

КАБИНЕТ МИНИСТРОВ ЛАТВИЙСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

ПРАВИЛА от 6 апреля 2004 года N 251

Рига (прот. N 19, §49)

ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Изданы согласно части второй статьи 4, части второй статьи 8 и части третьей статьи 13 Закона о надзоре за обращением продовольствия

I. Общие вопросы

1. Правила устанавливают:

1.1. обязательные требования безвредности и гигиенические требования к обращению следующих продуктов:

1.1.1. термически не обработанного молока (полученное от одной или нескольких коров, коз, овец или буйволиц молоко, которое не нагревалось при температуре выше 40°C или не обрабатывалось иным образом с получением равноценного эффекта);

1.1.2. термически обработанного молока (предусмотренное для распространения пастеризованное, пастеризованное при высокой температуре, подвергнутое нагреванию при особо высокой температуре или стерилизованное молоко);

1.1.3. предусмотренного для производства молочных продуктов молока (предусмотренное для переработки термически не обработанное молоко или полученное из него молоко (жидкое или замороженное), которое может быть термически обработанным или с измененным составом путем добавления к нему или отделения от него естественных составных частей молока (например, обезжиренное));

1.1.4. молочных продуктов;

1.1.5. сложных молочных продуктов;

1.1.6. молока и молочных продуктов, ввезенных из других государств;

1.2. требования к здоровью тех животных, от которых получается молоко;

1.3. требования к месту содержания животных (место содержания животных, в котором содержится по меньшей мере одна корова, овца, коза или буйволица, от которых получается молоко для распространения или переработки);

1.4. гигиенические требования к следующим пищевым предприятиям (предпринимательским обществам):

1.4.1. центру сбора молока (месту сдачи молока), в котором молоко собирается и при необходимости охлаждается и фильтруется;

1.4.2. центру стандартизации молока (сепараторному пункту), за исключением места сдачи молока, предприятия по обработке молока и предприятия по переработке молока, на котором молоко сепарируется или изменяются его естественные составные части;

1.4.3. предприятию по обработке молока, на котором молоко термически обрабатывается;

1.4.4. предприятию по переработке молока, на котором молоко или молочные продукты обрабатываются, перерабатываются и упаковываются в первичную упаковку;

1.5. требования к маркировке молока и молочных продуктов.

2. Производитель молока может продавать молоко и молочные продукты непосредственно потребителю с соблюдением установленных разделами I, II, III и IV настоящих правил требований.

3. Производитель молока может продавать молоко для последующей обработки или переработки такому упомянутому подпункте 1.4 настоящих правил предприятию:

3.1. с которым заключен договор о поставке молока;

3.2. с которым заключен договор об исследовании такого молока, которое производитель молока сдает для переработки за один раз;

3.3. с которым заключен договор об обобщении данных и их представлении в Государственный центр обработки информационных данных о племенной работе.

4. Производитель молока может продавать коровье молоко пищевому предприятию, которое согласно нормативным актам о признании и порядке регистрации деятельности пищевых предприятий зарегистрировано в Продовольственно-ветеринарной службе и которое занимается общественным питанием, если:

4.1. с пищевым предприятием заключен договор о поставке определенного количества молока и соблюдаются следующие требования:

4.1.1. инспектор соответствующего территориального структурного подразделения Продовольственно-ветеринарной службы дал заключение о соблюдении требований к получению, первичной обработке, хранению и транспортировке молока;

4.1.2. место содержания животных проверяется не реже одного раза в три месяца;

4.1.3. животные обследуются согласно ежегодному плану Продовольственно-ветеринарной службы по профилактике инфекционных болезней животных и борьбе с ними и у них не констатированы возбудители инфекционных болезней;

4.2. молоко исследуется согласно установленным пунктами 13 и 16 настоящих правил требованиям;

4.3. Уполномоченный Продовольственно-ветеринарной службой ветеринарный врач оценивает здоровье животных не реже одного раза в месяц, берет образцы для установленных подпунктами 4.1.3 и 4.2 настоящих правил лабораторных исследований и после получения их результатов дает заключение об использовании молока.

5. Упомянутое в пункте 4 настоящих правил пищевое предприятие, занимающееся общественным питанием, при получении молока от производителя молока:

5.1. измеряет и регистрирует в особом журнале температуру молока. Если она выше 10°C, молоко не принимается;

5.2. регистрирует количество полученного молока;

5.3. молоко после его получения сразу же термически обрабатывается нагреванием при температуре 100°C по меньшей мере 30 секунд. После нагревания молоко охлаждается не более двух часов и хранится при температуре от 2°C до 6°C не более 36 часов.

6. Копии упомянутых в подпунктах 4.1.1 и 4.3 настоящих правил заключений хранятся на пищевом предприятии, которое занимается общественным питанием и которому производитель молока продает молоко.

II. Требования к здоровью животных, от которых получается молоко

7. Молоко для питания человека получается в зарегистрированных в Государственном центре обработки информационных данных о племенной работе местах содержания животных, если животные и полученное от них молоко соответствуют следующим требованиям:

7.1. животные помечены и зарегистрированы в соответствии с требованиями, установленными нормативными актами о регистрации и учете животных;

7.2. животные не болеют инфекционными болезнями, которыми можно инфицироваться при потреблении молока или иных молочных продуктов;

7.3. у молока не изменены органолептические свойства;

7.4. животные здоровы, у них не имеется заболеваний половых органов, пищеварительного тракта или вымени;

7.5. животным не давали вещества, которые могут быть опасны для здоровья человека, за исключением случая, если соблюден срок выделения веществ из организма животного;

7.6. стадо коров и буйволиц свободно от туберкулеза, бруцеллеза, а также коровьего энзоотического лейкоза или же в стаде регулярно проводятся мероприятия по борьбе с коровьим энзоотическим лейкозом и в стаде отсутствуют больные энзоотическим лейкозом животные;

7.7. надой от коров и буйволиц составляет по меньшей мере два литра в день;

7.8. стадо овец свободно от бруцеллеза, туберкулеза и листериоза;

7.9. стадо коз свободно от бруцеллеза и туберкулеза;

7.10. животные, молоко которых продается непосредственно потребителю, обследованы в установленном нормативными актами о ветеринарной медицине порядке.

