

**KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 2023/2006,****22. detsember 2006,****toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide ja esemete heade tootmistavade kohta****(EMPs kohaldatav tekst)**

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

- (6) Häid tootmistavasid käsitlevaid eeskirju tuleks kohaldada proportsionaalselt, et vältida põhjendamatu koormust väikeettevõtjatele.

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

- (7) Praegu tuleks kehtestada üksikasjalikud eeskirjad menetluste kohta, kus kasutatakse trükivärve ning vajaduse korral ka muude menetluste kohta. Trükivärvide puhul, mida kasutatakse materjali või eseme pinnal, mis toiduga kokku ei puutu, peaks heade tavade järgimine eelkõige tagama, et ained ei kanduks toidu sisse kleepumise tõttu ega substraadi kaudu.

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 27. oktoobri 2004. aasta määrust (EÜ) nr 1935/2004 toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide ja esemete kohta, <sup>(1)</sup> eriti selle artikli 5 lõiget 1,

ning arvestades järgmist:

- (8) Käesoleva määrusega ettenähtud meetmed on kooskõlas toiduahela ja loomatervishoiu alalise komitee arvamusega,

- (1) Määruse (EÜ) nr 1935/2004 I lisas loetletud materjali- ja esemerühmi ning nende kombinatsioone või nende valmistamisel kasutatavaid taaskasutatavaid materjale ja esemeid tuleks toota kooskõlas üldiste ja üksikasjalike eeskirjadega heade tootmistavade kohta.

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

- (2) Mõnes tööstussektoris on heade tootmistavade suunised kehtestatud, mõnes mitte. Järelikult on vaja tagada, et liikmesriigid järgiksid toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjalide ja esemete valmistamisel ühtseid häid tootmistavasid.

**Artikkel 1****Sisu**

Käesolevas määruses on sätestatud häid tootmistavasid käsitlevad eeskirjad määruse (EÜ) nr 1935/2004 I lisas loetletud toiduga kokkupuutumiseks ettenähtud materjali- ja esemerühmade (edaspidi "materjalid ja esemed") ning nende kombinatsioonide või nende valmistamisel kasutatavate taaskasutatavate materjalide ja esemete kohta.

- (3) Sellise ühtsuse tagamiseks on asjakohane kehtestada ettevõtjatele teatavad kohustused.

**Artikkel 2****Kohaldamisala**

Käesolevat määrust kohaldatakse materjalide ja esemetega seotud sektorite ning materjalide ja esemete kõigi valmistamis-, töötlemis- ning turustamisetaappide suhtes kuni lähteainete tootmiseni, mis on välja arvatud.

- (4) Kõigil ettevõtjatel peaks olema kasutusel tõhus tootmisoperatsioonide kvaliteedijuhtimine, mida tuleks kohandada vastavalt nende positsioonile tarneahelas.

- (5) Eeskirju tuleks kohaldada materjalide ja esemete suhtes, mis on ette nähtud toiduga kokkupuutumiseks või mis on juba toiduga kokkupuutuvad ja olid ette nähtud selleks otstarbeks, või mis on ette nähtud toiduga kokkupuutumiseks või mille koostisosad kanduvad toidu sisse normaalses või eeldatavates kasutustingimustes.

<sup>(1)</sup> ELT L 338, 13.11.2004, lk 4.

Lisas sätestatud üksikasjalikke eeskirju kohaldatakse asjakohaste individuaalselt nimetatud menetluste suhtes vastavalt vajadusele.

*Artikkel 3***Mõisted**

Käesolevas määruses kasutatakse järgnevaid mõisteid:

- a) head tootmistavad – kvaliteedi tagamise need aspektid, mis kindlustavad, et materjale ja esemeid toodetakse järjekindlalt ning kontrollitakse kooskõlas nende suhtes kohaldatud eeskirjade ja nende kasutamiseks ettenähtud asjakohaste kvaliteedistandarditega, ohustamata inimeste tervist või põhjustamata vastuvõetamatuid muutusi toidu koostises või toidu organoleptiliste omaduste halvenemist;
- b) kvaliteedi tagamise süsteem – organiseeritud ja dokumenteeritud kord, mille eesmärk on tagada materjalide ja esemete nõutav kvaliteet, mis on kooskõlas nende suhtes kohaldavate eeskirjade ja nende kasutamiseks ettenähtud vajalike kvaliteedistandarditega;
- c) kvaliteedikontrollisüsteem – kvaliteedi tagamise süsteemiga ettenähtud meetmete süstemaatiline kohaldamine, millega tagatakse lähte-, vahe- ja valmismaterjalide ning esemete vastavus kvaliteedi tagamise süsteemiga kindlaksmääratud nõuetele;
- d) toiduga mittekokkupuutuv pind – materjali või eseme pind, mis ei ole otsekokkupuutes toiduga;
- e) toiduga kokkupuutuv pind – materjali või eseme pind, mis on otsekokkupuutes toiduga.

