
—	Article 27	Article 27
—	Article 28	Article 28

Regulation (EC) No 1028/2006	Regulation (EC) No 557/2007	This Regulation
—	Article 29	Article 29
—	Article 30	Article 30
—	Article 31	Article 31
—	Article 32	Article 32
—	Article 33	Article 33
—	Article 34	Article 34
—	Article 35	Article 35
Article 8	—	Article 36
Article 9	—	Article 37
—	Article 36	Article 38
—	Article 37	Article 39
—	ANNEX I	ANNEX I
—	ANNEX II	ANNEX II
—	ANNEX III	ANNEX III
—	ANNEX IV	ANNEX IV
—	ANNEX V	—

1234/2007

marketing of apiculture products in the Community, national programmes should be drawn up every three years, comprising technical assistance, control of varroasis, rationalisation of transhumance, management of the restocking of hives in the Community, and cooperation on research programmes on beekeeping and apiculture products with a view to improving the general conditions for the production and marketing of apiculture products. Those national programmes should be partly financed by the Community.

(47) Regulation (EC) No 1544/2006 replaced all national silkworm aids by a Community aid scheme for silkworm rearing which takes the form of a fixed sum per box of silkworm eggs used.

(48) As the policy considerations which led to the introduction of the abovementioned aid schemes for beekeeping and silkworm rearing still persist, these aid schemes should be incorporated in the framework of this Regulation.

(49) The application of standards for the marketing of agricultural products can contribute to improving the economic conditions for the production and marketing as well as the quality of such products. The application of such standards is therefore in the interest of producers, traders and consumers. Accordingly, within the CMOs for bananas, olive oil and table olives, live plants, eggs and poultrymeat, marketing standards were put in place which relate, in particular, to quality, grading, weight, sizing, packaging, wrapping, storage, transport, presentation, origin and labelling. It is appropriate to maintain that approach under this Regulation.

(50) Under the CMOs for olive oil and table olives and for bananas the Commission has, so far, been entrusted with the adoption of the provisions on marketing standards. Given their detailed technical character and the need to constantly improve their effectiveness and to adapt them to evolving trade practices, it is appropriate to extend this approach to the live plants sectors while specifying the criteria to be taken into account by the Commission in setting out the relevant rules. Moreover, special measures, in particular up-to-date methods of analysis and other measures to determine the characteristics of the standards concerned, may need to be adopted to avoid abuses as regards the quality and authenticity of the products presented to consumers and the important disturbances on the markets such abuses may entail.

(51) Several legal instruments have been put in place to regulate the marketing and designation of milk, milk products and fats. They pursue the objective of improving the position of milk and milk products on the market on the one hand and ensuring a fair competition between spreadable fats of milk and non-milk origin on the other, both to the benefit of producers and consumers. The rules contained in Council Regulation (EEC) No 1898/87 of 2 July 1987 on the protection of designations used in marketing milk and milk products ([1]) are aimed at protecting the consumer and at establishing conditions of competition between milk products and competing products in the field of product designation, labelling and advertising which avoid any distortion. Council Regulation (EC) No 2597/97 of 18 December 1997 laying down additional rules on the common organisation of the market in milk and milk products for drinking milk ([2]) provides for rules aimed at guaranteeing a high quality of drinking milk and products which fulfil consumers' needs and wishes, thus stabilising the market concerned and providing the consumer with high quality drinking milk. Council Regulation (EC) No 2991/94 of 5 December 1994 laying down standards for spreadable fats ([3]) sets out the marketing standards for the milk and non-milk products concerned with a clear and distinct classification accompanied by rules on designation. In line with the objectives of the present Regulation, these rules should be maintained.

(52) Concerning the eggs and poultrymeat sectors, provisions exist in relation to marketing standards and, in certain cases, to production. These provisions are contained in Council Regulation (EC) No 1028/2006 of 19 June 2006 on marketing standards for eggs ([4]), Council Regulation (EEC) No 1906/90 of 26 June 1990 on certain marketing standards for poultrymeat ([5]) and Council Regulation (EEC) No 2782/75 of 29 October 1975 on the production and marketing of eggs for hatching and of farmyard poultry chicks ([6]). The essential rules contained in those Regulations should be incorporated into this Regulation.

(53) Regulation (EC) No 1028/2006 provides that marketing standards for eggs should, in principle, apply to all eggs of hens of the species *Gallus gallus*, marketed in the Community and, as a general rule, also to those intended for export to third countries. It also draws a distinction between eggs suitable and eggs not suitable for direct human consumption by the creation of two quality classes of eggs and lays down provision to ensure appropriate information to the consumer as regards quality and weight grades and the identification of the farming method used. Finally, that Regulation provides for special rules in respect of eggs imported from third countries according to which special provisions in force in certain third countries may

([1]) OJ L 182, 3.7.1987, p. 36. Regulation as last amended by the 1994 Act of Accession.

([2]) OJ L 351, 23.12.1997, p. 13. Regulation as last amended by Regulation (EC) No 1153/2007 (OJ L 258, 4.10.2007, p. 6).

([3]) OJ L 316, 9.12.1994, p. 2.

([4]) OJ L 186, 7.7.2006, p. 1.

([5]) OJ L 173, 6.7.1990, p. 1. Regulation as last amended by Regulation (EC) No 1029/2006 (OJ L 186, 7.7.2006, p. 6).

([6]) OJ L 282, 1.11.1975, p. 100. Regulation as last amended by Regulation (EC) No 1791/2006.

justify derogations from the marketing standards if their equivalence to Community legislation is guaranteed.

(54) As regards poultrymeat, Regulation (EEC) No 1906/90 determines that marketing standards should, in principle, apply to certain types of poultrymeat suitable for human consumption marketed in the Community and that poultrymeat intended for export to third countries should, however, be excluded from the application of the marketing standards. That Regulation provides for the grading of poultrymeat in two categories according to conformation and appearance and the conditions under which the meat is to be offered for sale.

(55) According to those Regulations, Member States should be able to exempt from the application of those marketing standards eggs and poultrymeat, respectively, sold through certain forms of direct sale from the producer to the final consumer where small quantities are involved.

(56) Regulation (EC) No 2782/75 establishes special rules concerning the marketing and transport of eggs for hatching and of farmyard poultry chicks as well as for the incubation of eggs for hatching. That Regulation provides, in particular, for the individual marking of eggs for hatching used for chick production, for the way of packing and the kind of packing material for transport. However, it excludes small sized pedigree breeding and other breeding establishments from the compulsory application of the standards laid down therein.

(57) In line with the objectives of the present Regulation, those rules should be maintained without touching upon their substance. However, further provisions contained in those Regulations which are of technical character should be dealt with in implementing rules to be adopted by the Commission.

(58) As it has been the case so far under the CMO for hops, a quality policy should be followed throughout the Community by implementing provisions concerning certification together with rules prohibiting, as a general rule, the marketing of products for which a certificate has not been issued, or, in the case of imported products, those which do not comply with equivalent quality characteristics.

(59) The descriptions and definitions of olive oil and the denomination are an essential element of the market order with respect to setting quality standards and providing consumers with adequate information on the product and should be maintained in this Regulation.

(60) One of the aforementioned aid schemes contributing to balancing the market in milk and milk products and to stabilising the market prices in that sector consists of an aid scheme, contained in Regulation (EC) No 1255/1999, for the processing of skimmed milk into casein and caseinates. Council Regulation (EEC) No 2204/90 of 24 July 1990 laying down additional general rules on the common organisation of the market in milk and milk products as regards cheese [1] provided for rules concerning the use of casein and caseinates in the manufacture of cheese in order to counter adverse effects that may result from that aid scheme, taking into account the vulnerability of cheese to substitution operations with casein and caseinates, thereby intending to stabilise the market. These rules should be incorporated into this Regulation.

(61) The processing of certain agricultural raw materials into ethyl alcohol is closely linked with the economy of those raw materials. This can contribute considerably to enhancing their value and may be of particular economic and social importance for the economy of certain regions of the Community or may be a significant source of income for the producers of the raw materials concerned. It also permits the disposal of products of unsatisfactory quality and short-term surpluses that may cause temporary problems in certain sectors.

(62) In the hops, olive oil and table olives, tobacco and silkworm sectors the legislation focuses on various kinds of organisations in order to achieve policy aims in particular with a view to stabilising the markets in, and of improving and guaranteeing the quality of, the products concerned through joint action. The provisions which have regulated that system of organisations so far are based on organisations which are recognised by the Member States or, under certain conditions, by the Commission, in accordance with provisions to be adopted by the Commission. That system should be maintained and the provisions as they have been in place so far should be harmonised.

(63) To support certain activities of inter-branch organisations which are of particular interest in the light of the current rules concerning the CMO for tobacco, provision should be made for the rules adopted by an inter-branch organisation for its members to be extended, subject to certain conditions, to all non-member producers and groups in one or more regions. The same should also apply in respect of other activities of inter-branch organisations which are of general economic or technical interest for the tobacco sector so as to be of benefit to all persons active in the branches in question. There should be close cooperation between the Member States and the Commission. The Commission should have permanent monitoring powers, particularly as regards the agreements and concerted practices adopted by such organisations.

(64) In certain sectors apart from those for which current rules provide for the recognition of producer or interbranch organisations, Member States may wish to recognise such kinds of organisations based on national law as far as this is compatible with Community law. This possibility should therefore be clarified. Moreover, rules should be adopted stating that the recognition of producer and interbranch organisations in accordance with the current Regulations remains valid after the adoption of this Regulation.

[1] OJ L 201, 31.7.1990, p. 7. Regulation as amended by Regulation (EC) No 2583/2001 (OJ L 345, 29.12.2001, p. 6).

Part V: Definitions concerning the milk and milk products sector

1. For the purpose of the implementation of the tariff quota for butter of New Zealand origin, the phrase 'manufactured directly from milk or cream' does not exclude butter manufactured from milk or cream, without the use of stored materials, in a single, self-contained and uninterrupted process which may involve the cream passing through a stage of concentrated milkfat and/or the fractionation of such milkfat.

2. For the purposes of the application of Article 119 concerning the use of casein and caseinates in the manufacture of cheese:

   (a) 'cheese' means products covered by CN code 0406 and manufactured within the Community territory;

   (b) 'casein and caseinates' means products covered by CN codes 3501 10 90 and 3501 90 90 and used as such or in the form of a mixture.

Part VI: Definitions concerning the eggs sector

1. 'eggs in shell' means poultry eggs in shell, fresh, preserved, or cooked, other than eggs for hatching specified in 2.;

2. 'eggs for hatching' means poultry eggs for hatching;

3. 'whole products' means birds' eggs not in shell, whether or not containing added sugar or other sweetening matter suitable for human consumption;

4. 'separated products' means birds' egg yolks, whether or not containing added sugar or other sweetening matter suitable for human consumption.

Part VII: Definitions concerning the poultrymeat sector

1. 'live poultry' means live fowls, ducks, geese, turkeys and guinea fowls each weighing more than 185 grams;

2. 'chicks' means live fowls, ducks, geese, turkeys and guinea fowls, each weighing not more than 185 grams;

3. 'slaughtered poultry' means dead fowls, ducks, geese, turkeys and guinea fowls, whole, with or without offal;

4. 'derived products' means the following:

   (a) products specified in point (a) of Part XX of Annex I;

   (b) products specified in point (b) of Part XX of Annex I, excluding slaughtered poultry and edible offal, known as 'poultry cuts';

   (c) edible offals specified in point (b) of Part XX of Annex I;

   (d) products specified in point (c) of Part XX of Annex I;

   (e) products specified in points (d) and (e) of Part XX of Annex I;

   (f) products referred to in point (f) of Part XX of Annex I, other than those products falling within CN codes 1602 20 11 and 1602 20 19.

Part VIII: Definitions concerning the apiculture sector

1. 'Honey' means the natural sweet substance produced by *Apis mellifera* bees from the nectar of plants or from secretions of living parts of plants or excretions of plant-sucking insects on the living parts of plants, which the bees collect, transform by combining with specific substances of their own, deposit, dehydrate, store and leave in honeycombs to ripen and mature.

ANNEX XIV

MARKETING STANDARDS FOR PRODUCTS OF THE EGGS AND POULTRYMEAT SECTORS REFERRED TO IN ARTICLE 116

A. Marketing standards for eggs of hens of the *Gallus gallus* species

I. *Scope*

1. Without prejudice to Part C of this Annex concerning the provisions on the production and marketing of eggs for hatching and of farmyard poultry chicks, this Part shall apply in relation to the marketing within the Community of the eggs produced in the Community, imported from third countries or intended for export outside the Community.

2. Member States may exempt from the requirements provided for in this Part of this Annex, with the exception of point III(3), eggs sold directly to the final consumer by the producer:

   (a) on the production site, or

   (b) in a local public market or by door-to-door selling in the region of production of the Member State concerned.

   Where such exemption is granted, each producer shall be able to choose whether to apply such exemption or not. Where this exemption is applied, no quality and weight grading may be used.

   The Member State may establish, according to national law, the definition of the terms 'local public market', 'door-to-door selling' and 'region of production'.

II. *Quality and weight grading*

1. Eggs shall be graded by quality as follows:

   — Class A or 'fresh',

   — Class B.

2. Class A eggs shall also be graded by weight. However, grading by weight shall not be required for eggs delivered to the food and non-food industry.

3. Class B eggs shall only be delivered to the food and non-food industry.

III. *Marking of eggs*

1. Class A eggs shall be marked with the producer code.

   Class B eggs shall be marked with the producer code and/or with another indication.

   Member States may exempt Class B eggs from this requirement where those eggs are marketed exclusively on their territory.

2. The marking of eggs in accordance with point 1 shall take place at the production site or at the first packing centre to which eggs are delivered.

3. Eggs sold by the producer to the final consumer on a local public market in the region of production of the Member State concerned shall be marked in accordance with point 1.

   However, Member States may exempt from this requirement producers with up to 50 laying hens, provided that the name and address of the producer are indicated at the point of sale.

IV. *Import of eggs*

1. The Commission, without the assistance of the Committee referred to in Article 195(1), shall evaluate marketing standards for eggs applicable in exporting third countries on request of the country concerned. This evaluation shall extend to the rules on marking and labeling, farming methods and controls as well as implementation. If it finds that the rules applied offer sufficient guarantees as to equivalence with Community legislation, eggs imported from the countries concerned shall be marked with a distinguishing number equivalent to the producer code.

2. The Commission, without the assistance of the Committee referred to in Article 195(1), shall, where necessary, conduct negotiations with third countries aimed at finding appropriate ways of offering guarantees as referred to in point 1 and concluding agreements on such guarantees.