8. Запрещается распространять молоко, если:

8.1. животные, от которых получено молоко, подвергались лечению без соблюдения установленных нормативными актами обязательных требований безвредности;

8.2. при лечении животных не соблюден период выделения лекарств и использовались неразрешенные вещества;

8.3. в молоке превышен допустимый уровень остаточных веществ лекарств;

8.4. молоко получено на территории, для которой распоряжением Продовольственно-ветеринарной службы установлены ограничения на реализацию молока в связи со вспышкой ящура или другой особо опасной инфекционной болезни либо подозрением на вспышку такой болезни.

9. Собственник животных несет ответственность за соответствие животных и молока требованиям пунктов 7 и 8 настоящих правил.

10. Соответствие животных требованиям пункта 7 настоящих правил удостоверяется письменным заключением уполномоченного Продовольственно-ветеринарной службой практикующего ветеринарного врача. Упомянутое заключение необходимо получать не реже чем:

10.1. один раз в год, если молоко продается предприятию;

10.2. один раз в три месяца, если молоко продается непосредственно потребителю.

III. Обязательные требования безвредности к предусмотренному для распространения и переработки молоку и оценка его соответствия

11. Молоко используется для потребления людьми или производства продовольственных продуктов, если молоко соответствует следующим органолептическим требованиям и оно:

11.1. имеет белый цвет или белый цвет с желтым оттенком;

11.2. имеет характерный для молока вкус и запах, без других привкусов и запахов;

11.3. является жидким с однородной консистенцией, без механических или других примесей и осадков;

11.4. не имеет примеси воды.

12. Исследование образцов молока, сданного производителем молока за один раз, организует:

12.1. производитель молока, если он продает молоко непосредственно потребителю;

12.2. предприятие, собирающее молоко у производителя молока.

13. Для определения количества образующих колонию бактерий (в дальнейшем - количество образующих колонию единиц), количества соматических клеток и присутствия в молоке ингибиторов в месте содержания животных или перед принятием молока на предприятии берется образец молока, сданного производителем молока за один раз:

13.1. для определения количества образующих колонию единиц не реже двух раз в месяц;

13.2. для определения количества соматических клеток не реже одного раза в месяц;

13.3. для определения ингибиторов не реже одного раза в месяц.

14. Количество образующих колонию единиц при температуре 30°C в одном миллилитре молока (или средняя геометрическая величина, полученная в двухмесячный период, в течение которого брались по меньшей мере два образца в месяц) не превышает:

14.1. 100000 ОКЕ в коровьем молоке, которое предусмотрено для распространения, обработки или использования в производстве молочных продуктов;

14.2. 300000 ОКЕ в коровьем молоке, которое предусмотрено для использования в производстве сыра с периодом созревания не менее 60 дней;

14.3. 500000 ОКЕ в козьем и овечьем молоке, которое предусмотрено для обработки или использования в производстве молочных продуктов, если в производственном процессе молоко термически не обрабатывается;

14.4. 1000000 ОКЕ в козьем и овечьем молоке, которое предусмотрено для использования в производстве термически обработанного питьевого молока или молочных продуктов, если в производственном процессе молоко термически обрабатывается;

14.5. 1000000 ОКЕ в молоке буйволиц, которое предусмотрено для использования в производстве молочных продуктов, если в производственном процессе молоко термически обрабатывается;

14.6. 500000 ОКЕ в молоке буйволиц, которое предусмотрено для использования в производстве молочных продуктов, если в производственном процессе молоко термически не обрабатывается.

15. Количество соматических клеток в одном миллилитре молока или средняя геометрическая величина, полученная в трехмесячный период, в течение которого брался по меньшей мере один образец в месяц, не превышает:

15.1. 400000 соматических единиц в коровьем молоке;

15.2. 500000 соматических клеток в коровьем молоке, которое предусмотрено для использования в производстве сыра с периодом созревания не менее 60 дней;

15.3. 500000 соматических клеток в молоке буйволиц;

15.4. 400000 соматических клеток в молоке буйволиц, которое предусмотрено для использования в производстве молочных продуктов из термически не обработанного молока.

16. Необработанное коровье молоко или молоко буйволиц разрешается продавать непосредственно потребителю или использовать для производства молочных продуктов из термически не обработанного молока, если:

16.1. количество образующих колонию единиц и количество соматических клеток соответствует установленному подпунктами 14.1 и 15.1 или 14.6 и 15.4 настоящих правил количеству и проверки проводились в соответствии с требованиями пункта 13 настоящих правил;

16.2. при определении присутствия патогенных микроорганизмов не реже одного раза в три месяца получены следующие показатели:

16.2.1. количество образующих колонию *Staphylococcus aureus* единиц в одном миллилитре молока соответствует следующим показателям:

$n = 5, m = 500, M = 2000, c = 2$, где

n - количество отдельных единиц образца;

m - предельное значение количества бактерий. Результат считается удовлетворительным, если количество бактерий во всех единицах образца не превышает m ;

M - максимальное значение количества бактерий. Результат считается неудовлетворительным, если количество бактерий в одной или нескольких единицах образца равняется M или более;

c - количество единиц образца, где результат может быть более m , но менее M . Образец в целом считается удовлетворительным, если количество бактерий в остальных единицах образца равняется m или менее;

16.2.2. в одном миллилитре молока не констатировано присутствие сальмонелл ($n = 5, m = 0, c = 0$).

17. Молоко запрещается распространять и использовать в переработке, если в нем констатировано присутствие ингибиторов (антибиотиков, моющих и дезинфицирующих средств, консервантов) и если количество пестицидов, лекарств или других вредных веществ превышает нормы, максимально допускаемые нормативными актами об обязательных требованиях безвредности и максимально допустимом количестве остатков лекарств в продовольственных продуктах животного происхождения.

18. Предприятие перед каждым сбором или приемкой молока оценивает:

18.1. вкус, запах и цвет молока;

18.2. при необходимости температуру, кислотность или другие показатели молока.

19. Точка замерзания молока должна быть не выше минус $0,520^{\circ}\text{C}$.

20. Точка замерзания молока устанавливается с соблюдением следующих требований;

20.1. предприятие обеспечивает регулярное исследование полученного в каждом месте содержания животных молока;

20.2. если сбором молока в месте содержания животных занимается предприятие, образец берется в месте содержания животных, а если производитель молока сам доставляет молоко на предприятие, образец берется до приемки молока на предприятии;

20.3. если сбор молока производится с нескольких мест содержания животных, образец берется после получения молока на предприятии. Если результаты исследования образца вызывают подозрения в том, что к молоку добавляется вода, образцы берутся во всех местах содержания животных;

20.4. если результаты исследования образца вызывают подозрения в том, что к молоку добавляется вода, Продовольственно-ветеринарная служба берет аутентичный образец (образец, взятый под надзором должностного лица Продовольственно-ветеринарной службы после очередной дойки, а также не менее чем через 11 часов и не более чем через 13 часов

после предыдущей дойки). Если результаты исследований свидетельствуют о том, что вода к молоку не добавляется, молоко может распространяться.

