

- 2) nella sezione IX, capitolo II, parte III, il punto 1 è sostituito dal seguente:
- «1. Gli operatori del settore alimentare che fabbricano prodotti lattiero-caseari devono avviare le procedure per garantire che, immediatamente prima del suo trattamento termico e se il periodo della sua accettazione specificato nelle procedure HACCP è stato oltrepassato:
 - a) il latte vaccino crudo usato per fabbricare prodotti lattiero-caseari, abbia una carica batterica a 30 °C inferiore a 300 000/ml; e
 - b) il latte vaccino trattato termicamente, usato per fabbricare prodotti lattiero-caseari, abbia una carica batterica a 30 °C inferiore a 100 000/ml.»;
- 3) la sezione X è modificata come segue:
- a) nel capitolo I, il punto 2 è sostituito da quanto segue:
 - «2. Le uova vanno conservate e trasportate fino alla vendita al consumatore finale a una temperatura, preferibilmente costante, che sia la più adatta per una conservazione ottimale delle loro proprietà igieniche, purché l'autorità competente non imponga requisiti nazionali di temperatura per i centri di stoccaggio delle uova e per i veicoli che le trasportano da un centro all'altro.»;
 - b) nel capitolo II, parte II, il punto 1 è sostituito da quanto segue:
 - «1. il guscio delle uova impiegate nella fabbricazione di ovoprodotti deve essere completamente sviluppato e non presentare incrinature. Le uova incrinare possono tuttavia essere usate per fabbricare uova liquide od ovoprodotti se lo stabilimento di produzione, o un centro d'imballaggio, le consegna direttamente a uno stabilimento riconosciuto di fabbricazione di uova liquide o a uno stabilimento di trasformazione, dove devono essere rotte al più presto.».