3. If sufficient guarantees as to equivalence of rules are not provided, imported eggs from the third country concerned shall bear a code permitting the identification of the country of origin and the indication that the farming method is 'unspecified'.

B. Marketing standards for poultrymeat

I. *Scope*

1. Without prejudice to Part C of this Annex concerning the provisions on the production and marketing of eggs for hatching and of farmyard poultry chicks, this Part shall apply in relation to the marketing, within the Community by way of business or trade, of certain types and presentations of poultrymeat of the following species as set out to in Part XX of Annex I:

   — *Gallus domesticus*,

   — ducks,

   — geese,

   — turkeys,

   — guinea fowls.

2. This Part shall not apply:

   (a) to poultrymeat for export from the Community;

   (b) to delayed eviscerated poultry as referred to in Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin ([1]).

3. Member States may derogate from the requirements of this Regulation in cases of direct supply of small quantities of poultrymeat as referred to in point (d) of Article 1(3) of Regulation (EC) No 853/2004 by a producer with an annual production of under 10 000 birds.

II. *Definitions*

Without prejudice to further definitions to be laid down by the Commission for the purpose of the application of this Part:

1. 'poultrymeat' means poultrymeat suitable for human consumption, which has not undergone any treatment other than cold treatment;

2. 'fresh poultrymeat' means poultrymeat not stiffened by the cooling process, which is to be kept at a temperature not below − 2 °C and not higher than 4 °C at any time. However, Member States may fix different temperature requirements for the cutting and storage of fresh poultrymeat performed in retail shops or in premises adjacent to sales points, where the cutting and storage are performed solely for the purpose of supplying the consumer directly on the spot;

3. 'frozen poultrymeat' means poultrymeat which must be frozen as soon as possible within the constraints of normal slaughtering procedures and is to be kept at a temperature no higher than − 12 °C at any time. Certain tolerances may, however, be fixed by the Commission;

([1]) OJ L 139, 30.4.2004, p. 55. Corrected version in OJ L 226, 25.6.2004, p. 22. Regulation as last amended by Regulation (EC) No 1791/2006 (OJ L 363, 20.12.2006, p. 1).

4. 'quick-frozen poultrymeat' means poultrymeat which is to be kept at a temperature no higher than − 18 °C at any time within the tolerances as provided for in Council Directive 89/108/EEC of 21 December 1988 on the approximation of the laws of the Member States relating to quick-frozen foodstuffs for human consumption [1].

III. *Quality and weight grading*

1. Poultrymeat shall be graded by quality as either Class A or Class B according to the conformation and appearance of the carcasses or cuts.

   Class A shall be subdivided into A 1 and A 2 in accordance with criteria to be determined by the Commission.

   This classification shall take account, in particular, of flesh development, the presence of fat and the amount of damage and contusions.

2. Poultrymeat shall be marketed in one of the following conditions:
   - fresh,
   - frozen, or
   - quick-frozen.

3. Prepackaged frozen or quick-frozen poultrymeat may be classified by weight category.

C. **Marketing standards for the production and marketing of eggs for hatching and of farmyard poultry chicks**

I. *Scope*

1. This Part shall apply in relation to the marketing and transport of eggs for hatching and of chicks as well as the incubation of eggs for hatching as regards trade within the Community or commercial purposes.

2. However, pedigree breeding and other breeding establishments with less than 100 birds and hatcheries with a capacity of less than 1 000 eggs for hatching shall not be bound by this Part.

II. *Marking and packing of eggs for hatching*

1. Eggs for hatching, used for chick production, shall be marked individually.

2. Eggs for hatching shall be transported in perfectly clean packs, containing only eggs for hatching of the same species, category and type of poultry, originating in one establishment.

3. The packing of eggs for hatching to be imported from third countries shall contain only eggs for hatching of the same species, category and type of poultry from the same country of origin and sender.

III. *Packing of chicks*

1. The chicks shall be packed by species, type and category of poultry.

2. The boxes shall contain only chicks from the same hatchery and shall show at least the distinguishing number of the hatchery.

3. Chicks originating in third countries may be imported only if they are grouped in accordance with point 1. The boxes must contain only chicks from the same country of origin and sender.

---

[1] OJ L 40, 11.2.1989, p. 51. Directive as last amended by Directive 2006/107/EC (OJ L 363, 20.12.2006, p. 411).

COMMISSION REGULATION (EC) No 557/2007

of 23 May 2007

laying down detailed rules for implementing Council Regulation (EC) No 1028/2006 on marketing standards for eggs

THE COMMISSION OF THE EUROPEAN COMMUNITIES,

Having regard to the Treaty establishing the European Community,

Having regard to Council Regulation (EC) No 1028/2006 of 19 June 2006 on marketing standards for eggs [1], and in particular Article 11 thereof,

Whereas:

(1) Regulation (EC) No 1028/2006 lays down the basic requirements which eggs must satisfy to be marketed in the Community. For the sake of clarity, new detailed rules for the implementation of those requirements should be laid down. Commission Regulation (EC) No 2295/2003 of 23 December 2003 introducing detailed rules for implementing Council Regulation (EEC) No 1907/90 on certain marketing standards for eggs [2] should therefore be repealed and replaced by a new Regulation.

(2) Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs [3] and Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin [4] apply to eggs. Therefore, reference should be made to the extent possible to those horizontal Regulations.

(3) The quality characteristics for Class A eggs should be fixed in order to guarantee the high quality of eggs to be delivered directly to the final consumer and to set criteria that can be checked by inspection services. Such quality characteristics should be based on Standard No 42 of the United Nations Economic Commission for Europe (UN/ECE) concerning the marketing and commercial quality controls of eggs-in-shell moving in international trade between and to UN/ECE member countries.

(4) Cold eggs left out at room temperature can lead to condensation, facilitating the growth of bacteria on the shell and probably ingress into the egg. Therefore, eggs must be stored and transported preferably at a constant temperature, and should in general not be refrigerated before sale to the final consumer.

(5) In general, eggs should not be washed or cleaned because such practices can cause damage to the egg shell, which is an effective barrier to bacterial ingress with an array of antimicrobial properties for the egg. However, some practices, such as treatment of eggs with ultra-violet rays, should not be interpreted as constituting a cleaning process. Moreover, Class A eggs should not be washed because of the potential damage to the physical barriers, such as the cuticle, which can occur during or after washing. Such damage may favour trans-shell contamination with bacteria and moisture loss and thereby increase the risk to consumers, particularly if subsequent drying and storage conditions are not optimal.

(6) However, egg-washing systems subject to authorisation and operating under carefully controlled conditions are used in some Member States with good results. According to the opinion of the European Food Safety Authority, Scientific Panel on Biological Hazards on the request from the Commission related to the Microbiological risks on washing of Table Eggs adopted on 7 September 2005 [5], the egg-washing practice as performed in certain packing centres can be sustained from a hygienic standpoint provided, inter alia, that a code of practice for egg-washing systems is developed.

(7) Class A eggs should be graded by weight, and a limited number of weight grades and corresponding clear terms should be fixed as minimum labelling requirements, which do not rule out additional voluntary labelling, provided the requirements of Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council of 20 March 2000 on the approximation of the laws of the Member States relating to the labelling, presentation and advertising of foodstuffs [6] are met.

(8) Only undertakings whose premises and technical equipment are suited to the scale and type of their operations, and which therefore allow eggs to be handled properly, should be authorised to grade eggs by quality and weight as packing centres.

[1] OJ L 186, 7.7.2006, p. 1.
[2] OJ L 340, 24.12.2003, p. 16. Regulation as last amended by Regulation (EC) No 2001/2006 (OJ L 379, 28.12.2006, p. 39).
[3] OJ L 139, 30.4.2004, p. 1. Corrected by OJ L 226, 25.6.2004, p. 3.
[4] OJ L 139, 30.4.2004, p. 55. Corrected by OJ L 226, 25.6.2004, p. 22. Regulation as last amended by Council Regulation (EC) No 1791/2006 (OJ L 363, 20.12.2006, p. 1).
[5] The EFSA Journal (2005) 269, 1-39.
[6] OJ L 109, 6.5.2000, p. 29. Directive as last amended by Commission Directive 2006/142/EC (OJ L 368, 23.12.2006, p. 110).

(9) Maximum time limits for the grading, marking, packing of eggs and marking of packs should be fixed in order to facilitate checks as provided for in Article 7(2) of Regulation (EC) No 1028/2006.

(10) In addition to the general obligation to establish traceability of food, feed, food-producing animals, and any other substance intended to be, or expected to be, incorporated into food or feed at all stages of production, processing and distribution in accordance with Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety [1], certain information on transport packaging containing eggs and accompanying documents for the purpose of carrying out checks should be laid down.

(11) For the purpose of performing checks effectively as provided for in Article 7(2) of Regulation (EC) No 1028/2006, the marking of eggs with the producer code at the production site is essential where eggs are delivered to another Member State. In accordance with the second subparagraph of Article 4(1) of Regulation (EC) No 1028/2006, Class B eggs are to be marked with the producer code and/or with another indication if marketed in another Member State. It should be clarified that in case the producer code alone does not allow for a clear distinction of the quality grading, Class B eggs should be marked with another indication.

(12) The composition of the producer code provided for in Article 4 of Regulation (EC) No 1028/2006 should be fixed. Moreover, it should be clarified that an exception to the marking requirement with the producer code may be made if the technical equipment for egg marking does not allow for marking cracked or soiled eggs.

(13) The characteristics of the other possible indications for marking Class B eggs as referred to in Article 4(1) of Regulation (EC) No 1028/2006 should be defined.

(14) Under Article 2(2)(b) of Council Regulation (EEC) No 1907/90 of 26 June 1990 on certain marketing standards for eggs [2], provisions on marking did not apply to eggs delivered directly to the food industry for processing. In order to improve controls on such deliveries, Member States should grant exemptions from the marking requirement only on request of such operators. However, in order to allow Member States to grant such exemptions, a reasonable transitional period of one year should be laid down.

(15) Directive 2000/13/EC lays down rules of a general nature applicable to all foodstuffs put on the market. However, some specific marking requirements should be provided for packs.

(16) Article 9 of Directive 2000/13/EC defines the date of minimum durability of a foodstuff to be the date until which the foodstuff retains its specific properties when properly stored. For the sake of clarity, this date should be fixed at not more than 28 days after laying.

(17) Eggs may be sold with an indication highlighting the particular freshness of the egg. For this purpose, a maximum time limit should be fixed clarifying the use of such indications.

(18) Eggs may be sold with an indication highlighting the particular feed formula fed to the laying hens. It is appropriate to fix minimum requirements for such indications.

(19) When eggs are sold loose, certain information normally on the pack should be accessible to the consumer.

(20) In addition to the general hygiene requirements for the wrapping and packaging of foodstuffs, some additional requirements should be laid down in order to minimise the risk of deterioration or contamination of eggs during storage and transport. Such standards should be based on UN/ECE Standard No 42.

(21) Industrial eggs are unfit for human consumption. It is therefore appropriate to require special bands or labels for the easy identification of packaging containing such eggs.

(22) Only packing centres have the premises and technical equipment suitable for repacking eggs. It is therefore appropriate to limit any repacking activities to packing centres.

(23) Food business operators are obliged to establish traceability in accordance with Regulation (EC) No 178/2002. Producers, collectors and packing centres should be obliged to keep specific additional records in order to allow inspection services to check compliance with the marketing standards.

(24) The methods and criteria for conducting checks should be laid down.

[1] OJ L 31, 1.2.2002, p. 1. Regulation as last amended by Commission Regulation (EC) No 575/2006 (OJ L 100, 8.4.2006, p. 3).

[2] OJ L 173, 6.7.1990, p. 5. Regulation repealed by Regulation (EC) No 1028/2006 with effect from 1 July 2007.

(25) It is appropriate to check compliance with the marketing standards for a batch as a whole, and the marketing of a batch found not to be compliant should be prohibited unless compliance can be proven.

(26) Certain tolerances should be allowed when checking compliance with the marketing standards. Such tolerances should differ according to the different requirements and marketing stages.

(27) Third countries may have requirements different from those fixed for the Community for the marketing of eggs. In order to facilitate exports, eggs packed and intended for export should be allowed to conform to such requirements.

(28) Details should be fixed regarding the assessment of the equivalence of third country marketing standards with Community legislation to be conducted by the Commission at the request of third countries. Certain marking and labelling requirements for eggs imported from third countries should be laid down.

(29) It is useful for the Commission to have data available on the number of laying hen places registered.

(30) Member States should communicate significant infringements of the marketing standards so that other Member States that may be affected can be alerted in an appropriate manner.

(31) Egg supply for the retail trade in the French overseas departments relies partly on the supply of eggs from the European continent. In view of the duration of transport and of climatic conditions, the preservation of eggs transported to the French overseas departments presupposes the fulfilment of specific supply arrangements, including the possibility to dispatch eggs chilled. These special arrangements can be justified by the current lack of sufficient local egg production capacities. Until sufficient local production capacities are built up, these exceptional arrangements should be prolonged for a reasonable period of time.

(32) Article 1(2) of Regulation (EC) No 1028/2006 allows Member States to exempt certain forms of direct sales of eggs from producers to the final consumer from the requirements of that Regulation. In order to take account of the specific conditions of egg marketing in certain regions in Finland, sales from producers to retail outlets in those regions should be exempted from the requirements of Regulation (EC) No 1028/2006 and of this Regulation.

(33) Member States should ensure that rearing of laying hens in unenriched cage systems is prohibited with effect from 1 January 2012 in accordance with Article 5(2) of Council Directive 1999/74/EC [1]. The Commission should therefore evaluate the application of the voluntary labelling provisions foreseen with regard to enriched cages before that date in order to examine the need of rendering this labelling compulsory.

(34) The measures provided for in this Regulation are in accordance with the opinion of the Management Committee for Poultrymeat and Eggs,

HAS ADOPTED THIS REGULATION:

Article 1

Definitions

The definitions in Article 2 of Regulation (EC) No 1028/2006, Article 2(1) of Regulation (EC) No 852/2004 and points 5 and 7.3 of Annex I to Regulation (EC) No 853/2004 shall apply as appropriate.