21. Производитель молока исследует образцы сданного за один раз молока, и результаты анализов документируются аккредитованной лабораторией предприятия или другой аккредитованной лабораторией, с которой предприятие заключило договор.

22. После получения результатов анализов образцов молока, сданного производителем молока за один раз, лаборатория в течение двух дней сообщает их предприятию. Предприятие в течение двух дней сообщает результаты анализов производителю. Если результаты не соответствуют требованиям настоящих правил и правилам об обязательных требованиях безвредности, предприятие сообщает об этом в территориальное структурное подразделение Продовольственно-ветеринарной службы.

23. Территориальное структурное подразделение Продовольственно-ветеринарной службы после получения упомянутого в пункте 22 настоящих правил сообщения проверяет место содержания животных и устанавливает, какие мероприятия должны быть проведены для улучшения показателей безвредности молока.

24. Если в молоке превышено количество соматических клеток или количество образующих колонию единиц (средняя геометрическая величина), молоко разрешается передавать для переработки, но производитель молока в течение трех месяцев должен устранить причины несоответствия. Если через три месяца производитель молока не устранил причины несоответствия, молоко запрещается распространять или использовать для производства продуктов, пока оно не соответствует требованиям настоящих правил.

25. Присутствие ингибиторов и других остатков вредных веществ в молоке контролирует предприятие по обработке или переработке молока согласно самоконтролю, а государственный надзор осуществляет Продовольственно-ветеринарная служба согласно ежегодной программе контроля остаточных веществ.

26. По требованию производителя молока лаборатория повторно проводит лабораторное исследование образцов молока. Расходы, связанные с повторным взятием, отправлением, исследованием образцов молока и подготовкой заключения о результатах исследований, покрываются подателем заявления.

27. Если между производителем молока и предприятием возник спор в отношении результатов анализов безвредности молока, территориальное структурное подразделение

Продовольственно-ветеринарной службы по заявлению производителя молока или предприятия берет и отправляет образец молока для повторного исследования в аккредитованной лаборатории. Расходы, связанные со взятием, отправлением, исследованием образцов молока и подготовкой заключения о результатах исследований покрываются подателем заявления.

28. Государственный центр ветеринарно-медицинской диагностики:

28.1. обеспечивает лаборатории информацией о методах исследования молока и молочных продуктов и материалами референции;

28.2. координирует деятельность лабораторий по исследованию молока и молочных продуктов;

28.3. организует сравнительное тестирование между лабораториями и дает заключение о результатах тестирования;

28.4. в упомянутом в пункте 27 настоящих правил случае по требованию территориального структурного подразделения Продовольственно-ветеринарной службы проводит лабораторное исследование и оценивает результаты исследований.

IV. Гигиенические требования к получению и первичной обработке молока

29. Место содержания животных содержится в чистоте и порядке и обеспечивается соответствующими условиями:

29.1. для содержания животных;

29.2. для получения, первичной обработки, охлаждения и хранения молока.

30. В месте содержания животных регулярно проводится дезинфекция, дератизация и дезинсекция.

31. Стойла животных содержатся сухими (при необходимости используется подстилка), и из них регулярно убирается навоз.

32. Входы в помещения мест содержания животных не должны быть загорожены навозом или отходами иного вида.

33. При дезинфицировании помещений места содержания животных не допускается попадание средств дезинфекции в молоко или порча молока.

34. Домашние птицы и свиньи не должны содержаться вместе с животными, от которых получается молоко, а также в помещениях для получения молока.

35. В месте содержания животных не хранится корм для животных, который может неблагоприятно воздействовать на молоко.

36. Чистящие средства, средства дезинфекции, дезинсекции и дератизации, а также лекарства хранятся в запираемом помещении или шкафу.

37. В месте содержания животных обеспечивается возможность изолировать животных, которые заболели или имеется подозрение об их заболевании бруцеллезом, туберкулезом, лейкозом или другой инфекционной болезнью, из-за которой молоко не используется в питании людей.

38. Помещения, в которых получается молоко или производится первичная обработка молока (фильтрование и охлаждение молока), оборудуются таким образом, чтобы устранить возможность загрязнения молока и они могли легко чиститься и дезинфицироваться.

39. В помещениях, в которых получается и хранится молоко или производится первичная обработка молока (фильтрование и охлаждение молока), соблюдаются следующие требования:

39.1. пол и стены легко чистятся и дезинфицируются;

39.2. пол приспособлен для отвода жидкости и уборки навоза;

39.3. в помещениях оборудованы вентиляция и освещение;

39.4. помещения отграничены от источников загрязнения (туалетов, навозохранилищ);

39.5. оснащение помещений и инструменты легко чистятся, моются и дезинфицируются;

39.6. при получении молока и других связанных с молоком действиях (мытьё оснащения и инструментов) используется вода, соответствующая требованиям к питьевой воде.

40. Не допускается нахождение животных в помещениях, в которых хранится молоко или производится первичная обработка молока.

41. Вблизи места доения обеспечивается возможность вымыть руки в проточной воде.

42. Если животные содержатся под открытым небом непривязанными, для получения молока оборудуется отграниченное помещение или место.

43. Если используется передвижное доильное оборудование, соблюдаются следующие требования:

43.1. оборудование устанавливается на чистое основание;

43.2. молоко предохраняется от загрязнения.

44. В месте содержания животных во время дойки, а также непосредственно до или после дойки не выполняются действия, которые могут неблагоприятно воздействовать на безвредность и качество молока.

45. Сливной вентиль бидона для охлаждения молока после мойки и дезинфекции бидона оставляется открытым до следующего раза использования бидона.

46. Инструменты и инвентарь или их поверхности, которые соприкасаются с молоком, должны быть изготовлены из гладкого, некорродирующего, легко моющегося и дезинфицируемого материала, который не изменяет состав и органолептические свойства молока, а также не делает его опасным для здоровья человека. Дополнительные требования к цистернам, бидонами и емкостям иного вида, используемым для перевозки термически не обработанного молока, устанавливаются пунктом 79, подпунктами 119.2, 119.4 и 119.5 настоящих правил.