*Artikkel 4***Vastavus heale tootmistavale**

Ettevõtja tagab, et tootmisoperatsioonid viiakse läbi kooskõlas:

- a) heade tootmistavade üldiste eeskirjadega, nagu on sätestatud artiklites 5, 6 ja 7;
- b) heade tootmistavade üksikasjalike eeskirjadega, nagu on sätestatud lisas.

*Artikkel 5***Kvaliteedi tagamise süsteem**

1. Ettevõtja kehtestab tõhusa ja dokumenteeritud kvaliteedi tagamise süsteemi ja rakendab seda ning tagab selle järgimise. Nimetatud süsteemiga:

- a) võetakse arvesse personali vastavust, teadmisi ja oskusi ning tootmishoonete ja seadmete korraldamist viisil, mis on vajalik, et tagada valmismaterjalide ja -esemete vastavus nende suhtes kohaldavatele eeskirjadele;
- b) võetakse selle kohaldamisel arvesse käitleja ettevõtte suurus, et ei tekiks üleliigset koormust ettevõttele.

2. Lähtematerjalid valitakse vastavalt eelnevalt kehtestatud spetsifikatsioonidele, mis tagavad materjali või eseme vastavuse nende suhtes kohaldavatele eeskirjadele.

3. Eri operatsioonid viiakse läbi vastavalt eelnevalt kehtestatud juhiste ja menetlustele.

*Artikkel 6***Kvaliteedikontrollisüsteem**

1. Ettevõtja kehtestab ja säilitab tõhusa kvaliteedikontrollisüsteemi.

2. Kvaliteedikontrollisüsteem hõlmab heade tootmistavade rakendamise ja saavutamise seiret ning mistahes ebaõnnestumise korral parandusmeetmete kindlaksmääramist heade tootmistavade saavutamiseks. Selliseid parandusmeetmeid rakendatakse viivitamatult ja need tehakse kontrollimise eesmärgil kättesaadavaks pädevatele asutustele.

*Artikkel 7***Dokumendid**

1. Ettevõtja peab ja säilitab paberkandjal või elektroonilisel kujul asjakohast dokumentatsiooni valmismaterjali või eseme vastavuse ja ohutuse tagamiseks vajalike spetsifikatsioonide, tootmiseeskirjade ja töötlemise kohta.

2. Ettevõtja peab ja säilitab paberkandjal või elektroonilisel kujul asjakohast dokumentatsiooni teostatud tootmisoperatsioone hõlmavate andmete kohta, mis on asjakohased valmismaterjali või eseme vastavuse või ohutuse ning kvaliteedikontrollisüsteemi tulemuste tagamiseks.

3. Ettevõtja teeb nõudmisel dokumentatsiooni kättesaadavaks pädevatele ametiasutustele.

*Artikkel 8*

**Jõustumine**

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Seda kohaldatakse alates 1. augustist 2008.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 22. detsember 2006

*Komisjoni nimel*  
*komisjoni liige*  
Markos KYPRIANOU

## LISA

**Üksikasjalikud eeskirjad heade tootmistavade kohta**

Menetlused, mis hõlmavad trükivärvide kasutamist materjali või eseme toiduga mittekokkupuutuval pinnal:

1. Trükivärve, mida kasutatakse materjalide ja esemete toiduga mittekokkupuutuval pinnal, valmistatakse ja/või kasutatakse sellisel viisil, et trükipinnal olevad ained ei kandu edasi toiduga kokkupuutuvale pinnale:
    - a) substraadi kaudu ega;
    - b) kleepumise tõttu materjalide ja esemete virnas või rullis olekul,  
koguses, mille tõttu tekib toidus ainete sisaldus, mis ei ole kooskõlas määruse (EÜ) nr 1935/2004 artikli 3 nõuetega.
  2. Valmis või poolvalmis trükitud materjale ja esemeid käsitletakse ja ladustatakse sellisel viisil, et trükipinnal olevad ained ei kandu edasi toiduga kokkupuutuvale pinnale:
    - a) substraadi kaudu ega;
    - b) kleepumise tõttu materjalide ja esemete virnas või rullis olekul,  
koguses, mille tõttu tekib toidus ainete sisaldus, mis ei ole kooskõlas määruse (EÜ) nr 1935/2004 artikli 3 nõuetega.
  3. Trükipinnad ei tohi vahetult kokku puutuda toiduga.
-