In addition, the following definitions shall apply for the purpose of this Regulation:

(a) 'pack' means a wrapping containing Class A or B eggs, excluding transport packaging and containers of industrial eggs;

(b) 'loose sales' means the offer for retail sale of eggs to the final consumer, other than in packs;

(c) 'collector' means any establishment registered in accordance with Article 6 of Regulation (EC) No 852/2004 to collect eggs from a producer for delivery to a packing centre, to a market selling exclusively to wholesalers whose undertakings are approved as packing centres, or to food and non-food industry;

(d) 'sell-by date' means the maximum time limit for delivery of the egg to the final consumer according to point 3 of Chapter I of Section X of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004;

(e) 'food industry' means any establishment producing egg products intended for human consumption, excluding mass caterers;

(f) 'non-food industry' means any business producing products containing eggs not intended for human consumption;

[1] OJ L 203, 3.8.1999, p. 53. Directive as amended by Regulation (EC) No 806/2003 (OJ L 122, 16.5.2003, p. 1).

(g) 'mass caterers' means the entities referred to in Article 1(2) of Directive 2000/13/EC;

(h) 'industrial eggs' means eggs not intended for human consumption;

(i) 'batch' means the eggs in packs or loose from one and the same production site or packing centre, situated in one place, in the same packs or loose, with one and the same laying date or date of minimum durability or packing date, the same farming method, and in the case of graded eggs, the same quality and weight grading;

(j) 'repacking' means the physical transfer of eggs to another pack or the re-marking of a pack containing eggs.

Article 2

Quality characteristics of eggs

1. Class A eggs shall have the following quality characteristics:

(a) shell and cuticle: normal shape, clean and undamaged;

(b) air space: height not exceeding 6 mm, stationary; however, for eggs to be marketed as 'extra' it may not exceed 4 mm;

(c) yolk: visible on candling as a shadow only, without clearly discernible outline, slightly mobile upon turning the egg, and returning to a central position;

(d) white: clear translucent;

(e) germ: imperceptible development;

(f) foreign matter: not permissible;

(g) foreign smell: not permissible.

2. Class A eggs shall not be washed or cleaned, before or after grading, except as provided for in Article 3.

3. Class A eggs shall not be treated for preservation or chilled in premises or plants where the temperature is artificially maintained at less than 5 °C. However, eggs which have been kept at a temperature below 5 °C during transport for not more than 24 hours or on retail premises or in annexes thereto for not more than 72 hours shall not be considered as chilled.

4. Class B eggs shall be eggs which do not meet the quality characteristics provided for in paragraph 1. Class A eggs which no longer have those characteristics may be downgraded to Class B.

Article 3

Washed eggs

1. Member States which, on 1 June 2003, authorised packing centres to wash eggs may continue to authorise packing centres to wash eggs, provided that those centres operate in accordance with the national guides for egg-washing systems. Washed eggs may only be marketed in the Member States in which such authorisations have been issued.

2. The Member States referred to in paragraph 1 shall encourage the development of national guides to good practice for egg-washing systems by the food business operators, in accordance with Article 8 of Regulation (EC) No 852/2004.

Article 4

Grading of Class A eggs by weight

1. Class A eggs shall be graded by weight as follows:

(a) XL-very large: weight ≥ 73 g;

(b) L-large: weight ≥ 63 g and < 73 g;

(c) M-medium: weight ≥ 53 g and < 63 g;

(d) S-small: weight < 53 g.

2. The weight grading shall be indicated by the corresponding letters or terms as defined in paragraph 1 or by a combination of both, which may be supplemented by the corresponding weight ranges. Other additional indications may be used, provided that such indications are not likely to be mistaken for the letters or terms defined in paragraph 1 and comply with Directive 2000/13/EC.

3. By way of derogation from paragraph 1, where Class A eggs of different sizes are packed together in the same pack, the minimum net weight of the eggs shall be given in grams and the indication 'Eggs of different sizes' or equivalent terms shall appear on the outer surface of the pack.

Article 5

Authorisation of packing centres

1. Only undertakings satisfying the conditions laid down in this Article shall be authorised as packing centres within the meaning of Article 5 of Regulation (EC) No 1028/2006.

2. The competent authority shall allot the packing centre a packing centre code with an initial code for the Member State concerned as specified in point 2.2 of the Annex to Commission Directive 2002/4/EC [1].

3. Packing centres shall have the technical equipment necessary to ensure that eggs are handled properly. This should include as appropriate:

(a) suitable candling equipment, automatic or continuously staffed throughout, allowing the quality of each egg to be examined separately, or other appropriate equipment;

(b) devices for measuring the height of the air space;

(c) equipment for grading eggs by weight;

(d) one or more approved balances for weighing eggs;

(e) equipment for marking eggs.

Article 6

Time limit for grading, marking, packing of eggs and marking of packs

1. Eggs shall be graded, marked and packed within 10 days of laying.

2. Eggs marketed in accordance with Article 14 shall be graded, marked and packed within four days of laying.

3. The date of minimum durability referred to in Article 12(1)(d) shall be marked at the time of packing in accordance with Article 9(2) of Directive 2000/13/EC.

Article 7

Information displayed on transport packaging

1. Without prejudice to Article 18 of Regulation (EC) No 178/2002, at the production site, each transport packaging containing eggs shall be identified by the producer by:

(a) the producer's name and address;

(b) the producer code;

(c) the number of eggs and/or their weight;

(d) the laying date or period;

(e) the date of dispatch.

In the case of packing centres supplied with unpacked eggs from their own production units, situated at the same site, identification on transport packaging may take place at the packing centre.

2. The information referred to in paragraph 1 shall be applied to the transport packaging and be contained in accompanying documents. A copy of those documents shall be kept by any intervening operator to whom the eggs are delivered. The originals of the accompanying documents shall be kept by the packing centre that grades the eggs.

Where batches received by a collector are subdivided for delivery to more than one operator, the accompanying documents may be substituted by appropriate transport container labels, provided that the latter include the information referred to in paragraph 1.

3. The information referred to in paragraph 1 applied to the transport packaging shall not be modified and shall remain on the transport packaging until removal of eggs for immediate grading, marking and packing.

Article 8

Marking of eggs for cross-border delivery

1. Eggs delivered from a production site to a collector, a packing centre or non-food industry situated in another Member State shall be marked with the producer code before leaving the production site.

2. A Member State on whose territory the production site is situated may grant an exemption from the requirement provided for in paragraph 1, where a producer has signed a delivery contract with a packing centre in another Member State requiring the marking in accordance with this Regulation. Such an exemption may be granted only at the request of both operators concerned and with the prior written agreement of the Member State where the packing centre is situated. In such cases, a copy of the delivery contract shall accompany the consignment.

3. The minimum duration of delivery contracts referred to in paragraph 2 may not be less than one month.

4. The inspection services, referred to in Article 7(1) of Regulation (EC) No 1028/2006, of the Member States concerned, and of any transit Member States, shall be informed before an exemption is granted in accordance with paragraph 2 of this Article.

[1] OJ L 30, 31.1.2002, p. 44.

5. Class B eggs marketed in another Member State shall be marked in accordance with Article 4(1) of Regulation (EC) No 1028/2006 and, where appropriate, bear an indication in accordance with Article 10 of this Regulation so as to ensure that they can easily be distinguished from Class A eggs.

Article 9

Producer code

1. The producer code shall consist of the codes and letters provided for in point 2 of the Annex to Directive 2002/4/EC. It shall be easily visible and clearly legible and be at least 2 mm high.

2. Without prejudice to the third subparagraph of Article 4(1) of Regulation (EC) No 1028/2006, where it is not possible for technical reasons to mark cracked or soiled eggs, marking with the producer code shall not be compulsory.

Article 10

Indications on Class B eggs

The indication referred to in the second subparagraph of Article 4(1) of Regulation (EC) No 1028/2006 shall be a circle at least 12 mm in diameter around the letter 'B' at least 5 mm high, or an easily visible colour spot of at least 5 mm in diameter.

Article 11

Marking of eggs delivered directly to the food industry

1. Until 30 June 2008, the marking obligations provided for in Article 4(1) of Regulation (EC) No 1028/2006 shall not apply to eggs produced in the Community, collected by the food industry operator itself approved in accordance with Article 4 of Regulation (EC) No 853/2004, directly from its habitual suppliers. In that case, the delivery shall be under the full responsibility of the food industry operator, which accordingly undertakes to use the eggs only for processing.

2. From 1 July 2008, Member States may exempt operators at their request from the marking obligations provided for in Article 4(1) of Regulation (EC) No 1028/2006, where eggs are delivered directly from the production site to the food industry.

Article 12

Marking of packs

1. Packs containing Class A eggs shall bear on the outer surface in easily visible and clearly legible type:

(a) the packing centre code;

(b) the quality grading; packs shall be identified either by the words 'Class A' or the letter 'A' whether alone or in combination with the word 'fresh';

(c) the weight grading in accordance with Article 4(2) of this Regulation;

(d) the date of minimum durability in accordance with Article 13 of this Regulation;

(e) the wording 'washed eggs' for eggs washed in accordance with Article 3 of this Regulation;

(f) as a special storage condition in accordance with Article 3(1)(6) of Directive 2000/13/EC, an indication advising consumers to keep eggs chilled after purchase.

2. In addition to the requirements laid down in paragraph 1, packs containing Class A eggs shall bear on the outer surface in easily visible and clearly legible type the farming method.

For the identification of the farming method only the following terms shall be used:

(a) for conventional farming, the terms set out in Part A of Annex I, and only if the relevant conditions laid down in Annex II are fulfilled;

(b) for organic production, the terms set out in Article 2 of Council Regulation (EEC) No 2092/91 [1].

The meaning of the producer code shall be explained on or inside the pack.

Where laying hens are kept in systems of production in accordance with the requirements laid down in Chapter III of Council Directive 1999/74/EC, the identification of the farming method may be complemented by one of the indications listed in Part B of Annex I to this Regulation.

3. Paragraph 2 shall apply without prejudice to national technical measures going beyond the minimum requirements laid down in Annex II, which may apply only to producers of the Member State concerned and provided that they are compatible with Community law.

4. Packs containing Class B eggs shall bear on the outer surface in easily visible and clearly legible type:

(a) the packing centre code;

(b) the quality grading; packs shall be identified either by the words 'Class B' or the letter 'B';

(c) the packing date.

[1] OJ L 198, 22.7.1991, p. 1.

5. The Member States may require, for packs of eggs produced on their territory, that the labels be affixed in such a way so as to be broken when opening the packs.

Article 13

Indication of the date of minimum durability

The date of minimum durability referred to in Article 3(1)(5) of Directive 2000/13/EC shall be fixed at not more than 28 days after laying. Where the period of laying is indicated, the date of minimum durability shall be determined from the first day of that period.

Article 14

Packs marked as 'extra'

1. The words 'extra' or 'extra fresh' may be used as an additional quality indication on packs containing Class A eggs until the ninth day after laying of the eggs.

2. Where indications referred to in paragraph 1 are used, the laying date and the time limit of nine days shall be shown on the pack in such a way as to be easily visible and clearly legible.

Article 15

Indication of how laying hens are fed

Where an indication of how the laying hens are fed is used, the following minimum requirements shall apply:

(a) reference may be made to cereals as a feed ingredient only where they account for at least 60 % in weight of the feed formula given, of which no more than 15 % of cereal by-products may be part;

(b) without prejudice to the minimum of 60 % referred to in point (a), where reference is made to a specific cereal, it shall account for at least 30 % of the feed formula used. If specific reference is made to more than one cereal, each shall account for at least 5 % of the feed formula.

Article 16

Information to be displayed for loose egg sales

For loose egg sales, the following information shall be given in such a manner as to be easily visible and clearly legible to the consumer:

(a) the quality gradings;

(b) the weight grading in accordance with Article 4;

(c) an indication of the farming method equivalent to that referred to in Article 12(2);

(d) an explanation of the meaning of the producer code;

(e) the date of minimum durability.

Article 17

Quality of packs

Without prejudice to the requirements laid down in Chapter X of Annex II to Regulation (EC) No 852/2004, packs shall be shock resistant, dry, clean and in good repair, and be of materials which protect the eggs from extraneous odour and the risk of quality deterioration.

Article 18

Industrial eggs

Industrial eggs shall be marketed in packaging containers with a red band or label.

Those bands and labels shall show:

(a) the name and address of the operator for whom the eggs are intended;

(b) the name and address of the operator who has dispatched the eggs;

(c) the words 'industrial eggs' in capital letters 2 cm high, and the words 'unsuitable for human consumption' in letters at least 8 mm high.

Article 19

Repacking

Packed Class A eggs may be repacked only by packing centres. Each pack shall contain only eggs of a single batch.

Article 20

Records to be kept by producers

1. Producers shall record information on the farming methods, specifying for each farming method used:

(a) the date of placing, age at placing and number of laying hens;

(b) the date of culling and the number of hens culled;

(c) daily egg production;

(d) the number and/or weight of eggs sold per day or delivered daily by other means;

(e) the names and addresses of purchasers.

2. Where the feeding method is indicated in accordance with Article 15 of this Regulation, producers shall, without prejudice to the requirements laid down in part A.III of Annex I to Regulation (EC) No 852/2004, record the following information, specifying for each feeding method used:

(a) the quantity and type of feed supplied or mixed on site;

(b) the date of delivery of feed.

3. Where a producer uses different farming methods on a single production site, the information referred to in paragraphs 1 and 2 shall be broken down by hen house.

4. For the purposes of this Article, instead of keeping records of sales and deliveries, producers may keep files of invoices and delivery notes marked as indicated in paragraphs 1 and 2.

Article 21

Records to be kept by collectors

1. Collectors shall record separately, by farming method and by day:

(a) the quantity of eggs collected, broken down by producer, giving the name, address and producer code, and the laying date or period;

(b) the quantity of eggs delivered to the relevant packing centres, broken down by producer, giving the name, address, packing centre code and the laying date or period.

2. For the purposes of this Article, instead of keeping records of sales and deliveries, collectors may keep files of invoices and delivery notes marked as indicated in paragraph 1.

Article 22

Records to be kept by packing centres

1. Packing centres shall record separately, by farming method and by day:

(a) the quantities of ungraded eggs they receive, broken down by producer, giving the name, address and producer code and the laying date or period;

(b) after the eggs are graded, the quantities by quality and weight grade;

(c) the quantities of graded eggs received coming from other packing centres, including the code of those packing centres and the date of minimum durability;

(d) the quantities of ungraded eggs delivered to other packing centres, broken down by producer, including the code of those packing centres and the laying date or period;

(e) the number and/or weight of eggs delivered, by quality and weight grade, packing date in the case of Class B eggs or the date of minimum durability in the case of Class A eggs, and by purchaser, with the name and address of the latter.

Packing centres shall update their physical stock records each week.

2. Where Class A eggs and their packs bear an indication of how laying hens are fed in accordance with Article 15, packing centres using such indications shall keep separate records in accordance with paragraph 1.

3. For the purposes of this Article, instead of keeping records of sales and deliveries, packing centres may keep files of invoices and delivery notes marked as indicated in paragraphs 1 and 2.