47. Инструменты и инвентарь, которые соприкасаются с молоком:

47.1. используются только для предусмотренной для них цели;

47.2. моются и дезинфицируются после каждого раза использования;

47.3. после мытья и дезинфекции ополаскиваются водой, соответствующей требованиям к питьевой воде;

47.4. ставятся в местах, где не накапливается загрязнение.

48. Перед доением вымя животного и при необходимости прилегающие к нему места (в районе живота, бедра и паховых желез) очищаются.

49. Перед доением оценивается внешний вид молока каждого животного путем доения первых струй молока в отдельную посуду с темным дном. Если в молоке констатируются изменения или у животного имеется заболевание вымени, молоко этого животного выдаивается отдельно и для питания человека не используется. Молоко инактивируется (например, хлорной известью или щелочью натрия) и выливается в канализацию.

50. Дезинфекция сосков животного производится сразу же после доения.

51. Молоко после дойки сразу же переливается в посуду, которая закрывается крышкой, и доставляется в помещение для хранения молока.

52. Помещения, в которых хранится молоко:

52.1. оснащаются оборудованием для охлаждения молока;

52.2. отграничиваются от помещений, в которых содержатся животные;

52.3. используются только для действия с молоком и инвентарем для доения молока;

52.4. предохраняются от проникновения животных и вредителей.

53. Для фильтрования молока используется фильтровальный материал, который в зависимости от его типа заменяется перед каждой дойкой или моется и ополаскивается до и после фильтрования. Для фильтрования молока не используются тканевые фильтры.

54. Молоко сразу же после дойки охлаждается:

54.1. до 8°C или более низкой температуры, если оно с места содержания животных на упомянутое в подпункте 1.4.1, 1.4.2, 1.4.3 или 1.4.4 настоящих правил предприятие увозится в течение 24 часов после дойки;

54.2. до 6°C или более низкой температуры, если оно с места содержания животных на упомянутое в подпункте 1.4.1, 1.4.2, 1.4.3 или 1.4.4 настоящих правил предприятие увозится в течение от 25 до 72 часов после дойки.

55. Молоко после дойки может не охлаждаться, если оно из места содержания животных на упомянутое в подпункте 1.4.1, 1.4.2, 1.4.3 или 1.4.4 настоящих правил предприятие увозится в течение двух часов после дойки.

56. Во время перевозки обеспечивается, чтобы температура молока не превышала 10°C, за исключением случаев, если молоко из места содержания животных на предприятие увозилось в течение двух часов после дойки.

57. Во время хранения и перевозки молоко запрещается замораживать.

58. Овечье и козье молоко, предусмотренное для продажи, термически обрабатывается в месте его получения.

59. В месте содержания животных занятый доением молока персонал соблюдает следующие требования:

59.1. во время доения носит соответствующую и чистую одежду;

59.2. перед дойкой и при необходимости во время дойки моет руки;

59.3. если имеются раны, перевязывает их водонепроницаемой, защитной повязкой и использует непроницаемые перчатки из прорезиненного материала.

60. Собственник места содержания животных обеспечивает, чтобы:

60.1. к доению и первичной обработке молока привлекались лица, прошедшие проверку здоровья согласно порядку, установленному нормативными актами о проверке здоровья лиц, работа которых связана с возможным риском для здоровья других людей;

60.2. с молоком не соприкасались лица, которые могут его инфицировать.

V. Требования к предприятиям, помещениям и оснащению

61. Термически обработанное молоко и молочные продукты, которые могут загрязнить другие продукты, производятся в отдельном помещении или ограниченном месте.

62. Действия с продуктами или сырьем (подготовка, переработка, упаковка) выполняются в рабочих помещениях:

62.1. которые оборудованы в соответствии с гигиеническими требованиями к обращению продовольствия;

62.2. планировка и устройство которых предотвращают возможность загрязнения сырья и продуктов;

62.3. которые оснащены приспособлениями для мытья рук:

62.3.1. с проточной холодной и горячей водой или смешанной до нужной температуры водой;

62.3.2. которые приводятся в действие без помощи рук;

62.3.3. которые обеспечены моющими и дезинфицирующими средствами, оснащением для сушки рук и контейнерами для отходов.

63. Помещения для хранения продуктов оборудуются в соответствии с общими гигиеническими требованиями, за исключением:

63.1. помещений для охлаждения и остужения, пол которых является твердым, водонепроницаемым, легко моющимся и дезинфицирующимся и в которых обеспечен отвод сточных вод в систему канализации;

63.2. помещений для замораживания и глубокого замораживания, пол которых легко чистится, является водонепроницаемым и стойким против гниения.

64. На пищевом предприятии с соблюдением гигиенических требований оборудуется место погрузки и разгрузки сырья и продуктов (помещение или навес), обеспечивающее защиту сырья и продуктов от загрязнения из окружающей среды во время погрузки и разгрузки.

65. На пищевом предприятии оборудуется:

65.1. запираемое помещение или шкаф для нужд Продовольственно-ветеринарной службы в зависимости от мощности предприятия;

65.2. помещение или запираемый шкаф для хранения моющих, дезинфицирующих и других подобных веществ;

65.3. помещение или шкаф для хранения чистящих и моющих принадлежностей;

65.4. устройства для мытья и дезинфекции использованных при транспортировке молока емкостей, за исключением случая, если это выполняется на находящемся под надзором Продовольственно-ветеринарной службы предприятии;

65.5. раздевалки для персонала с гладкими, водостойкими, моющимися стенами и полами, с туалетами и приспособлениями для мытья рук в соответствии с требованиями пункта 62 настоящих правил.

66. Не допускается проникновение в помещения предприятия животных.

67. Рабочие помещения, инструменты и оснащение используются только для работы с установленными настоящими правилами продуктами и сырьем, за исключением отдельных случаев, когда по согласованию с Продовольственно-ветеринарной службой и без создания возможности загрязнения продуктов и сырья их разрешается использовать для работы с другими продовольственными продуктами или молочными продуктами, не предусмотренными для питания людей.

