

I

(Aktid, mille avaldamine on kohustuslik)

KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 1662/2006,**6. november 2006,****millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad****(EMPs kohaldatav tekst)**

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrust (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 10 lõiget 1,

ning arvestades järgmist:

(1) Kui seda on nõutud määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa sätetes, tuleb toidukäitlejatel tagada, et igale loomset päritolu saadusele on kantud eraldusmärgis vastavalt kõnealuse määruse II lisa I jaos sätestatud korrale. Kui kontrolli eesmärgil ei ole selgesõnaliselt teisiti sätestatud, ei tohi loomsed saadused kanda mitut eraldusmärgist.

(2) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa I jaos on sätestatud kodukabiloomade liha tootmise ja turuleviimise eeskirjad. Rümba ja teiste inimtoiduks ettenähtud kereosade täieliku nülkimise erandid on sätestatud nimetatud jao IV peatüki punktis 8. Seetõttu tuleks laiendada neid erandeid veiste ninamikule ja mookadele, tingimusel et need vastavad samadele nõuetele, mida kohaldatakse lammaste ja kitsede peade suhtes.

(3) Mandlid filtreerivad kõik loomade suuõõne kaudu sisenavad mürkained ning need tuleb hügieeni ja ohutuse tagamise huvides eemaldada kodukabiloomade tapmise käigus. Kuna eemaldamine on kodusigu käsitlevate nõuete hulgast tähelepanematus tõttu välja jäetud, tuleb taaskehtestada sigade mandlite eemaldamise nõue.

(4) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jaos on sätestatud inimtoiduks ettenähtud kalatoodete tootmise ja turuleviimise nõuded. Kalatoodete mõiste hõlmab ka kalaõli. Seetõttu tuleb sätestada inimtoiduks ettenähtud kalaõli tootmise ja turuleviimise erinõuded. Peale selle tuleb kavandada üleminekumeetmed, et võimaldada kolmandates riikides asuvatel ettevõtetel kohaneda uue olukorraga.

(5) Ternespiima peetakse loomseks saaduseks, kuid see ei ole hõlmatud määruse (EÜ) nr 853/2004 I lisa sätestatud toorpiima mõistega. Ternespiima toodetakse sarnasel viisil, mistõttu võib väita, et see on inimeste tervisele sama ohtlik kui toorpiim. Seetõttu tuleb kehtestada ternespiimatoodete hügieeni erieeskirjad.

(6) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa XV jaos on sätestatud kollageeni tootmise nõuded. Nõuded näevad ette, et kollageeni tuleb toota menetlusel, millega tagatakse tooraine töötlemine, mis hõlmab pesemist, pH korrigeerimist happe või leelise abil ja sellele järgnevat ühte või kahte loputuskorda, filtreerimist ja väljapressimist või samaväärset heakskiidetud menetlust. Euroopa Toiduohutusametile (EFSA) esitati hindamiseks teine menetlus, mille abil saadakse hüdrolüüsitud kollageeni, mida ei saa välja pressida. EFSA võttis 26. jaanuaril 2005. aastal vastu arvamuse kollageeni ohutuse ja töötlemisviisi kohta. EFSA järeldas, et eespool esitatud tootmismenetlusega tagatakse, et inimtoiduks ettenähtud kollageen on tervisele sama ohutu või isegi ohutum võrreldes XV jaos sätestatud nõuete kohaldamisega saavutatud ohutusega. Seetõttu tuleb muuta kollageeni tootmisnõudeid.

(7) Seepärast tuleks määrust (EÜ) nr 853/2004 vastavalt muuta.

⁽¹⁾ ELT L 139, 30.4.2004, lk 55. Parandatud versioon ELT L 226, 25.6.2004, lk 22. Määrust on viimati muudetud komisjoni määrusega (EÜ) nr 2076/2005 (ELT L 338, 22.12.2005, lk 83).

(8) Käesolevas määruses sätestatud meetmed on kooskõlas toiduahela ja loomatervishoiu alalise komitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

2. III lisa muudetakse vastavalt käesoleva määruse II lisale.

Artikkel 1

Artikkel 2

Määrust (EÜ) nr 853/2004 muudetakse järgmiselt:

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

1. II lisa muudetakse vastavalt käesoleva määruse I lisale.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 6. november 2006.

Komisjoni nimel

komisjoni liige

Markos KYPRIANOU

I LISA

Määruse (EÜ) nr 853/2004 II lisa I jao A-osa punkt 2 asendatakse järgmisega:

- “2. Uus märgis tuleb kanda siiski tootele, kui eemaldatakse selle pakend ja/või pakkematerjal või töödeldakse seda edasi teises ettevõttes. Sellisel juhul peab uus märgis näitama selle ettevõtte loanumbrit, kus need toimingud aset leiavad.”
-

II LISA

Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa muudetakse järgmiselt.