Article 23

Time limits for keeping records

Records and files referred to in Articles 7(2), 20, 21 and 22 shall be kept for at least 12 months from the date of their creation.

Article 24

Inspection of operators

1. Apart from random sampling, operators shall be inspected at a frequency to be determined by the inspection services on the basis of a risk analysis as referred to in Article 7(2) of Regulation (EC) No 1028/2006 taking account, at least, of:

(a) the results of previous checks;

(b) the complexity of the marketing channels followed by the eggs;

(c) the degree of segmentation in the production or packing establishment;

(d) the quantity of eggs produced or packed;

(e) any substantial changes from previous years in the type of eggs produced or processed or in the marketing method.

2. Inspections shall be conducted regularly and be unannounced. Records referred to in Articles 20, 21 and 22 shall be made available on first request to the inspection services.

Article 25

Decisions on non-compliance

1. Decisions by inspection services following inspections provided for in Article 24 indicating non-compliance with this Regulation may only be taken for the whole of the batch which has been checked.

2. Where the checked batch is deemed not to comply with this Regulation, the inspection service shall prohibit its marketing, or importation if the batch comes from a third country, unless and until proof is forthcoming that it has been made to comply with this Regulation.

3. The inspection service which made the check shall verify whether the rejected batch has been or is being made to comply with this Regulation.

Article 26

Tolerance for quality defects

1. The following tolerances shall be allowed when checking batches of Class A eggs:

(a) at the packing centre, just before dispatch: 5 % of eggs with quality defects;

(b) at the other marketing stages: 7 % of eggs with quality defects.

2. For eggs marketed as 'extra' or 'extra fresh', no tolerance shall be allowed for the height of the air space at the time of packing or import.

3. Where the batch checked contains fewer than 180 eggs, the percentages provided for in paragraph 1 shall be doubled.

Article 27

Tolerance for egg weight

1. Except in the case provided for in Article 4(3), in the checking of batches of Class A eggs, a tolerance shall be allowed as regards the weight per egg. Such batches may contain not more than 10 % of eggs of weight grades adjacent to that marked on the packing, but not more than 5 % of eggs of the next lower weight grade.

2. Where the batch checked contains fewer than 180 eggs, the percentages provided for in paragraph 1 shall be doubled.

Article 28

Tolerance for marking eggs

A tolerance of 20 % of eggs with marks that are illegible shall be allowed in the checking of batches and packs.

Article 29

Eggs for export to third countries

Eggs packed and intended for export may be made to comply with requirements different from those laid down in Regulation (EC) No 1028/2006 and this Regulation as regards quality, marking and labelling, or with additional requirements.

Article 30

Imported eggs

1. Any evaluation of equivalence as referred to in Article 6(1) of Regulation (EC) No 1028/2006 shall include an assessment of whether the requirements contained in this Regulation are effectively met by operators in the third country concerned. It shall be updated regularly.

The Commission shall publish the result of the evaluation in the *Official Journal of the European Union*.

2. Eggs imported from third countries shall be clearly and legibly marked in the country of origin in accordance with the ISO 3166 country code.

3. Packs containing eggs imported from countries not offering sufficient guarantees as to the equivalence of rules as referred to in Article 6(3) of Regulation (EC) No 1028/2006 shall bear on the outer surface in easily visible and clearly legible type:

(a) the country of origin;

(b) the farming method as 'non-EC standard'.

Article 31

Reporting

Before 1 April each year, each Member State shall notify the Commission by electronic means of the number of production sites with the breakdown of the farming methods, including the maximum capacity of the establishment in number of birds present at one time.

Article 32

Notification of infringements

Member States shall notify the Commission within five working days by electronic means of any infringements found by inspection services, or any serious suspicion thereof, which are liable to affect intra-Community trade in eggs. Intra-Community trade is deemed to be affected in particular in the event of serious infringements by operators that produce or market eggs for sale in another Member State.

Article 33

Exceptions for the French overseas departments

1. By way of derogation from Article 2(3), eggs intended for retail trade in the French overseas departments may be dispatched chilled to those departments. In that case, the sell-by date may be extended to 33 days.

2. In the case referred to in paragraph 1 of this Article, in addition to the requirements provided for in Articles 12 and 16, the wording 'chilled eggs' shall appear and particulars as to refrigeration shall be given on the outer surface of the pack.

The distinguishing mark for 'chilled eggs' shall be an equilateral triangle of at least 10 mm along the sides.

Article 34

Exceptions for certain regions of Finland

Eggs sold directly by the producer to retail outlets in the regions listed in Annex III shall be exempted from the requirements of Regulation (EC) No 1028/2006 and of this Regulation. However, the farming method must be duly identified in accordance with Articles 12(2) and 16(c) of this Regulation.

Article 35

Evaluation of practices regarding certain voluntary labelling

By 31 December 2009 at the latest, the Commission shall evaluate the use made of the voluntary labelling in accordance with the last subparagraph of Article 12(2), with a view, if necessary, to rendering it compulsory.

Article 36

Repeal

Regulation (EC) No 2295/2003 is repealed with effect from 1 July 2007.

References to the repealed Regulation shall be construed as references to this Regulation and shall be read in accordance with the correlation table in Annex IV.

Article 37

Entry into force

This Regulation shall enter into force on the seventh day following its publication in the *Official Journal of the European Union*.

It shall apply from 1 July 2007.

Article 33 shall apply until 30 June 2009.

This Regulation shall be binding in its entirety and directly applicable in all Member States.

Done at Brussels, 23 May 2007.

For the Commission

Mariann FISCHER BOEL

Member of the Commission

ANNEX I

PART A

Terms referred to in point (a) of the second subparagraph of Article 12(2)

Code languages	1	2	3
BG	'яйца от кокошки – свободно отглеждане на открито'	'яйца от кокошки – подово отглеждане'	'яйца от кокошки – клетъчно отглеждане'
ES	'Huevos de gallinas camperas'	'Huevos de gallinas criadas en el suelo'	'Huevos de gallinas criadas en jaula'
CS	'Vejce nosnic ve volném výběhu'	'Vejce nosnic v halách'	'Vejce nosnic v klecích'
DA	'Frilandsæg'	'Skrabeæg'	'Buræg'
DE	'Eier aus Freilandhaltung'	'Eier aus Bodenhaltung'	'Eier aus Käfighaltung'
ET	'Vabalt peetavate kanade munad'	'Õrrekanade munad'	'Puuris peetavate kanade munad'
EL	'Αυγά ελεύθερης βοσκής'	'Αυγά αχυρώνα ή αυγά στρωμνής'	'Αυγά κλωβοστοιχίας'
EN	'Free range eggs'	'Barn eggs'	'Eggs from caged hens'
FR	'Oeufs de poules élevées en plein air'	'Oeufs de poules élevées au sol'	'Oeufs de poules élevées en cage'
GA	'Uibheacha saor-raoin'	'Uibheacha sciobáil'	'Uibheacha ó chearca chúbarnaí'
IT	'Uova da allevamento all'aperto'	'Uova da allevamento a terra'	'Uova da allevamento in gabbie'
LV	'Brīvās turēšanas apstākļos dētās olas'	'Kūtī dētas olas'	'Sprostos dētas olas'
LT	'Laisvai laikomų vištų kiaušiniai'	'Ant kraiko laikomų vištų kiaušiniai'	'Narvuose laikomų vištų kiaušiniai'
HU	'Szabad tartásban termelt tojás'	'Alternatív tartásban termelt tojás'	'Ketreces tartásból származó tojás'
MT	'Bajd tat-tiġieg imrobbija barra'	'Bajd tat-tiġieġ imrobbija ma'l-art'	'Bajd tat-tiġieġ imrobbija filgaġeġ'
NL	'Eieren van hennen met vrije uitloop'	'Scharreleieren'	'Kooieieren'
PL	'Jaja z chowu na wolnym wybiegu'	'Jaja z chowu ściółkowego'	'Jaja z chowu klatkowego'
PT	'Ovos de galinhas criadas ao ar livre'	'Ovos de galinhas criadas no solo'	'Ovos de galinhas criadas em gaiolas'
RO	'Ouă de găini crescute în aer liber'	'Ouă de găini crescute în hale la sol'	'Ouă de găini crescute în baterii'
SK	'Vajcia z chovu na voľnom výbehu'	'Vajcia z podostieľkového chovu'	'Vajcia z klietkového chovu'
SL	'Jajca iz proste reje'	'Jajca iz hlevske reje'	'Jajca iz baterijske reje'
FI	'Ulkokanojen munia'	'Lattiakanojen munia'	'Häkkikanojen munia'
SV	'Ägg från utehöns'	'Ägg från frigående höns inomhus'	'Ägg från burhöns'

PART B

Terms referred to in the fourth subparagraph of Article 12(2)

Code languages	
BG	'уголемени клетки'
ES	'Jaulas acondicionadas'
CS	'Obohacené klece'
DA	'Stimulusberigede bure'
DE	'ausgestalteter Käfig'
ET	'Täiustatud puurid'
EL	'Αναβαθμισμένοι/Διευθετημένοι κλωβοί'
EN	'Enriched cages'
FR	'Cages aménagées'
GA	'Cásanna Saibhrithe'
IT	'Gabbie attrezzate'
LV	'Uzlaboti būri'
LT	'Pagerinti narveliai'
HU	'Feljavított ketrecek'
MT	'Gaġġeg arrikkiti'
NL	'Aangepaste kooi' of 'Verrijkte kooi'
PL	'Klatki ulepszone'
PT	'Gaiolas melhoradas'
RO	'Cuşti îmbunătăţite'
SK	'Obohatené klietky'
SL	'Obogatene kletke'
FI	'Varustellut häkit'
SV	'Inredd bur'

ANNEX II

Minimum requirements for systems of production for the various egg farming methods

1. 'Free-range eggs' must be produced in systems of production which satisfy at least the conditions specified in Article 4 of Directive 1999/74/EC.

   In particular, the following conditions must be satisfied:

   (a) hens must have continuous daytime access to open-air runs. However, this requirement does not prevent a producer from restricting access for a limited period of time in the morning hours in accordance with usual good farming practice, including good animal husbandry practice.

   In case of other restrictions, including veterinary restrictions, adopted under Community law to protect public and animal health, having the effect of restricting access of hens to open-air runs, eggs may continue to be marketed as 'free-range eggs' for the duration of the restriction, but under no circumstances for more than twelve weeks;

   (b) open-air runs to which hens have access must be mainly covered with vegetation and not be used for other purposes except for orchards, woodland and livestock grazing if the latter is authorised by the competent authorities;

   (c) the maximum stocking density of open-air runs must not be greater than 2 500 hens per hectare of ground available to the hens or one hen per 4 m^2 at all times. However, where at least 10 m^2 per hen is available and where rotation is practised and hens are given even access to the whole area over the flock's life, each paddock used must at any time assure at least 2,5 m^2 per hen;

   (d) open-air runs must not extend beyond a radius of 150 m from the nearest pophole of the building. However an extension of up to 350 m from the nearest pophole of the building is permissible provided that a sufficient number of shelters as referred to in Article 4(1)(3)(b)(ii) of Directive 1999/74/EC are evenly distributed throughout the whole open-air run with at least four shelters per hectare.

2. 'Barn eggs' must be produced in systems of production which satisfy at least the conditions specified in Article 4 of Directive 1999/74/EC.

3. 'Eggs from caged hens' must be produced in systems of production which satisfy at least:

   — the conditions specified in Article 5 of Directive 1999/74/EC until 31 December 2011, or

   — the conditions specified in Article 6 of Directive 1999/74/EC.

4. Member States may authorise derogations from points 1 and 2 of this Annex for establishments with fewer than 350 laying hens or rearing breeding laying hens as regards the obligations referred to in the second sentence of point 1(d) and points 1(e), 2, 3(a)(i) and 3(b)(i) of Article 4(1) of Directive 1999/74/EC.

ANNEX III

Regions of Finland referred to in Article 34

The provinces of:

— Lappi,

— Oulu,

— the regions of North Karelia and North Savo of the province of Eastern Finland,

— Åland.

I

(Acts whose publication is obligatory)

COUNCIL REGULATION (EC) No 1028/2006

of 19 June 2006

on marketing standards for eggs

THE COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION,

Having regard to the Treaty establishing the European Community,

Having regard to Council Regulation (EEC) No 2771/75 of 29 October 1975 on the common organisation of the market in eggs [1], and in particular Article 2(2) thereof,

Having regard to the proposal from the Commission,

Whereas:

(1) Marketing standards for eggs can contribute to the improvement in the quality of eggs and, consequently, facilitate their sale. It is therefore in the interest of producers, traders and consumers that marketing standards are applied in respect of eggs.

(2) The experience gained from the application of Council Regulation (EEC) No 1907/90 of 26 June 1990 on certain marketing standards for eggs [2] has made apparent the need for further amendments and simplification. Regulation (EEC) No 1907/90 should therefore be repealed and replaced by a new Regulation.

(3) The standards should in principle be applicable to all eggs of hens of the species *Gallus gallus* marketed in the Community. Nevertheless, it appears advisable to give to the Member States the possibility to exempt from the application of those standards eggs sold through certain forms of direct sale from the producer to the final consumer where small quantities are involved.

(4) A clear distinction should be drawn between eggs suitable for direct human consumption and eggs not suitable for direct human consumption, which are for use in the food or non-food industry. Two quality classes of eggs, Class A and Class B, should therefore be distinguished.

(5) It should be possible for the consumer to distinguish between eggs of different quality and weight grades and to identify the farming method used in accordance with Commission Directive 2002/4/EC of 30 January 2002 on the registration of establishments keeping laying hens, covered by Council Directive 1999/74/EC [3]. This requirement should be met by marking eggs and packs.

(6) Class A eggs should be marked with the distinguishing number of the producer as provided for in Directive 2002/4/EC in order to enable the tracing of eggs placed on the market for human consumption. Class B eggs should also be marked in order to prevent fraudulent practices. However, it should also be possible for Class B eggs to be marked with an indication other than the producer code as long as it allows for the distinction between different quality gradings. In accordance with the principle of proportionality, the Member States should be allowed to provide for derogations where class B eggs are marketed exclusively on their territory.

(7) In order to prevent fraudulent practices, eggs should be marked as early as possible after laying.

(8) Packing centres that are approved in accordance with Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin [4] should grade eggs by quality and weight. Packing centres working exclusively for the food and non-food industry should not be required to grade eggs by weight.

[1] OJ L 282, 1.11.1975, p. 49. Regulation as last amended by Regulation (EC) No 679/2006 (OJ L 119, 4.5.2006, p. 1).