68. Для дезинфекции используются только такие средства дезинфекции:

68.1. активное вещество которых зарегистрировано в списке биоцидов Европейского Союза;

- 68.2. которые не воздействуют неблагоприятно на оборудование, оснащение, сырье и продукты;
- 68.3. в маркировке которых указаны название и инструкция по пользованию;
- 68.4. остатки которых после применения ополаскиваются водой, соответствующей требованиям к питьевой воде.

VI. Особые требования к центрам сбора молока и центрам стандартизации молока

- 69. В центре сбора молока (месте сбора молока) дополнительно оборудуются:
 - 69.1. устройства для охлаждения молока и, если молоко хранится на предприятии, помещения или установки для хранения молока;
 - 69.2. центрифуга и другое оборудование для очистки молока, если молоко очищается на предприятии.

- 70. В центре стандартизации молока (на сепараторном пункте) дополнительно оборудуются:
 - 70.1. емкости для хранения охлажденного молока;
 - 70.2. центрифуга или другое оборудование для очистки молока, если молоко очищается на предприятии;
 - 70.3. оборудование для стандартизации молока.

VII. Особые требования к предприятиям по обработке и переработке молока, их помещениям и оснащению

- 71. На предприятии по обработке молока и переработке молока в зависимости от вида продуктов дополнительно оборудуется:
 - 71.1. установка для автоматизированного заполнения продуктов и закрытия первичной упаковки, если на предприятии производится термически обработанное питьевое молоко или производятся жидкие молочные продукты. Данное требование не распространяется на заполнение продуктов в молочные бидоны, цистерны и контейнеры, емкость которых превышает четыре литра. Предприятиям, разливающим менее 2000 литров питьевого молока или жидких молочных продуктов в сутки, Продовольственно-ветеринарная служба может разрешить использование неавтоматизированных методов заполнения и закрытия первичной упаковки, обеспечивающих соблюдение гигиенических требований;
 - 71.2. оснащение для охлаждения и хранения термически обработанного молока и жидких молочных продуктов, а также для охлаждения и хранения термически не обработанного молока, если на предприятии хранится термически не обработанное молоко;
 - 71.3. место для хранения первичной упаковки одноразового использования и ее сырьевых материалов, если продукты упаковываются в первичную упаковку одноразового использования;

71.4. место для хранения первичной упаковки многократного использования и оборудование для механизированного мытья и дезинфицирования первичной упаковки, если продукты упаковываются в первичную упаковку многократного использования;

71.5. емкости для хранения термически не обработанного молока, оборудование для стандартизации молока и емкости для хранения стандартизированного молока;

71.6. при необходимости установки для механической очистки молока;

71.7. соответствующее гигиеническим требованиям оборудование для термической обработки молока и молочных продуктов. На предприятиях по обработке молока используется оборудование для термической обработки, оснащенное:

71.7.1. устройством контроля и записи температуры автоматического действия;

71.7.2. автоматической системой безопасности, не допускающей термическую обработку при недостаточной температуре;

71.7.3. системой безопасности, не допускающей смешивание термически обработанного молока с молоком, недостаточно термически обработанным. Система безопасности оснащается автоматическим устройством записи, за исключением случая, если эффективность этой системы контролируется другой процедурой;

71.8. оборудованием для охлаждения, упаковки в первичную упаковку и хранения замороженных молочных продуктов, если на предприятии производятся замороженные молочные продукты;

71.9. оборудование для сушки и упаковки в первичную упаковку молочных продуктов, если на предприятии производятся сухие (порошкообразные) молочные продукты.

72. При признании пищевого предприятия, занимающегося обработкой молока, Продовольственно-ветеринарная служба может разрешить вместо упомянутого в подпункте 71.7 настоящих правил оборудования использовать другое оборудование, если оно обеспечивает равноценную обработку молока и степень безопасности.

73. Для контроля гигиенических условий предприятие по переработке молока в рамках самоконтроля проводит микробиологические исследования готовых продуктов и устанавливает, соответствует ли количество образующих колонию единиц в одном миллилитре или грамме продукта следующим показателям:

73.1. *Staphylococcus aureus*:

73.1.1. в сыре, приготовленном из термически не обработанного или термически обработанного молока:

$$n = 5, m = 1000, M = 10000, c = 2;$$

73.1.2. в мягком сыре, приготовленном из термически обработанного молока:

$$n = 5, m = 100, M = 1000, c = 2;$$

73.1.3. в свежем сыре, молочном порошке и замороженных молочных продуктах (включая мороженое):

$$n = 5, m = 10, M = 100, c = 2;$$

73.2. *Escherichia coli*:

73.2.1. в сыре, приготовленном из термически не обработанного молока или термически обработанного молока:

$$n = 5, m = 10000, M = 100000, c = 2;$$

73.2.2. в мягком сыре, приготовленном из термически обработанного молока:

$$n = 5, m = 100, M = 1000, c = 2.$$

74. В случае превышения установленных пунктом 73 настоящих правил норм перерабатывающее предприятие пересматривает методы контроля и надзора критических пунктов и информирует территориальное структурное подразделение Продовольственно-ветеринарной службы о внесенных изменениях в систему надзора и контроля производства для устранения возможности повторения таких случаев.

75. В случае превышения установленного пунктом 73 настоящих правил допустимого значения M в сыре, произведенном из термически не обработанного молока, проводятся дополнительные лабораторные исследования порождающих штаммы энтеротоксинов *Staphylococcus aureus*, патогенных штаммов *Escherichia coli* и при необходимости для определения присутствия токсинов стафилококков. Если констатируются штаммы или токсины упомянутых микроорганизмов, партия соответствующих продуктов изымается из оборота и информируется территориальное структурное подразделение Продовольственно-ветеринарной службы об осуществленных мероприятиях и внесенных изменениях в систему надзора и контроля производства.