1. I jao IV peatükki muudetakse järgmiselt:

a) punkt 8 asendatakse järgmisega:

“8. Rümp ja teised inimtoiduks ettenähtud kereosad tuleb täielikult nülvida, välja arvatud sead ning lammaste, kitsede ja vasikate pead, veiste ninamik ja mokad ning veiste, lammaste ja kitsede jalad. Päid, sealhulgas ninamikku ja mokkasid, ja jalgu tuleb käidelda nii, et liha ei saastuks.”;

b) punkti 16 alapunkt a asendatakse järgmisega:

“a) tuleb veiste, sigade ja kabjaliste mandlid hügieeniliselt eemaldada.”.

2. VIII jao III peatükki lisatakse E-osa:

“E. NÕUDED INIMTOIDUKS ETTENÄHTUD KALAÕLILE

Toidukäitlejad peavad tagama, et inimtoiduks ettenähtud kalaõli valmistamisel kasutatavad toorained vastaksid järgmistele nõuetele:

1. need peavad olema saadud inimtoiduks kõlblikuks tunnistatud kalatoodetest;
2. need peavad olema pärit käesoleva määruse kohaselt heakskiidetud ettevõtetest, sealhulgas laevadest;
3. neid tuleb transportida ja kuni töötlemiseni ladustada hügieenilistes tingimustes.”

3. IX jagu asendatakse järgmisega:

“IX JAGU: TOORPIIM, TERNESPIIM, PIIMATOOTED JA TERNESPIIMATOOTED

Käesolevas jaos kasutatakse järgmisi mõisteid:

1. *Ternespiim* – kolm kuni viis päeva pärast poegimist piimalooma piimanäärmetest erituv vedelik, mis on rikas antikehade ja mineraalide poolest ning mille eritumine eelneb toorpiima tootmisele.
2. *Ternespiimatooted* – ternespiima töötlemise saadused või selliste töödeldud toodete edasise töötlemise saadused.

I PEATÜKK: TOORPIIM JA TERNESPIIM – ESMATOOTMINE

Toor- ja ternespiima tootvad või mõnel juhul koguvad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse järgmistele käesolevas peatükis sätestatud nõuetele.

I. SANITAARNÕUDED TOOR- JA TERNESPIIMA TOOTMISELE

1. Toor- ja ternespiim peab olema pärit loomadelt:

- a) kes ei ilmuta inimestele piima ja ternespiima kaudu kanduda võivate nakkushaiguste sümptomeid;
- b) kelle üldine tervislik seisukord on hea, kes ei ilmuta piima ja ternespiima saastada võiva taudi sümptomeid ja eelkõige ei põe mis tahes suguelundite eritistega nakkust, enteriiti koos kõhulahtisuse ja palavikuga ega äratuntavat udarapõletikku;
- c) kellel ei ole piima ja ternespiima kahjustada võivaid udarahaavu;
- d) kellele ei ole manustatud keelatud aineid ega tooteid ning kes ei ole saanud keelatud ravi direktiivi 96/23/EÜ tähenduses;