[2] OJ L 173, 6.7.1990, p. 5. Regulation as last amended by Regulation (EC) No 1039/2005 (OJ L 172, 5.7.2005, p. 1).

[3] OJ L 30, 31.1.2002, p. 44. Directive as amended by the 2003 Act of Accession.

[4] OJ L 139, 30.4.2004, p. 55. Corrected version in OJ L 226, 25.6.2004, p. 22. Regulation as last amended by Commission Regulation (EC) No 2076/2005 (OJ L 338, 22.12.2005, p. 83).

(9) In order to make sure that packing centres are adequately equipped to grade eggs and pack Class A eggs, they should also be authorised by the competent authorities and receive a packing centre code that facilitates the tracing of eggs placed on the market.

(10) It is essential, in the interest of both producers and consumers, that eggs imported from third countries comply with Community standards. However, special provisions in force in certain third countries may justify derogations from those standards if the equivalence of legislation is guaranteed.

(11) Member States should designate the inspection services responsible for supervising this Regulation. The procedures for such supervision should be uniform.

(12) Member States should lay down rules on penalties applicable to infringements of the provisions of this Regulation.

(13) The measures necessary for the implementation of this Regulation should be adopted in accordance with Council Decision 1999/468/EC of 28 June 1999 laying down the procedures for the exercise of implementing powers conferred on the Commission [1],

HAS ADOPTED THIS REGULATION:

Article 1

Subject-matter and scope

1. This Regulation lays down the conditions of marketing within the Community of the eggs produced in the Community or imported from third countries.

Those conditions of marketing shall also apply to eggs intended for export outside the Community.

2. Member States may exempt from the requirements of this Regulation, with the exception of Article 4(3), eggs sold directly to the final consumer by the producer:

(a) on the production site, or

(b) in a local public market or by door-to-door selling in the region of production of the Member State concerned.

Where such exemption is granted, each producer shall be able to choose whether to apply such exemption or not. Where this exemption is applied, no quality and weight grading may be used.

The Member State may establish, according to national law, the definition of the terms local public market, door-to-door selling and region of production.

[1] OJ L 184, 17.7.1999, p. 23.

Article 2

Definitions

For the purposes of this Regulation, the following definitions shall apply:

1. 'eggs' means eggs in shell — other than broken, incubated or cooked eggs — that are produced by hens of the species Gallus gallus and are fit for direct human consumption or for the preparation of egg products;

2. 'broken eggs' means eggs showing breaks of both the shell and the membranes, resulting in the exposure of their contents;

3. 'incubated eggs' means eggs from the time of insertion in the incubator onwards;

4. 'marketing' means holding eggs for the purpose of sale, including offering for sale, storage, packing, labelling, delivery, or any other form of transfer, whether free of charge or not;

5. 'operator' means a producer and any other natural or legal person involved in the marketing of eggs;

6. 'production site' means an establishment keeping laying hens registered in accordance with Directive 2002/4/EC;

7. 'packing centre' means a packing centre within the meaning of Regulation (EC) No 853/2004 that is authorised according to Article 5(2) of this Regulation and where eggs are graded by quality and weight;

8. 'final consumer' means the ultimate consumer of a foodstuff who will not use the food as part of any food business operation or activity;

9. 'producer code' means the distinguishing number of the production site according to point 2 of the Annex to Directive 2002/4/EC.

Article 3

Quality and weight grading

1. Eggs shall be graded by quality as follows:

— Class A or 'fresh',

— Class B.

2. Class A eggs shall also be graded by weight. However, grading by weight shall not be required for eggs delivered to the food and non-food industry.

3. Class B eggs shall only be delivered to the food and non-food industry.

Article 4

Marking of eggs

1. Class A eggs shall be marked with the producer code.

Class B eggs shall be marked with the producer code and/or with another indication.

Member States may exempt Class B eggs from this requirement where those eggs are marketed exclusively on their territory.

2. The marking of eggs in accordance with paragraph 1 shall take place at the production site or at the first packing centre to which eggs are delivered.

3. Eggs sold by the producer to the final consumer on a local public market in the region of production of the Member State concerned shall be marked in accordance with paragraph 1 of this Article.

However, Member States may exempt from this requirement producers with up to 50 laying hens, provided that the name and address of the producer are indicated at the point of sale.

Article 5

Packing centres

1. Packing centres shall grade and pack eggs and label their packs.

2. The competent authority shall authorise packing centres to grade eggs and shall allot a packing centre code to any operator whose premises and technical equipment are suitable for grading eggs by quality and weight. No suitable technical equipment for grading eggs by weight shall be required for packing centres working exclusively for the food and non-food industry.

3. Such authorisation may be withdrawn whenever the required conditions laid down in the implementing rules adopted pursuant to Article 11 are no longer fulfilled.

Article 6

Import of eggs

1. The Commission shall evaluate marketing standards for eggs applicable in exporting third countries on request of the country concerned. This evaluation shall extend to the rules on marking and labelling, farming methods and controls as well as implementation. If it finds that the rules applied offer sufficient guarantees as to equivalence with Community legislation, eggs imported from the countries concerned shall be marked with a distinguishing number equivalent to the producer code.

2. The Commission shall, where necessary, conduct negotiations with third countries aimed at finding appropriate ways of offering guarantees as referred to in paragraph 1 and concluding agreements on such guarantees.

3. If sufficient guarantees as to equivalence of rules are not provided, imported eggs from the third country concerned shall bear a code permitting the identification of the country of origin and the indication that the farming method is 'unspecified'.

Article 7

Checks

1. The Member States shall appoint inspection services to check compliance with this Regulation.

2. The inspection services referred to in paragraph 1 shall check the products covered by this Regulation at all stages of marketing. Apart from random sampling, checks shall be carried out on the basis of a risk analysis, taking into account the type and throughput of the establishment concerned, as well as the operator's past records as regards compliance with the marketing standards for eggs.

3. For Class A eggs imported from third countries, checks provided for in paragraph 2 shall be made at the time of customs clearance and prior to the release for free circulation.

Class B eggs imported from third countries shall be released for free circulation only after checking at the time of customs clearance that their final destination is the processing industry.

Article 8

Penalties

The Member States shall lay down the rules on penalties applicable to infringements of the provisions of this Regulation and shall take all measures necessary to ensure that they are implemented. The penalties provided for shall be effective, proportionate and dissuasive.

Article 9

Communications

The Member States and the Commission shall communicate to each other the information necessary for the application of this Regulation.

Article 10

Committee

1. The Commission shall be assisted by the Management Committee for Poultrymeat and Eggs.

2. Where reference is made to this Article, Articles 4 and 7 of Decision 1999/468/EC shall apply.

The period laid down in Article 4(3) of Decision 1999/468/EC shall be set at one month.

3. The Committee shall adopt its Rules of Procedure.

Article 11

Implementing rules

Detailed rules for the implementation of this Regulation shall be adopted in accordance with the procedure referred to in Article 10(2), in particular regarding:

1. frequency of collection, delivery, preservation and handling of eggs;

2. quality criteria, in particular the appearance of the shell, the consistency of the white and the yolk and the height of the air space;

3. weight grading, including exceptions;

4. marking of eggs and indications on packs, including further exceptions;

5. checks;

6. trade with third countries;

7. communications referred to in Article 9;

8. farming methods;

9. records and keeping of registers.

Article 12

Repeal

1. Regulation (EEC) No 1907/90 is repealed with effect from 1 July 2007.

2. References to the repealed Regulation shall be construed as references to this Regulation and shall be read in accordance with the correlation table in the Annex.

Article 13

Entry into force

This Regulation shall enter into force on the seventh day following that of its publication in the *Official Journal of the European Union*.

It shall apply from 1 July 2007.

This Regulation shall be binding in its entirety and directly applicable in all Member States.

Done at Luxembourg, 19 June 2006.

For the Council
The President
J. PRÖLL

ANNEX

Correlation table

Regulation (EEC) No 1907/90	This Regulation
Article 1	Article 2
Article 2(1)	Article 1(1)
Article 2(2)	—
Article 2(3)	Article 1(2)
Article 2(4)	—
Article 3	—
Article 4	—
Article 5(1) and (3)	Article 5
Article 5(2)	—
Article 6(1) and (2)	Article 3
Article 6(3)	Article 11
Article 6(4) and (5)	—
Article 7(1)(a)	Article 4(1)
Article 7(1)(b) and (c)	Article 6
Article 7(1)(d)	Article 11
Article 7(2)	—
Article 8(1)	Article 4(1)
Article 8(2)	—
Article 9	—
Article 10	—
Article 11	—
Article 12	—
Article 13	—
Article 14	—
Article 15	—
Article 16(1) first sentence	Article 1(1) 2nd subparagraph
Article 16(2) and (3)	—
Article 17	—
Article 18	Article 7(1) and (2)
Article 19	—
Article 20	Article 11
Article 21	Article 8
Article 22(1)	Article 9
Article 22(2)	Article 11
Article 22a	—
Article 23	Article 12
Article 24	Article 13
Annex	Annex
Annex II	—

I

(Acts whose publication is obligatory)

REGULATION (EC) No 852/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 29 April 2004

on the hygiene of foodstuffs

THE EUROPEAN PARLIAMENT AND THE COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION,

Having regard to the Treaty establishing the European Community, and in particular Articles 95 and 152(4)(b) thereof,

Having regard to the proposal from the Commission [1],

Having regard to the Opinion of the Economic and Social Committee [2],

Having consulted the Committee of the Regions,

Acting in accordance with the procedure laid down in Article 251 of the Treaty [3],

---

1 OJ C 365 E, 19.12.2000, p. 43.

2 OJ C 155, 29.5.2001, p. 39.

3 Opinion of the European Parliament of 15 May 2002 (OJ C 180 E, 31.7.2003, p. 267), Council Common Position of 27 October 2003 (OJ C 48 E, 24.2.2004, p. 1), Position of the European Parliament of 30 March 2004 (not yet published in the Official Journal) and Council Decision of 16 April 2004.

CHAPTER I

GENERAL PROVISIONS

Article 1

Scope

1. This Regulation lays down general rules for food business operators on the hygiene of foodstuffs, taking particular account of the following principles:

(a) primary responsibility for food safety rests with the food business operator;

(b) it is necessary to ensure food safety throughout the food chain, starting with primary production;

(c) it is important, for food that cannot be stored safely at ambient temperatures, particularly frozen food, to maintain the cold chain;

(d) general implementation of procedures based on the HACCP principles, together with the application of good hygiene practice, should reinforce food business operators' responsibility;

(e) guides to good practice are a valuable instrument to aid food business operators at all levels of the food chain with compliance with food hygiene rules and with the application of the HACCP principles;

(f) it is necessary to establish microbiological criteria and temperature control requirements based on a scientific risk assessment;

(g) it is necessary to ensure that imported foods are of at least the same hygiene standard as food produced in the Community, or are of an equivalent standard.

This Regulation shall apply to all stages of production, processing and distribution of food and to exports, and without prejudice to more specific requirements relating to food hygiene.

2. This Regulation shall not apply to:

(a) primary production for private domestic use;

(b) the domestic preparation, handling or storage of food for private domestic consumption;

(c) the direct supply, by the producer, of small quantities of primary products to the final consumer or to local retail establishments directly supplying the final consumer;

(d) collection centres and tanneries which fall within the definition of food business only because they handle raw material for the production of gelatine or collagen.

3. Member States shall establish, under national law, rules governing the activities referred to in paragraph 2(c). Such national rules shall ensure the achievement of the objectives of this Regulation.

Article 2

Definitions

1. For the purposes of this Regulation:

(a) "food hygiene", hereinafter called "hygiene", means the measures and conditions necessary to control hazards and to ensure fitness for human consumption of a foodstuff taking into account its intended use;

(b) "primary products" means products of primary production including products of the soil, of stock farming, of hunting and fishing;

(c) "establishment" means any unit of a food business;

(d) "competent authority" means the central authority of a Member State competent to ensure compliance with the requirements of this Regulation or any other authority to which that central authority has delegated that competence; it shall also include, where appropriate, the corresponding authority of a third country;

(e) "equivalent" means, in respect of different systems, capable of meeting the same objectives;

(f) "contamination" means the presence or introduction of a hazard;

(g) "potable water" means water meeting the minimum requirements laid down in Council Directive 98/83/EC of 3 November 1998 on the quality of water intended for human consumption [1];

(h) "clean seawater" means natural, artificial or purified seawater or brackish water that does not contain micro-organisms, harmful substances or toxic marine plankton in quantities capable of directly or indirectly affecting the health quality of food;

(i) "clean water" means clean seawater and fresh water of a similar quality;

(j) "wrapping" means the placing of a foodstuff in a wrapper or container in direct contact with the foodstuff concerned, and the wrapper or container itself;

(k) "packaging" means the placing of one or more wrapped foodstuffs in a second container, and the latter container itself;

(l) "hermetically sealed container" means a container that is designed and intended to be secure against the entry of hazards;

---

1 OJ L 330, 5.12.1998, p. 32. Directive as modified by Regulation (EC) No 1882/2003.

(m) "processing" means any action that substantially alters the initial product, including heating, smoking, curing, maturing, drying, marinating, extraction, extrusion or a combination of those processes;

(n) "unprocessed products" means foodstuffs that have not undergone processing, and includes products that have been divided, parted, severed, sliced, boned, minced, skinned, ground, cut, cleaned, trimmed, husked, milled, chilled, frozen, deep-frozen or thawed;

(o) "processed products" means foodstuffs resulting from the processing of unprocessed products. These products may contain ingredients that are necessary for their manufacture or to give them specific characteristics.

2. The definitions laid down in Regulation (EC) No 178/2002 shall also apply.

3. In the Annexes to this Regulation the terms "where necessary", "where appropriate", "adequate" and "sufficient" shall mean respectively where necessary, where appropriate, adequate or sufficient to achieve the objectives of this Regulation.

CHAPTER II

FOOD BUSINESS OPERATORS' OBLIGATIONS

Article 3

General obligation

Food business operators shall ensure that all stages of production, processing and distribution of food under their control satisfy the relevant hygiene requirements laid down in this Regulation.

Article 4

General and specific hygiene requirements

1. Food business operators carrying out primary production and those associated operations listed in Annex I shall comply with the general hygiene provisions laid down in Part A of Annex I and any specific requirements provided for in Regulation (EC) No ...../2004 *.

2. Food business operators carrying out any stage of production, processing and distribution of food after those stages to which paragraph 1 applies shall comply with the general hygiene requirements laid down in Annex II and any specific requirements provided for in Regulation (EC) No ...../2004 *.