76. В дополнение к упомянутым в пункте 73 настоящих правил исследованиям для оценки соответствия деятельности предприятия и эффективного внедрения мероприятий самоконтроля на перерабатывающем предприятии проводятся лабораторные исследования для установления, соответствует ли количество образующих колонию единиц в одном миллилитре или грамме продукта следующим показателям:

76.1. колиформы при температуре 30°C:

76.1.1. в жидких молочных продуктах:

$$m = 0, M = 5, n = 5, c = 2;$$

76.1.2. в масле, изготовленном из пастеризованного молока или сливок:

$$m = 0, M = 10, n = 5, c = 2;$$

76.1.3. в мягком сыре, изготовленном из термически обработанного молока:

$$m = 10000, M = 100000, n = 5, c = 2;$$

76.1.4. в порошкообразных молочных продуктах:

$$m = 0, M = 10, n = 5, c = 2;$$

76.1.5. в замороженных молочных продуктах (включая мороженое):

$$m = 10, M = 100, n = 5, c = 2;$$

76.2. количество образующих колонию единиц при температуре 21°C после пятидневной инкубации при температуре 6°C:

76.2.1. в жидких неферментированных молочных продуктах:

$$m = 50000, M = 100000, n = 5, c = 2;$$

76.2.2. в пастеризованном питьевом молоке:

$$m = 50000, M = 100000, n = 5, c = 2;$$

76.3. количество образующих колонию единиц при температуре 30°C в замороженных молочных продуктах (включая мороженое):

$$m = 100000, M = 500000, n = 5, c = 2.$$

77. В случае превышения установленных пунктом 76 настоящих правил норм предприятие по переработке молока в рамках самоконтроля констатирует причину несоответствия и осуществляет мероприятия для его устранения.

78. Предприятие по обработке молока и предприятие по переработке молока обеспечивают, чтобы оснащение, вентиляция и персонал не могли загрязнять молоко и молочные продукты. При необходимости согласно результатам проведенного в рамках системы самоконтроля анализа риска помещения разделяются на сухую и влажную зону, где в каждой установлены свои условия труда.

79. Емкости и цистерны, используемые для транспортировки термически не обработанного молока, чистятся и дезинфицируются после каждого раза использования или после нескольких разов использования, если между ними небольшие интервалы времени, но не реже одного раза в день.

80. Частота и порядок чистки, мытья и дезинфекции оснащения, контейнеров и оборудования (которые соприкасаются с молоком, молочными продуктами или другими скоропортящимися продуктами), а также помещений для обработки или переработки сырья и продуктов устанавливаются в соответствии с системой самоконтроля предприятия.

81. Программа чистки, мытья и дезинфекции оснащения, контейнеров, оборудования (которые не соприкасаются с молоком или молочными скоропортящимися продуктами) и помещений с учетом требований пункта 79 настоящих правил составляется собственник пищевого предприятия.

VIII. Требования к производству термически обработанного молока

82. На предприятии по переработке или обработке молока молоко охлаждается до температуры +6°C, за исключением случая, если молоко термически обрабатывается в течение четырех часов с момента его принятия.

83. Термически не обработанное коровье молоко в течение 36 часов после его получения перед термической обработкой дополнительно исследуется. Если при проведении лабораторных исследований констатировано, что количество образующих колонию единиц в молоке при температуре 30°C превышает 300000 в миллилитре, его запрещается использовать для производства термически обработанного питьевого молока.

84. Термически обработанное питьевое молоко разрешается производить из термически не обработанного коровьего молока, которое соответствует следующим требованиям:

84.1. точка замерзания не выше минус 0,520°C;

84.2. плотность цельного молока при температуре 20°C составляет не менее 1028 кг/куб.м;

84.3. содержание белков в одном литре не менее 28 граммов;

84.4. содержание обезжиренного сухого вещества не менее 8,50 процента.

85. При производстве термически обработанного молока оно обрабатывается жаром с получением негативной реакции фосфатазы в молоке. В зависимости от вида термической обработки молоко может быть пастеризованным, нагретым при особо высокой температуре или стерилизованным.

86. При производстве пастеризованного молока соблюдаются следующие требования:

86.1. молоко нагревается при температуре по меньшей мере 71,7°C не менее 15 секунд (если используется другая комбинация температуры и времени, эффект должен быть равноценным);

86.2. после пастеризации в молоке имеется негативная реакция фосфатазы и позитивная реакция пероксидазы. Если реакция пероксидазы негативная, в маркировке молока указывается, что молоко пастеризовано при высокой температуре;

86.3. сразу же после пастеризации молоко охлаждается до температуры не выше 6°C, за исключением случая, если оно используется для производства молочных продуктов.

87. При производстве нагретого при особо высокой температуре молока соблюдаются следующие требования:

87.1. молоко нагревается при температуре не ниже 135°C по меньшей мере одну секунду для уничтожения всех микроорганизмов и их спор. Если при нагревании молоко имеет непосредственный контакт с паром, то пар получается из воды, соответствующей требованиям к питьевой воде, с обеспечением неизменности органолептических свойств молока и содержания воды в молоке;

87.2. обеспечивается равномерное распределение температуры по всему потоку молока;

87.3. молоко упаковывается в асептическую, светонепроницаемую первичную упаковку (расфасовку), которая предотвращает проникновение микроорганизмов и химические, физические и органолептические изменения в молоке;

87.4. в выборочном порядке оценивается соответствие молока обязательным требованиям безвредности после его хранения в закрытой упаковке в течение 15 дней при температуре 30°C или в течение семи дней при температуре 55°C в соответствии с требованиями пункта 93 настоящих правил.

88. При производстве стерилизованного молока соблюдаются следующие требования:

88.1. молоко нагревается и стерилизуется в термически закрытой первичной упаковке или контейнере, который после его закрытия предотвращает проникновение микроорганизмов во время нагревания и после него и который является водонепроницаемым;

88.2. в выборочном порядке оценивается соответствие молока обязательным требованиям безвредности после его хранения в закрытой упаковке в течение 15 дней при температуре 30°C или в течение семи дней при температуре 55°C в соответствии с требованиями пункта 93 настоящих правил.

89. Молоко, в котором после пастеризации реакция пероксидазы негативная, нагреваемое при особо высокой температуре молоко и стерилизованное молоко разрешается производить из молока, которое до этого термически обрабатывалось (нагревалось при температуре 57°C - 68°C по меньшей мере 15 секунд с сохранением позитивной реакции фосфатазы в молоке) или было пастеризовано на другом предприятии с соблюдением следующих требований:

89.1. первоначальная комбинация температуры и времени термической обработки устанавливается более низкой или равной используемой в повторной пастеризации;

89.2. перед повторной пастеризацией реакция пероксидазы в молоке позитивная;

89.3. в сопроводительных документах указывается вид первичной термической обработки.

90. Пищевое предприятие, производящее молоко согласно требованиям пункта 89 настоящих правил, информирует об этом Продовольственно-ветеринарную службу.

91. В термически обработанном коровьем молоке, которое предусмотрено использовать для производства пастеризованного, нагреваемого при особо высокой температуре или стерилизованного молока, количество образующих колонию единиц при температуре 30°C не должно превышать 100000 в одном миллилитре.