---

* Note to Official Journal: insert No of Regulation laying down specific hygiene rules for food of animal origin.

3. Food business operators shall, as appropriate, adopt the following specific hygiene measures:

(a) compliance with microbiological criteria for foodstuffs;

(b) procedures necessary to meet targets set to achieve the objectives of this Regulation;

(c) compliance with temperature control requirements for foodstuffs;

(d) maintenance of the cold chain;

(e) sampling and analysis.

4. The criteria, requirements and targets referred to in paragraph 3 shall be adopted in accordance with the procedure referred to in Article 14(2).

Associated sampling and analysis methods shall be laid down in accordance with the same procedure.

5. When this Regulation, Regulation (EC) No ...../2004 * and their implementing measures do not specify sampling or analysis methods, food business operators may use appropriate methods laid down in other Community or national legislation or, in the absence of such methods, methods that offer equivalent results to those obtained using the reference method, if they are scientifically validated in accordance with internationally recognised rules or protocols.

6. Food business operators may use the guides provided for in Articles 7, 8 and 9 as an aid to compliance with their obligations under this Regulation.

Article 5

Hazard analysis and critical control points

1. Food business operators shall put in place, implement and maintain a permanent procedure or procedures based on the HACCP principles.

2. The HACCP principles referred to in paragraph 1 consist of the following:

(a) identifying any hazards that must be prevented, eliminated or reduced to acceptable levels;

(b) identifying the critical control points at the step or steps at which control is essential to prevent or eliminate a hazard or to reduce it to acceptable levels;

---

* Note to Official Journal: insert number of Regulation laying down specific hygiene rules for food of animal origin.

(c) establishing critical limits at critical control points which separate acceptability from unacceptability for the prevention, elimination or reduction of identified hazards;

(d) establishing and implementing effective monitoring procedures at critical control points;

(e) establishing corrective actions when monitoring indicates that a critical control point is not under control;

(f) establishing procedures, which shall be carried out regularly, to verify that the measures outlined in subparagraphs (a) to (e) are working effectively; and

(g) establishing documents and records commensurate with the nature and size of the food business to demonstrate the effective application of the measures outlined in subparagraphs (a) to (f).

When any modification is made in the product, process, or any step, food business operators shall review the procedure and make the necessary changes to it.

3. Paragraph 1 shall apply only to food business operators carrying out any stage of production, processing and distribution of food after primary production and those associated operations listed in Annex I.

4. Food business operators shall:

(a) provide the competent authority with evidence of their compliance with paragraph 1 in the manner that the competent authority requires, taking account of the nature and size of the food business;

(b) ensure that any documents describing the procedures developed in accordance with this Article are up-to-date at all times;

(c) retain any other documents and records for an appropriate period.

5. Detailed arrangements for the implementation of this Article may be laid down in accordance with the procedure referred to in Article 14(2). Such arrangements may facilitate the implementation of this Article by certain food business operators, in particular by providing for the use of procedures set out in guides for the application of HACCP principles, in order to comply with paragraph 1. Such arrangements may also specify the period during which food business operators shall retain documents and records in accordance with paragraph 4(c).

Article 6

Official controls, registration and approval

1. Food business operators shall cooperate with the competent authorities in accordance with other applicable Community legislation or, if it does not exist, with national law.

2. In particular, every food business operator shall notify the appropriate competent authority, in the manner that the latter requires, of each establishment under its control that carries out any of the stages of production, processing and distribution of food, with a view to the registration of each such establishment.

Food business operators shall also ensure that the competent authority always has up-to-date information on establishments, including by notifying any significant change in activities and any closure of an existing establishment.

3. However, food business operators shall ensure that establishments are approved by the competent authority, following at least one on-site visit, when approval is required:

(a) under the national law of the Member State in which the establishment is located;

(b) under Regulation (EC) No ...../2004 *; or

(c) by a decision adopted in accordance with the procedure referred to in Article 14(2).

Any Member State requiring the approval of certain establishments located on its territory under national law, as provided for in subparagraph (a), shall inform the Commission and other Member States of the relevant national rules.

---

* Note to Official Journal: insert number of Regulation laying down specific hygiene rules for food of animal origin.

CHAPTER III

GUIDES TO GOOD PRACTICE

Article 7

Development, dissemination and use of guides

Member States shall encourage the development of national guides to good practice for hygiene and for the application of HACCP principles in accordance with Article 8. Community guides shall be developed in accordance with Article 9.

The dissemination and use of both national and Community guides shall be encouraged. Nevertheless, food business operators may use these guides on a voluntary basis.

Article 8

National guides

1. When national guides to good practice are developed, they shall be developed and disseminated by food business sectors:

(a) in consultation with representatives of parties whose interests may be substantially affected, such as competent authorities and consumer groups;

(b) having regard to relevant codes of practice of the Codex Alimentarius; and

(c) when they concern primary production and those associated operations listed in Annex I, having regard to the recommendations set out in Part B of Annex I.

2. National guides may be developed under the aegis of a national standards institute referred to in Annex II to Directive 98/34/EC [1].

3. Member States shall assess national guides in order to ensure that:

(a) they have been developed in accordance with paragraph 1;

(b) their contents are practicable for the sectors to which they refer; and

(c) they are suitable as guides to compliance with Articles 3, 4 and 5 in the sectors and for the foodstuffs covered.

4. Member States shall forward to the Commission national guides complying with the requirements of paragraph 3. The Commission shall set up and run a registration system for such guides and make it available to Member States.

5. Guides to good practice drawn up under Directive 93/43/EEC shall continue to apply after the entry into force of this Regulation, provided that they are compatible with its objectives.

---

1 Directive 98/34/EC of the European Parliament and of the Council of 22 June 1998 laying down a procedure for the provision of information in the field of technical standards and regulations (OJ L 204, 21.7.1998, p. 37). Directive as amended by Directive 98/48/EC (OJ L 217, 5.8.1998, p. 18).

Article 9

Community guides

1. Before Community guides to good practice for hygiene or for the application of the HACCP principles are developed, the Commission shall consult the Committee referred to in Article 14. The objective of this consultation shall be to consider the case for such guides, their scope and subject matter.

2. When Community guides are prepared, the Commission shall ensure that they are developed and disseminated:

(a) by or in consultation with appropriate representatives of European food business sectors, including SMEs, and other interested parties, such as consumer groups;

(b) in collaboration with parties whose interests may be substantially affected, including competent authorities;

(c) having regard to relevant codes of practice of the Codex Alimentarius; and

(d) when they concern primary production and those associated operations listed in Annex I, having regard to the recommendations set out in Part B of Annex I.

ANNEX I

PRIMARY PRODUCTION

PART A: GENERAL HYGIENE PROVISIONS FOR PRIMARY PRODUCTION AND ASSOCIATED OPERATIONS

I. SCOPE

1. This Annex applies to primary production and the following associated operations:

   (a) the transport, storage and handling of primary products at the place of production, provided that this does not substantially alter their nature;

   (b) the transport of live animals, where this is necessary to achieve the objectives of this Regulation; and

   (c) in the case of products of plant origin, fishery products and wild game, transport operations to deliver primary products, the nature of which has not been substantially altered, from the place of production to an establishment.

II. HYGIENE PROVISIONS

2. As far as possible, food business operators are to ensure that primary products are protected against contamination, having regard to any processing that primary products will subsequently undergo.

3. Notwithstanding the general duty laid down in paragraph 2, food business operators are to comply with appropriate Community and national legislative provisions relating to the control of hazards in primary production and associated operations, including:

   (a) measures to control contamination arising from the air, soil, water, feed, fertilisers, veterinary medicinal products, plant protection products and biocides and the storage, handling and disposal of waste; and

   (b) measures relating to animal health and welfare and plant health that have implications for human health, including programmes for the monitoring and control of zoonoses and zoonotic agents.

4. Food business operators rearing, harvesting or hunting animals or producing primary products of animal origin are to take adequate measures, as appropriate:

   (a) to keep any facilities used in connection with primary production and associated operations, including facilities used to store and handle feed, clean and, where necessary after cleaning, to disinfect them in an appropriate manner;

   (b) to keep clean and, where necessary after cleaning, to disinfect, in an appropriate manner, equipment, containers, crates, vehicles and vessels;

(c) as far as possible to ensure the cleanliness of animals going to slaughter and, where necessary, production animals;

(d) to use potable water, or clean water, whenever necessary to prevent contamination;

(e) to ensure that staff handling foodstuffs are in good health and undergo training on health risks;

(f) as far as possible to prevent animals and pests from causing contamination;

(g) to store and handle waste and hazardous substances so as to prevent contamination;

(h) to prevent the introduction and spread of contagious diseases transmissible to humans through food, including by taking precautionary measures when introducing new animals and reporting suspected outbreaks of such diseases to the competent authority;

(i) to take account of the results of any relevant analyses carried out on samples taken from animals or other samples that have importance to human health; and

(j) to use feed additives and veterinary medicinal products correctly, as required by the relevant legislation.

5. Food business operators producing or harvesting plant products are to take adequate measures, as appropriate:

(a) to keep clean and, where necessary after cleaning, to disinfect, in an appropriate manner, facilities, equipment, containers, crates, vehicles and vessels;

(b) to ensure, where necessary, hygienic production, transport and storage conditions for, and the cleanliness of, plant products;

(c) to use potable water, or clean water, whenever necessary to prevent contamination;

(d) to ensure that staff handling foodstuffs are in good health and undergo training on health risks;

(e) as far as possible to prevent animals and pests from causing contamination;

(f) to store and handle wastes and hazardous substances so as to prevent contamination;

(g) to take account of the results of any relevant analyses carried out on samples taken from plants or other samples that have importance to human health; and

(h) to use plant protection products and biocides correctly, as required by the relevant legislation.

6. Food business operators are to take appropriate remedial action when informed of problems identified during official controls.

III. RECORD-KEEPING

7. Food business operators are to keep and retain records relating to measures put in place to control hazards in an appropriate manner and for an appropriate period, commensurate with the nature and size of the food business. Food business operators are to make relevant information contained in these records available to the competent authority and receiving food business operators on request.

8. Food business operators rearing animals or producing primary products of animal origin are, in particular, to keep records on:

   (a) the nature and origin of feed fed to the animals;

   (b) veterinary medicinal products or other treatments administered to the animals, dates of administration and withdrawal periods;

   (c) the occurrence of diseases that may affect the safety of products of animal origin;

   (d) the results of any analyses carried out on samples taken from animals or other samples taken for diagnostic purposes, that have importance for human health; and

   (e) any relevant reports on checks carried out on animals or products of animal origin.

9. Food business operators producing or harvesting plant products are, in particular, to keep records on:

   (a) any use of plant protection products and biocides;

   (b) any occurrence of pests or diseases that may affect the safety of products of plant origin; and

   (c) the results of any relevant analyses carried out on samples taken from plants or other samples that have importance to human health.

10. The food business operators may be assisted by other persons, such as veterinarians, agronomists and farm technicians, with the keeping of records.

PART B: RECOMMENDATIONS FOR GUIDES TO GOOD HYGIENE PRACTICE

1. National and Community guides referred to in Articles 7 to 9 of this Regulation should contain guidance on good hygiene practice for the control of hazards in primary production and associated operations.

2. Guides to good hygiene practice should include appropriate information on hazards that may arise in primary production and associated operations and actions to control hazards, including relevant measures set out in Community and national legislation or national and Community programmes. Examples of such hazards and measures may include:

   (a) the control of contamination such as mycotoxins, heavy metals and radioactive material;

   (b) the use of water, organic waste and fertilisers;

   (c) the correct and appropriate use of plant protection products and biocides and their traceability;

   (d) the correct and appropriate use of veterinary medicinal products and feed additives and their traceability;

   (e) the preparation, storage, use and traceability of feed;

(f) the proper disposal of dead animals, waste and litter;

(g) protective measures to prevent the introduction of contagious diseases transmissible to humans through food, and any obligation to notify the competent authority;

(h) procedures, practices and methods to ensure that food is produced, handled, packed, stored and transported under appropriate hygienic conditions, including effective cleaning and pest-control;

(i) measures relating to the cleanliness of slaughter and production animals;

(j) measures relating to record-keeping.

ANNEX II

GENERAL HYGIENE REQUIREMENTS FOR ALL FOOD BUSINESS OPERATORS (EXCEPT WHEN ANNEX I APPLIES)

INTRODUCTION

Chapters V to XII apply to all stages of production, processing and distribution of food and the remaining Chapters apply as follows:

- Chapter I applies to all food premises, except premises to which Chapter III applies;
- Chapter II applies to all rooms where food is prepared, treated or processed, except dining areas and premises to which Chapter III applies;
- Chapter III applies to those premises listed in the heading to the Chapter;
- Chapter IV applies to all transportation.

CHAPTER I

GENERAL REQUIREMENTS FOR FOOD PREMISES (OTHER THAN THOSE SPECIFIED IN CHAPTER III)

1. Food premises are to be kept clean and maintained in good repair and condition.

2. The layout, design, construction, siting and size of food premises are to:

   (a) permit adequate maintenance, cleaning and/or disinfection, avoid or minimise air-borne contamination, and provide adequate working space to allow for the hygienic performance of all operations;

   (b) be such as to protect against the accumulation of dirt, contact with toxic materials, the shedding of particles into food and the formation of condensation or undesirable mould on surfaces;

   (c) permit good food hygiene practices, including protection against contamination and, in particular, pest control; and

   (d) where necessary, provide suitable temperature-controlled handling and storage conditions of sufficient capacity for maintaining foodstuffs at appropriate temperatures and designed to allow those temperatures to be monitored and, where necessary, recorded.

3. An adequate number of flush lavatories are to be available and connected to an effective drainage system. Lavatories are not to open directly into rooms in which food is handled.

4. An adequate number of washbasins is to be available, suitably located and designated for cleaning hands. Washbasins for cleaning hands are to be provided with hot and cold running water, materials for cleaning hands and for hygienic drying. Where necessary, the facilities for washing food are to be separate from the hand-washing facility.

5. There is to be suitable and sufficient means of natural or mechanical ventilation. Mechanical airflow from a contaminated area to a clean area is to be avoided. Ventilation systems are to be so constructed as to enable filters and other parts requiring cleaning or replacement to be readily accessible.

6. Sanitary conveniences are to have adequate natural or mechanical ventilation.

7. Food premises are to have adequate natural and/or artificial lighting.

8. Drainage facilities are to be adequate for the purpose intended. They are to be designed and constructed to avoid the risk of contamination. Where drainage channels are fully or partially open, they are to be so designed as to ensure that waste does not flow from a contaminated area towards or into a clean area, in particular an area where foods likely to present a high risk to the final consumer are handled.