92. Пастеризованное молоко разрешается производить из молока, которое до этого было первоначально термически обработано на другом пищевом предприятии с соблюдением требований пункта 89 настоящих правил.

93. Если нагретое при особо высокой температуре и стерилизованное питьевое молоко предусмотрено хранить при комнатной температуре, в выборочном порядке оценивается соответствие молока после его хранения в закрытой упаковке в течение 15 дней при температуре 30°C следующим требованиям:

93.1. количество образующих колонию единиц при температуре 30°C составляет не более 10/0,1 мл продукта;

93.2. органолептические свойства соответствуют требованиям.

94. Измерительные устройства, используемые в процессе термической обработки молока, являются проверенными согласно нормативным актам о единстве измерений. Продовольственно-ветеринарная служба при проведении инспектирования пищевого предприятия проверяет техническую документацию оснащения и устройств.

95. Зарегистрированная температурными измерительными устройствами информация хранится по меньшей мере два года, а информация о скоропортящихся продуктах два месяца после истечения срока их годности. Информация предъявляется должностным лицам Продовольственно-ветеринарной службы по их требованию.

96. Пищевое предприятие в соответствии с самоконтролем регулярно проводит исследования точки замерзания молока в термически обработанном питьевом молоке. Частота и порядок исследований согласовывается пищевым предприятием с Продовольственно-ветеринарной службой.

IX. Требования к производству молочных продуктов

97. Термически не обработанное молоко термически обрабатывается или используется для производства молочных продуктов:

97.1. сразу же после его принятия;

97.2. в течение 36 часов, если оно хранится при температуре не выше 6°C;

97.3. в течение 48 часов, если оно хранится при температуре не выше 4°C;

97.4. в течение 72 часов, если молочные продукты производятся из молока буйволиц, овец или коз и если оно хранится при температуре не выше 4°C.

98. Термически обработанное молоко используется для производства молочных продуктов, если оно соответствует следующим требованиям:

98.1. молоко термически обработано, если термическая обработка не проведена в течение 36 часов после принятия молока на предприятии, оно проверяется в установленном пунктом 83 настоящих правил порядке;

98.2. пастеризованное молоко соответствует требованиям пункта 86 настоящих правил;

98.3. подвергшееся нагреванию при особо высокой температуре молоко соответствует требованиям пункта 87 настоящих правил.

99. В процессе производства молочных продуктов молоко и обработанное молоко запрещается обрабатывать ионизирующим излучением.

100. Если подвергшиеся нагреванию при особо высокой температуре и стерилизованные молочные продукты предусматривается хранить при комнатной температуре, в выборочном порядке оценивается соответствие молока установленным пунктом 93 настоящих правил требованиям после его хранения в закрытой упаковке в течение 15 дней при температуре 30°C.

Х. Требования к упаковке молока и молочных продуктов

101. Молоко и молочные продукты упаковываются в первичную упаковку с непосредственным соприкосновением упаковочных материалов или контейнеров с молоком или молочными продуктами. При необходимости упакованное в первичную упаковку молоко и упакованные в первичную упаковку молочные продукты упаковываются во вторичную упаковку с укладыванием одной или нескольких упакованных единиц продукта в материал или контейнер вторичной упаковки.

102. Для упаковки молока и молочных продуктов в первичной и вторичной упаковке используются материалы, предохраняющие продукты от внешнего воздействия и соответствующие требованиям нормативных актов к предметам и материалам, соприкасающимся с продовольствием.

103. Молоко и молочные продукты упаковываются в первичную и вторичную упаковку в предусмотренном для этой цели помещении, в помещении для обработки молока или производства молочных продуктов с соблюдением следующих требований:

103.1. помещение достаточно велико для выполнения всех действий в соответствии с гигиеническими требованиями;

103.2. материалы первичной и вторичной упаковки промышленным способом упакованы в плотно прилегающей защитный материал, предохраняющий от загрязнения во время транспортировки, и хранятся в предусмотренном для этой цели помещении;

103.3. помещение, в котором хранятся упаковочные материалы, предохраняется от проникновения вредителей и пыли и не соединено с помещениями, в которых хранятся вещества, способные загрязнить молоко и молочные продукты;

103.4. материалы первичной и вторичной упаковки до их вноса в рабочее помещение подготавливаются для упаковки молока и молочных продуктов в первичную или вторичную упаковку, за исключением случая, если молоко или молочные продукты упаковываются на оборудовании автоматической упаковки и не существует возможности загрязнения молока и молочных продуктов;

103.5. внесенные в производственное помещение упаковочные материалы сразу же используются для упаковки молока и молочных продуктов. С упаковочным материалом не должны работать лица, работающие с неупакованными продуктами;

103.6. молоко и молочные продукты сразу же после упаковки помещаются в помещение для хранения;

103.7. если материалы первичной или вторичной упаковки хранятся на полу, они помещаются на подставку.

104. Термически обработанное молоко и жидкие молочные продукты упаковываются, и упаковка закрывается автоматизированным способом. Пищевым предприятиям, заполняющим в сутки менее 2000 литров питьевого молока или жидких молочных продуктов, Продовольственно-ветеринарная служба может разрешить использование методов неавтоматизированного заполнения и закрывания упаковки, обеспечивающих соблюдение гигиенических требований.

105. Повторно упаковка не используется, за исключением упаковки отдельных видов, которую разрешается использовать повторно после чистки, мытья и дезинфекции.

106. После заполнения питьевого молока и жидких молочных продуктов первичная или вторичная упаковка сразу же закрывается.

107. Для закрывания упаковки молока и жидких молочных продуктов используются методы и оборудование, обеспечивающие:

107.1. защиту продукта от внешнего воздействия;

107.2. визуальные изменения первичной или вторичной упаковки, если она вскрывается.

108. На упаковке молока и жидких молочных продуктов (за исключением многократно используемых стеклянных бутылок) указывается:

108.1. вид термической обработки;

108.2. дата последней термической обработки;

108.3. для пастеризованного молока температура хранения.

XI. Требования к маркировке молока и молочных продуктов

109. В дополнение к общим требованиям к маркировке продовольственных продуктов, установленным нормативными актами о классификации, качестве и требованиях к маркировке молочных продуктов, сложных молочных продуктов и изделий из молочных продуктов, в маркировке молочных продуктов указывается вид термической обработки, использованный в конце производственного процесса.