9. Where necessary, adequate changing facilities for personnel are to be provided.

10. Cleaning agents and disinfectants are not to be stored in areas where food is handled.

CHAPTER II

SPECIFIC REQUIREMENTS IN ROOMS WHERE FOODSTUFFS ARE PREPARED, TREATED OR PROCESSED (EXCLUDING DINING AREAS AND THOSE PREMISES SPECIFIED IN CHAPTER III)

1. In rooms where food is prepared, treated or processed (excluding dining areas and those premises specified in Chapter III, but including rooms contained in means of transport) the design and layout are to permit good food hygiene practices, including protection against contamination between and during operations. In particular:

   (a) floor surfaces are to be maintained in a sound condition and be easy to clean and, where necessary, to disinfect. This will require the use of impervious, non-absorbent, washable and non-toxic materials unless food business operators can satisfy the competent authority that other materials used are appropriate. Where appropriate, floors are to allow adequate surface drainage;

   (b) wall surfaces are to be maintained in a sound condition and be easy to clean and, where necessary, to disinfect. This will require the use of impervious, non-absorbent, washable and non-toxic materials and require a smooth surface up to a height appropriate for the operations unless food business operators can satisfy the competent authority that other materials used are appropriate;

   (c) ceilings (or, where there are no ceilings, the interior surface of the roof) and overhead fixtures are to be constructed and finished so as to prevent the accumulation of dirt and to reduce condensation, the growth of undesirable mould and the shedding of particles;

(d) windows and other openings are to be constructed to prevent the accumulation of dirt. Those which can be opened to the outside environment are, where necessary, to be fitted with insect-proof screens which can be easily removed for cleaning. Where open windows would result in contamination, windows are to remain closed and fixed during production;

(e) doors are to be easy to clean and, where necessary, to disinfect. This will require the use of smooth and non-absorbent surfaces unless food business operators can satisfy the competent authority that other materials used are appropriate; and

(f) surfaces (including surfaces of equipment) in areas where foods are handled and in particular those in contact with food are to be maintained in a sound condition and be easy to clean and, where necessary, to disinfect. This will require the use of smooth, washable corrosion-resistant and non-toxic materials, unless food business operators can satisfy the competent authority that other materials used are appropriate.

2. Adequate facilities are to be provided, where necessary, for the cleaning, disinfecting and storage of working utensils and equipment. These facilities are to be constructed of corrosion-resistant materials, be easy to clean and have an adequate supply of hot and cold water.

3. Adequate provision is to be made, where necessary, for washing food. Every sink or other such facility provided for the washing of food is to have an adequate supply of hot and/or cold potable water consistent with the requirements of Chapter VII and be kept clean and, where necessary, disinfected.

CHAPTER III

REQUIREMENTS FOR MOVABLE AND/OR TEMPORARY PREMISES (SUCH AS MARQUEES, MARKET STALLS, MOBILE SALES VEHICLES), PREMISES USED PRIMARILY AS A PRIVATE DWELLING HOUSE BUT WHERE FOODS ARE REGULARLY PREPARED FOR PLACING ON THE MARKET, AND VENDING MACHINES

1. Premises and vending machines are, so far as is reasonably practicable, to be so sited, designed, constructed and kept clean and maintained in good repair and condition as to avoid the risk of contamination, in particular by animals and pests.

2. In particular, where necessary:

   (a) appropriate facilities are to be available to maintain adequate personal hygiene (including facilities for the hygienic washing and drying of hands, hygienic sanitary arrangements and changing facilities);

   (b) surfaces in contact with food are to be in a sound condition and be easy to clean and, where necessary, to disinfect. This will require the use of smooth, washable, corrosion-resistant and non-toxic materials, unless food business operators can satisfy the competent authority that other materials used are appropriate;

   (c) adequate provision is to be made for the cleaning and, where necessary, disinfecting of working utensils and equipment;

(d) where foodstuffs are cleaned as part of the food business' operations, adequate provision is to be made for this to be undertaken hygienically;

(e) an adequate supply of hot and/or cold potable water is to be available;

(f) adequate arrangements and/or facilities for the hygienic storage and disposal of hazardous and/or inedible substances and waste (whether liquid or solid) are to be available;

(g) adequate facilities and/or arrangements for maintaining and monitoring suitable food temperature conditions are to be available;

(h) foodstuffs are to be so placed as to avoid the risk of contamination so far as is reasonably practicable.

CHAPTER IV

TRANSPORT

1. Conveyances and/or containers used for transporting foodstuffs are to be kept clean and maintained in good repair and condition to protect foodstuffs from contamination and are, where necessary, to be designed and constructed to permit adequate cleaning and/or disinfection.

2. Receptacles in vehicles and/or containers are not to be used for transporting anything other than foodstuffs where this may result in contamination.

3. Where conveyances and/or containers are used for transporting anything in addition to foodstuffs or for transporting different foodstuffs at the same time, there is, where necessary, to be effective separation of products.

4. Bulk foodstuffs in liquid, granulate or powder form are to be transported in receptacles and/or containers/tankers reserved for the transport of foodstuffs. Such containers are to be marked in a clearly visible and indelible fashion, in one or more Community languages, to show that they are used for the transport of foodstuffs, or are to be marked "for foodstuffs only".

5. Where conveyances and/or containers have been used for transporting anything other than foodstuffs or for transporting different foodstuffs, there is to be effective cleaning between loads to avoid the risk of contamination.

6. Foodstuffs in conveyances and/or containers are to be so placed and protected as to minimise the risk of contamination.

7. Where necessary, conveyances and/or containers used for transporting foodstuffs are to be capable of maintaining foodstuffs at appropriate temperatures and allow those temperatures to be monitored.

CHAPTER V

EQUIPMENT REQUIREMENTS

1. All articles, fittings and equipment with which food comes into contact are to:

   (a) be effectively cleaned and, where necessary, disinfected. Cleaning and disinfection are to take place at a frequency sufficient to avoid any risk of contamination;

   (b) be so constructed, be of such materials and be kept in such good order, repair and condition as to minimise any risk of contamination;

   (c) with the exception of non-returnable containers and packaging, be so constructed, be of such materials and be kept in such good order, repair and condition as to enable them to be kept clean and, where necessary, to be disinfected; and

   (d) be installed in such a manner as to allow adequate cleaning of the equipment and the surrounding area.

2. Where necessary, equipment is to be fitted with any appropriate control device to guarantee fulfilment of this Regulation's objectives.

3. Where chemical additives have to be used to prevent corrosion of equipment and containers, they are to be used in accordance with good practice.

CHAPTER VI

FOOD WASTE

1. Food waste, non-edible by-products and other refuse are to be removed from rooms where food is present as quickly as possible, so as to avoid their accumulation.

2. Food waste, non-edible by-products and other refuse are to be deposited in closable containers, unless food business operators can demonstrate to the competent authority that other types of containers or evacuation systems used are appropriate. These containers are to be of an appropriate construction, kept in sound condition, be easy to clean and, where necessary, to disinfect.

3. Adequate provision is to be made for the storage and disposal of food waste, non-edible by-products and other refuse. Refuse stores are to be designed and managed in such a way as to enable them to be kept clean and, where necessary, free of animals and pests.

4. All waste is to be eliminated in a hygienic and environmentally friendly way in accordance with Community legislation applicable to that effect, and is not to constitute a direct or indirect source of contamination.

CHAPTER VII

WATER SUPPLY

1. (a) There is to be an adequate supply of potable water, which is to be used whenever necessary to ensure that foodstuffs are not contaminated;

(b) Clean water may be used with whole fishery products. Clean seawater may be used with live bivalve molluscs, echinoderms, tunicates and marine gastropods; clean water may also be used for external washing. When such water is used, adequate facilities are to be available for its supply.

2. Where non-potable water is used, for example for fire control, steam production, refrigeration and other similar purposes, it is to circulate in a separate duly identified system. Non-potable water is not to connect with, or allow reflux into, potable water systems.

3. Recycled water used in processing or as an ingredient is not to present a risk of contamination. It is to be of the same standard as potable water, unless the competent authority is satisfied that the quality of the water cannot affect the wholesomeness of the foodstuff in its finished form.

4. Ice which comes into contact with food or which may contaminate food is to be made from potable water or, when used to chill whole fishery products, clean water. It is to be made, handled and stored under conditions that protect it from contamination.

5. Steam used directly in contact with food is not to contain any substance that presents a hazard to health or is likely to contaminate the food.

6. Where heat treatment is applied to foodstuffs in hermetically sealed containers it is to be ensured that water used to cool the containers after heat treatment is not a source of contamination for the foodstuff.

CHAPTER VIII

PERSONAL HYGIENE

1. Every person working in a food-handling area is to maintain a high degree of personal cleanliness and is to wear suitable, clean and, where necessary, protective clothing.

2. No person suffering from, or being a carrier of a disease likely to be transmitted through food or afflicted, for example, with infected wounds, skin infections, sores or diarrhoea is to be permitted to handle food or enter any food-handling area in any capacity if there is any likelihood of direct or indirect contamination. Any person so affected and employed in a food business and who is likely to come into contact with food is to report immediately the illness or symptoms, and if possible their causes, to the food business operator.

CHAPTER IX

PROVISIONS APPLICABLE TO FOODSTUFFS

1. A food business operator is not to accept raw materials or ingredients, other than live animals, or any other material used in processing products, if they are known to be, or might reasonably be expected to be, contaminated with parasites, pathogenic microorganisms or toxic, decomposed or foreign substances to such an extent that, even after the food business operator had hygienically applied normal sorting and/or preparatory or processing procedures, the final product would be unfit for human consumption.

2. Raw materials and all ingredients stored in a food business are to be kept in appropriate conditions designed to prevent harmful deterioration and protect them from contamination.

3. At all stages of production, processing and distribution, food is to be protected against any contamination likely to render the food unfit for human consumption, injurious to health or contaminated in such a way that it would be unreasonable to expect it to be consumed in that state.

4. Adequate procedures are to be in place to control pests. Adequate procedures are also to be in place to prevent domestic animals from having access to places where food is prepared, handled or stored (or, where the competent authority so permits in special cases, to prevent such access from resulting in contamination).

5. Raw materials, ingredients, intermediate products and finished products likely to support the reproduction of pathogenic micro-organisms or the formation of toxins are not to be kept at temperatures that might result in a risk to health. The cold chain is not to be interrupted. However, limited periods outside temperature control are permitted, to accommodate the practicalities of handling during preparation, transport, storage, display and service of food, provided that it does not result in a risk to health. Food businesses manufacturing, handling and wrapping processed foodstuffs are to have suitable rooms, large enough for the separate storage of raw materials from processed material and sufficient separate refrigerated storage.

6. Where foodstuffs are to be held or served at chilled temperatures they are to be cooled as quickly as possible following the heat-processing stage, or final preparation stage if no heat process is applied, to a temperature which does not result in a risk to health.

7. The thawing of foodstuffs is to be undertaken in such a way as to minimise the risk of growth of pathogenic microorganisms or the formation of toxins in the foods. During thawing, foods are to be subjected to temperatures that would not result in a risk to health. Where run-off liquid from the thawing process may present a risk to health it is to be adequately drained. Following thawing, food is to be handled in such a manner as to minimise the risk of growth of pathogenic microorganisms or the formation of toxins.

8. Hazardous and/or inedible substances, including animal feed, are to be adequately labelled and stored in separate and secure containers.

CHAPTER X

PROVISIONS APPLICABLE TO THE WRAPPING AND PACKAGING OF FOODSTUFFS

1. Material used for wrapping and packaging are not to be a source of contamination.

2. Wrapping materials are to be stored in such a manner that they are not exposed to a risk of contamination.

3. Wrapping and packaging operations are to be carried out so as to avoid contamination of the products. Where appropriate and in particular in the case of cans and glass jars, the integrity of the container's construction and its cleanliness is to be assured.

4. Wrapping and packaging material re-used for foodstuffs is to be easy to clean and, where necessary, to disinfect.

CHAPTER XI

HEAT TREATMENT

The following requirements apply only to food placed on the market in hermetically sealed containers:

1. any heat treatment process used to process an unprocessed product or to process further a processed product is:

   (a) to raise every party of the product treated to a given temperature for a given period of time; and

   (b) to prevent the product from becoming contaminated during the process;

2. to ensure that the process employed achieves the desired objectives, food business operators are to check regularly the main relevant parameters (particularly temperature, pressure, sealing and microbiology), including by the use of automatic devices;

3. the process used should conform to an internationally recognised standard (for example, pasteurisation, ultra high temperature or sterilisation).

CHAPTER XII

TRAINING

Food business operators are to ensure:

1. that food handlers are supervised and instructed and/or trained in food hygiene matters commensurate with their work activity;

2. that those responsible for the development and maintenance of the procedure referred to in Article 5(1) of this Regulation or for the operation of relevant guides have received adequate training in the application of the HACCP principles; and

3. compliance with any requirements of national law concerning training programmes for persons working in certain food sectors.

▼B

▼C1

REGULATION (EC) No 853/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL

of 29 April 2004

laying down specific hygiene rules for food of animal origin

CHAPTER I

GENERAL PROVISIONS

Article 1

Scope

1. This Regulation lays down specific rules on the hygiene of food of animal origin for food business operators. These rules supplement those laid down by Regulation (EC) No 852/2004. They shall apply to unprocessed and processed products of animal origin.

2. Unless expressly indicated to the contrary, this Regulation shall not apply to food containing both products of plant origin and processed products of animal origin. However, processed products of animal origin used to prepare such food shall be obtained and handled in accordance with the requirements of this Regulation.

3. This Regulation shall not apply in relation to:

(a) primary production for private domestic use;

(b) the domestic preparation, handling or storage of food for private domestic consumption;

(c) the direct supply, by the producer, of small quantities of primary products to the final consumer or to local retail establishments directly supplying the final consumer;

(d) the direct supply, by the producer, of small quantities of meat from poultry and lagomorphs slaughtered on the farm to the final consumer or to local retail establishments directly supplying such meat to the final consumer as fresh meat;

(e) hunters who supply small quantities of wild game or wild game meat directly to the final consumer or to local retail establishments directly supplying the final consumer.

4. Member States shall establish, according to national law, rules governing the activities and persons referred to in paragraph 3(c), (d) and (e). Such national rules shall ensure the achievement of the objectives of this Regulation.

5. (a) Unless expressly indicated to the contrary, this Regulation shall not apply to retail.

This text is meant purely as a documentation tool and has no legal effect. The Union's institutions do not assume any liability for its contents. The authentic versions of the relevant acts, including their preambles, are those published in the Official Journal of the European Union and available in EUR-Lex. Those official texts are directly accessible through the links embedded in this document

►B ►C1 REGULATION (EC) No 853/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL

of 29 April 2004

laying down specific hygiene rules for food of animal origin ◄

(OJ L 139, 30.4.2004, p. 55)

Amended by:

		Official Journal		
		No	page	date
►M1	Commission Regulation (EC) No 2074/2005 of 5 December 2005	L 338	27	22.12.2005
►M2	Commission Regulation (EC) No 2076/2005 of 5 December 2005	L 338	83	22.12.2005
►M3	Commission Regulation (EC) No 1662/2006 of 6 November 2006	L 320	1	18.11.2006
►M4	Council Regulation (EC) No 1791/2006 of 20 November 2006	L 363	1	20.12.2006
►M5	Commission Regulation (EC) No 1243/2007 of 24 October 2007	L 281	8	25.10.2007
►M6	Commission Regulation (EC) No 1020/2008 of 17 October 2008	L 277	8	18.10.2008
►M7	Regulation (EC) No 219/2009 of the European Parliament and of the Council of 11 March 2009	L 87	109	31.3.2009
►M8	Commission Regulation (EC) No 1161/2009 of 30 November 2009	L 314	8	1.12.2009
►M9	Commission Regulation (EU) No 558/2010 of 24 June 2010	L 159	18	25.6.2010
►M10	Commission Regulation (EU) No 150/2011 of 18 February 2011	L 46	14	19.2.2011
►M11	Commission Regulation (EU) No 1276/2011 of 8 December 2011	L 327	39	9.12.2011
►M12	Commission Regulation (EU) No 16/2012 of 11 January 2012	L 8	29	12.1.2012
►M13	Council Regulation (EU) No 517/2013 of 13 May 2013	L 158	1	10.6.2013
►M14	Commission Regulation (EU) No 786/2013 of 16 August 2013	L 220	14	17.8.2013
►M15	Commission Regulation (EU) No 218/2014 of 7 March 2014	L 69	95	8.3.2014
►M16	Commission Regulation (EU) No 633/2014 of 13 June 2014	L 175	6	14.6.2014
►M17	Commission Regulation (EU) No 1137/2014 of 27 October 2014	L 307	28	28.10.2014
►M18	Commission Regulation (EU) 2016/355 of 11 March 2016	L 67	22	12.3.2016
►M19	Commission Regulation (EU) 2017/1978 of 31 October 2017	L 285	3	1.11.2017
►M20	Commission Regulation (EU) 2017/1981 of 31 October 2017	L 285	10	1.11.2017

Corrected by:

►C1 Corrigendum, OJ L 226, 25.6.2004, p. 22 (853/2004)

▼C1

(b) However, this Regulation shall apply to retail when operations are carried out with a view to the supply of food of animal origin to another establishment, unless:

(i) the operations consist only of storage or transport, in which case the specific temperature requirements laid down in Annex III shall nevertheless apply;

or

(ii) the supply of food of animal origin from the retail establishment is to other retail establishments only and, in accordance with national law, is a marginal, localised and restricted activity.

(c) Member States may adopt national measures to apply the requirements of this Regulation to retail establishments situated on their territory to which it would not apply pursuant to subparagraphs (a) or (b).

6. This Regulation shall apply without prejudice to:

(a) relevant animal and public health rules, including more stringent rules laid down for the prevention, control and eradication of certain transmissible spongiform encephalopathies;

(b) animal welfare requirements;

and

(c) requirements concerning the identification of animals and the traceability of products of animal origin.

Article 2

Definitions

The following definitions shall apply for the purposes of this Regulation:

1. the definitions laid down in Regulation (EC) No 178/2002;

2. the definitions laid down in Regulation (EC) No 852/2004;

3. the definitions laid down in Annex I;

and

4. any technical definitions contained in Annexes II and III.

CHAPTER II

FOOD BUSINESS OPERATORS' OBLIGATIONS

Article 3

General obligations

1. Food business operators shall comply with the relevant provisions of Annexes II and III.

▼C1

2. ►M7 Food business operators shall not use any substance other than potable water — or, when Regulation (EC) No 852/2004 or this Regulation permits its use, clean water — to remove surface contamination from products of animal origin, unless use of the substance has been approved by the Commission. Those measures, designed to amend non-essential elements of this Regulation by supplementing it, shall be adopted in accordance with the regulatory procedure with scrutiny referred to in Article 12(3). ◄ Food business operators shall also comply with any conditions for use that may be adopted under the same procedure. The use of an approved substance shall not affect the food business operator's duty to comply with the requirements of this Regulation.

Article 4

Registration and approval of establishments

1. Food business operators shall place products of animal origin manufactured in the Community on the market only if they have been prepared and handled exclusively in establishments:

(a) that meet the relevant requirements of Regulation (EC) No 852/2004, those of Annexes II and III of this Regulation and other relevant requirements of food law;

and

(b) that the competent authority has registered or, where required in accordance with paragraph 2, approved.

2. Without prejudice to Article 6(3) of Regulation (EC) No 852/2004, establishments handling those products of animal origin for which Annex III to this Regulation lays down requirements shall not operate unless the competent authority has approved them in accordance with paragraph 3 of this Article, with the exception of establishments carrying out only:

(a) primary production;

(b) transport operations;

(c) the storage of products not requiring temperature-controlled storage conditions;

or

(d) retail operations other than those to which this Regulation applies pursuant to Article 1(5)(b).

3. An establishment subject to approval in accordance with paragraph 2 shall not operate unless the competent authority has, in accordance with Regulation (EC) No 854/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 laying down specific rules for the organisation of official controls on products of animal origin intended for human consumption ([1]):

(a) granted the establishment approval to operate following an on-site visit;

or

(b) provided the establishment with conditional approval.

([1]) See page 83 of this Official Journal.

▼M3

spores capable of growing in the treated product when kept in an aseptic closed container at ambient temperature, and

(ii) sufficient to ensure that the products remain microbiologically stable after incubating for 15 days at 30 °C in closed containers or for seven days at 55 °C in closed containers or after any other method demonstrating that the appropriate heat treatment has been applied.

2. When considering whether to subject raw milk and colostrum to heat treatment, food business operators must:

(a) have regard to the procedures developed in accordance with the HACCP principles pursuant to Regulation (EC) No 852/2004; and

(b) comply with any requirements that the competent authority may impose in this regard when approving establishments or carrying out checks in accordance with Regulation (EC) No 854/2004.

III. CRITERIA FOR RAW COWS' MILK

▼M6

1. Food business operators manufacturing dairy products must initiate procedures to ensure that, immediately before being heat treated and if its period of acceptance specified in the HACCP-based procedures is exceeded:

(a) raw cows' milk used to prepare dairy products has a plate count at 30 °C of less than 300 000 per ml; and

(b) heat treated cows' milk used to prepare dairy products has a plate count at 30 °C of less than 100 000 per ml.

▼M3

2. When milk fails to meet the criteria laid down in paragraph 1, the food business operator must inform the competent authority and take measures to correct the situation.

CHAPTER III: WRAPPING AND PACKAGING

Sealing of consumer packages must be carried out immediately after filling in the establishment where the last heat treatment of liquid dairy products and colostrum-based products, takes place by means of sealing devices that prevent contamination. The sealing system must be designed in such a way that, after opening, the evidence of its opening remains clear and easy to check.

CHAPTER IV: LABELLING

1. In addition to the requirements of Directive 2000/13/EC, except in the cases envisaged in Article 13(4) and (5) of that Directive, labelling must clearly show:

(a) in the case of raw milk intended for direct human consumption, the words 'raw milk';

(b) in the case of products made with raw milk, the manufacturing process for which does not include any heat treatment or any physical or chemical treatment, the words 'made with raw milk';

(c) in case of colostrum, the word 'colostrum';

(d) in case of products made with colostrum, the words 'made with colostrum'.

2. The requirements of paragraph 1 apply to products destined for retail trade. The term 'labelling' includes any packaging, document, notice, label, ring or collar accompanying or referring to such products.

▼M3

CHAPTER V: IDENTIFICATION MARKING

By way of derogation from the requirements of Annex II, Section I:

1. rather than indicating the approval number of the establishment, the identification mark may include a reference to where on the wrapping or packaging the approval number of the establishment is indicated;

2. in the case of the reusable bottles, the identification mark may indicate only the initials of the consigning country and the approval number of the establishment.

▼C1

SECTION X: EGGS AND EGG PRODUCTS

CHAPTER I: EGGS

1. At the producer's premises, and until sale to the consumer, eggs must be kept clean, dry, free of extraneous odour, effectively protected from shocks and out of direct sunshine.

▼M6

2. Eggs must be stored and transported until sale to the final consumer at a temperature, preferably constant, that is best suited to assure optimal conservation of their hygiene properties, unless the competent authority imposes national temperature requirements for egg storage facilities and for vehicles transporting eggs between such storage facilities.

▼C1

3. Eggs must be delivered to the consumer within a maximum time limit of 21 days of laying.

CHAPTER II: EGG PRODUCTS

I. REQUIREMENTS FOR ESTABLISHMENTS

Food business operators must ensure that establishments for the manufacture of egg products are constructed, laid out and equipped so as to ensure separation of the following operations:

1. washing, drying and disinfecting dirty eggs, where carried out;

2. breaking eggs, collecting their contents and removing parts of shells and membranes;

and

3. operations other than those referred to in points 1 and 2.

II. RAW MATERIALS FOR THE MANUFACTURE OF EGG PRODUCTS

Food business operators must ensure that raw materials used to manufacture egg products comply with the following requirements.

▼M6

1. The shells of eggs used in the manufacture of egg products must be fully developed and contain no breaks. However, cracked eggs may be used for the manufacture of liquid egg or egg products if the establishment of production or a packing centre delivers them directly to an establishment approved for the manufacture of liquid egg or a processing establishment, where they must be broken as soon as possible.

▼C1

2. Liquid egg obtained in an establishment approved for that purpose may be used as raw material. Liquid egg must be obtained in accordance with the requirements of points 1, 2, 3, 4 and 7 of Part III.

▼C1

III. SPECIAL HYGIENE REQUIREMENTS FOR THE MANUFACTURE OF EGG PRODUCTS

Food business operators must ensure that all operations are carried out in such a way as to avoid any contamination during production, handling and storage of egg products, in particular by ensuring compliance with the following requirements.

1. Eggs must not be broken unless they are clean and dry.

2. Eggs must be broken in a manner that minimises contamination, in particular by ensuring adequate separation from other operations. Cracked eggs must be processed as soon as possible.

3. Eggs other than those of hens, turkeys or guinea fowl must be handled and processed separately. All equipment must be cleaned and disinfected before processing of hens', turkeys' and guinea fowls' eggs is resumed.

4. Egg contents may not be obtained by the centrifuging or crushing of eggs, nor may centrifuging be used to obtain the remains of egg whites from empty shells for human consumption.

▼M1

5. After breaking, each particle of the liquid egg must undergo processing as quickly as possible to eliminate microbiological hazards or to reduce them to an acceptable level. A batch that has been insufficiently processed may immediately undergo processing again in the same establishment if this processing renders it fit for human consumption. Where a batch is found to be unfit for human consumption, it must be denatured to ensure that it is not used for human consumption.

▼C1

6. Processing is not required for egg white intended for the manufacture of dried or crystallised albumin destined subsequently to undergo heat treatment.

7. If processing is not carried out immediately after breaking, liquid egg must be stored either frozen or at a temperature of not more than 4 °C. The storage period before processing at 4 °C must not exceed 48 hours. However, these requirements do not apply to products to be de-sugared, if de-sugaring process is performed as soon as possible.

8. Products that have not been stabilised so as to be kept at room temperature must be cooled to not more than 4 °C. Products for freezing must be frozen immediately after processing.

IV. ANALYTICAL SPECIFICATIONS

1. The concentration of 3-OH-butyric acid must not exceed 10 mg/kg in the dry matter of the unmodified egg product.

2. The lactic acid content of raw material used to manufacture egg products must not exceed 1 g/kg of dry matter. However, for fermented products, this value must be the one recorded before the fermentation process.

3. The quantity of eggshell remains, egg membranes and any other particles in the processed egg product must not exceed 100 mg/kg of egg product.

▼C1

V. LABELLING AND IDENTIFICATION MARKING

1. In addition to the general requirements for identification marking laid down in Annex II, Section I, consignments of egg products, destined not for retail but for use as an ingredient in the manufacture of another product, must have a label giving the temperature at which the egg products must be maintained and the period during which conservation may thus be assured.

▼M1

2. In the case of liquid egg, the label referred to in point 1 must also bear the words: 'non-pasteurised liquid egg — to be treated at place of destination' and indicate the date and hour of breaking.

▼C1

SECTION XI: FROGS' LEGS AND SNAILS

Food business operators preparing frogs' legs or snails for human consumption must ensure compliance with the following requirements.

1. Frogs and snails must be killed in an establishment constructed, laid out and equipped for that purpose.

2. Establishment in which frogs' legs are prepared must have a room reserved for the storage and washing of live frogs, and for their slaughter and bleeding. This room must be physically separate from the preparation room.

3. Frogs and snails that die otherwise than by being killed in the establishment must not be prepared for human consumption.

4. Frogs and snails must be subjected to an organoleptic examination carried out by sampling. If that examination indicates that they might present a hazard, they must not be used for human consumption.

5. Immediately following preparation, frogs' legs must be washed fully with running potable water and immediately chilled to a temperature approaching that of melting ice, frozen or processed.

6. After killing, snails' hepato-pancreas must, if it might present a hazard, be removed and not be used for human consumption.

SECTION XII: RENDERED ANIMAL FATS AND GREAVES

CHAPTER I: REQUIREMENTS APPLICABLE TO ESTABLISHMENTS COLLECTING OR PROCESSING RAW MATERIALS

Food business operators must ensure that establishments collecting or processing raw materials for the production of rendered animal fats and greaves comply with the following requirements.

1. Centres for the collection of raw materials and further transport to processing establishments must be equipped with facilities for the storage of raw materials at a temperature of not more than 7 °C.

2. Each processing establishment must have:

   (a) refrigeration facilities;

   (b) a dispatch room, unless the establishment dispatches rendered animal fat only in tankers;

   and

   (c) if appropriate, suitable equipment for the preparation of products consisting of rendered animal fats mixed with other foodstuffs and/or seasonings.

3. However, the refrigeration facilities required under points 1 and 2(a) are not necessary if the arrangements for the supply of raw materials ensure that they are never stored or transported without active refrigeration otherwise than as provided for in Chapter II, point 1(d).