110. Молоко и молочные продукты во время упаковки или сразу же после этого маркируются маркировкой здоровья. Маркировка здоровья удостоверяет, что продукция получена или произведена на признанном, находящимся под надзором Продовольственно-ветеринарной службы пищевом предприятии.

111. Маркировка здоровья наносится на продукт, его первичную упаковку или этикетку, прикрепляемую к первичной упаковке, а также на вторичную упаковку.

112. Маркировка здоровья имеет овальную форму. В маркировке здоровья указывается следующая информация:

112.1. наименование государства или его сокращение;

112.2. номер признания пищевого предприятия;

112.3. сокращение "ЕЕК" (Европейское экономическое сообщество).

113. На многократно используемых стеклянных бутылках, которые маркированы нестираемой маркировкой и к которым не прикреплена этикетка, и на упаковке или контейнерах, наибольшая поверхность которых менее 10 кв.см, может не указываться установленная пунктом 112.3 настоящих правил информация.

114. В маркировке здоровья информация размещается следующим образом:

114.1. первый вариант:

114.1.1. в верхней части наименование государства или его сокращение;

114.1.2. в средней части номер признания пищевого предприятия;

114.1.3. в нижней части сокращение "ЕЕК";

114.2. второй вариант:

114.2.1. в верхней части сокращение наименования государства и номер признания пищевого предприятия;

114.2.2. в нижней части сокращение "ЕЕК".

XII. Гигиенические требования к хранению и транспортировке молока и молочных продуктов

115. Молоко и молочные продукты хранятся и транспортируются при температуре, установленной производителем, а пастеризованное молоко хранится и транспортируется при температуре не выше 6°C.

116. При поставке пастеризованного молока предприятиям розничной торговли его температура может быть выше 6°C, но не выше 8°C.

117. Молоко и молочные продукты, не хранимые при комнатной температуре, охлаждаются по возможности в короткое время, и при их хранении регистрируется температура.

118. С учетом условий, продолжительности транспортировки и выбранного транспортного средства молоко и молочные продукты во время транспортировки предохраняются от загрязнения и порчи и обеспечивается необходимая температура.

119. Пастеризованное молоко разрешается транспортировать в цистернах, бидонах и емкостях иного вида, если:

119.1. их внутренние поверхности и другие части, которые могут соприкасаться с молоком, изготовлены из гладкого, легко чистящегося, моющегося и дезинфицируемого материала, который является стойким против коррозии и не может вредно воздействовать на состав и органолептические свойства молока;

119.2. они могут быть полностью опорожнены. Если они оборудованы кранами, они должны быть легко вынимаемыми, разборными, чистящимися, моющимися и дезинфицируемыми;

119.3. их чистка, мойка и дезинфекция осуществляются сразу же после каждого использования и при необходимости перед каждым следующим использованием;

119.4. до транспортировки и во время транспортировки они являются герметично запгертыми водонепроницаемыми крышками;

119.5. они маркированы с указанием "Только для продовольствия" или "Молоко".

120. Транспортные средства и емкости, в которых перевозится пастеризованное молоко, оснащаются таким образом, чтобы во все время транспортировки обеспечивалась необходимая температура.

121. Термически обработанное питьевое молоко и молоко в малых емкостях или бидонах разрешается транспортировать транспортными средствами, соответствующими следующим требованиям:

121.1. они не используются для транспортировки таких продуктов, которые могут испортить молоко;

121.2. их внутренние поверхности легко чистятся, моются и дезинфицируются;

121.3. они сконструированы таким образом, чтобы предохранять молочные емкости или бидоны от загрязнения и воздействия атмосферы;

121.4. они не используются для перевозки животных.

122. Транспортные средства, цистерны, бидоны и другие емкости разрешается использовать для транспортировки других не упомянутых в настоящих правилах продовольственных продуктов, если эти продовольственные продукты не воздействуют на качество и безвредность молока и молочных продуктов.

123. Для распространения термически обработанного питьевого молока необходим сопроводительный документ, в котором указывается представленная в маркировке здоровья информация, а также вид термической обработки молока и предприятие, на котором молоко обработано. Получатель груза хранит сопроводительный документ по меньшей мере один год и по требованию предъявляет его инспектору Продовольственно-ветеринарной службы. Сопроводительный документ не требуется, если молоко поставляется непосредственно потребителю.

XIII. Заключительные вопросы

124. Для обработки и производства молочных продуктов может использоваться молоко, в котором количество образующих колонию единиц и соматических клеток следующее:

124.1. до 1 января 2005 года количество образующих колонию единиц не превышает 500000, количество соматических леток не превышает 500000;

124.2. до 1 января 2006 года количество образующих колонию единиц не превышает 300000, количество соматических клеток не превышает 500000.

125. До 1 января 2005 года предприятия, которым согласно Договору между Королевством Бельгия, Королевством Дания, Федеративной Республикой Германия, Республикой Греция, Королевством Испания, Французской Республикой, Ирландией, Итальянской Республикой, Великим герцогством Люксембург, Королевством Нидерландов, Австрийской Республикой, Португальской Республикой, Финляндской Республикой, Королевством Швеция, Объединенным Королевством Великобритании и Северной Ирландии (странами-участницами Европейского Союза) и Чешской Республикой, Эстонской Республикой, Республикой Кипр, Латвийской Республикой, Литовской Республикой, Венгерской Республикой, Республикой Мальта, Польской Республикой, Республикой Словения, Республикой Словакия о присоединении Чешской Республики, Эстонской Республики, Республики Кипр, Латвийской Республики, Литовской Республики, Венгерской Республики, Республики Мальта, Польской Республики, Республики Словения и Республики Словакия к Европейскому Союзу предоставлен переходный период для внедрения отдельных требований настоящих правил, маркируют молоко и молочные продукты маркировкой здоровья квадратной формы, в которой указывается наименование государства или его сокращение и регистрационный номер предприятия.

126. Признать утратившими силу правила Кабинета министров от 20 ноября 2001 года N 491 "Правила обращения молока, обработанного молока и молочных продуктов" (Латвияс Вестнесис, 2001, N 172; 2002, N 94; 2003, N 106).

127. Правила вступают в силу с 1 мая 2004 года.

Информативная ссылка на директивы Европейского Союза

В правила включены правовые нормы, вытекающие из директив 89/362/ЕЕК и 92/46/ЕЕК.

Премьер-министр
И.ЭМСИС

Министр земледелия