- e) kelle suhtes, kui neile on manustatud lubatud tooteid või aineid, on järgitud nende toodete või ainete puhul ettenähtud keeluaegu.
2. a) Eelkõige brutselloosi arvestades peab toor- ja ternespiim olema pärit:
- i) lehmadel või pühvlitelt, kes kuuluvad karja, mis direktiivi 64/432/EMÜ ⁽¹⁾ tähenduses on brutselloosivaba või ametlikult brutselloosivaba;
 - ii) lammastelt või kitsedelt, kes kuuluvad majandile, mis direktiivi 91/68/EMÜ ⁽²⁾ tähenduses on ametlikult brutselloosivaba või brutselloosivaba; või
 - iii) teiste liikide emasloomadelt, kes brutselloosile vastuvõtlike liikide puhul kuuluvad karjadesse, keda selle taudi suhtes järjepidevalt kontrollitakse pädeva asutuse heakskiidetud kontrollikava alusel.
- b) Tuberkuloosi arvestades peab toor- ja ternespiim olema pärit:
- i) lehmadel või pühvlitelt, kes kuuluvad karja, mis direktiivi 64/432/EMÜ tähenduses on ametlikult tuberkuloosivaba; või
 - ii) teiste liikide emasloomadelt, kes tuberkuloosile vastuvõtlike liikide puhul kuuluvad karjadesse, keda selle taudi suhtes järjepidevalt kontrollitakse pädeva asutuse heakskiidetud kontrollikava alusel.
- c) Kui kitsi peetakse koos lemadega, tuleb selliseid kitsi kontrollida ja võtta neilt tuberkuloosiproov.
3. Toorpiima, mis on pärit punktile 2 mittevastavatel loomadelt, võib siiski kasutada pädeva asutuse loal:
- a) lehmade või pühvlite puhul, kelle tuberkuloosi- või brutselloosiproov ei ole positiivne ja kes ei ilmuta kõnealuste taudide sümptomeid, pärast kuumtöötlemist, et saada negatiivne vastus aluselisele fosfataasproovile;
 - b) lammaste või kitsede puhul, kelle brutselloosiproov ei ole positiivne või keda on brutselloosi vastu vaktsineeritud tunnustatud tõrjeprogrammi raames ja kes ei ilmuta kõnealuse taudi sümptomeid, kas:
 - i) vähemalt kahekuuse laagerdamisperioodiga juustu valmistamiseks; või
 - ii) pärast kuumtöötlemist, et saada negatiivne vastus aluselisele fosfataasproovile; ja
 - c) teiste liikide emasloomade puhul, kelle tuberkuloosi- või brutselloosiproov ei ole positiivne ja kes ei ilmuta kõnealuste taudide sümptomeid, kuid kuuluvad karjadesse, kus on tuvastatud brutselloosi või tuberkuloosi nakatumist, pärast punkti 2 alapunkti a alapunktis iii või punkti 2 alapunkti b alapunktis ii osutatud kontrolli, kui toorpiima töödeldakse ohutuse tagamiseks.
4. Toor- ja ternespiima, mis pärineb mis tahes loomalt, kes ei vasta punktide 1–3 nõuetele, eelkõige mis tahes loomalt, kelle direktiivide 64/432/EMÜ ja 91/68/EMÜ kohaste ennetavate tuberkuloosi- või brutselloosiproov on positiivne, ei tohi kasutada inimtoiduks.

⁽¹⁾ Nõukogu 26. juuni 1964. aasta direktiiv 64/432/EMÜ ühendusesisest veiste ja sigadega kauplemist mõjutavate loomatervishoiu probleemide kohta (EÜT 121, 29.7.1964, lk 1977/64). Direktiivi on viimati muudetud määrusega (EÜ) nr 21/2004 (ELT L 5, 9.1.2004, lk 8).

⁽²⁾ Nõukogu 28. jaanuari 1991. aasta direktiiv 91/68/EMÜ loomatervishoiu kohta ühendusesiseses lamba- ja kitsekaubanduses (EÜT L 46, 19.2.1991, lk 19). Direktiivi on viimati muudetud komisjoni otsusega 2005/932/EÜ (ELT L 340, 23.12.2005, lk 68).

5. Punktis 1 või 2 osutatud mis tahes tõvega nakatunud või nakkuskahtlusega loomad tuleb tulemuslikult isoleerida, et vältida mis tahes kahjulikku mõju teiste loomade piimale ja ternespiimale.

II. PIIMA- JA TERNESPIIMA TOOTMISETTEVÕTETE HÜGIEEN

A. Nõuded ruumidele ja seadmetele

1. Lüpsiseadmed ja ruumid, kus piima ja ternespiima hoitakse, käideldakse või jahutatakse, peavad olema paigutatud ja ehitatud nii, et maksimaalselt vältida piima ja ternespiima saastumist.
2. Piima ja ternespiima hoidmise ruumid peavad olema kaitstud kahjurite eest, olema piisavalt kaugel ruumidest, kus hoitakse loomi, ja kui see on vajalik B osas sätestatud nõuete täitmiseks, omama sobilikke külmutusseadmeid.
3. Piima ja ternespiimaga ettenähtud korras kokkupuutuvate seadmete pinnad (lüpsmiseks, kogumiseks või transpordiks ettenähtud seadmed, mahutid jne) peavad olema kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad ning neid tuleb hoida heas korras. See eeldab siledate, pestavate ja mittetoksiliste materjalide kasutamist.
4. Sellised pinnad tuleb pärast kasutamist puhastada ja vajaduse korral desinfitseerida. Pärast iga teekonda või pärast iga teekondade seeriat, kui ajavahemik mahalaadimise ja järgmise laadimise vahel on väga lühike, kuid igal juhul vähemalt kord päevas, tuleb piima ja ternespiima transpordiks kasutatavaid mahuteid enne taaskasutamist nõuetekohaselt puhastada ja desinfitseerida.

B. Hügieen lüpsi, kogumise ja transpordi ajal

1. Lüpsmine tuleb sooritada hügieeniliselt, eelkõige tagades:
 - a) et enne lüpsi alustamist on nidad, udar ja külgnevad osad puhtad;
 - b) et iga looma piima ja ternespiima kontrollib organoleptiliste või füüsilis-keemiliste anomaaliate suhtes lüpsja või kontrollitakse neid muu sarnaseid tulemusi andva meetodi abil ning et piima ega ternespiima, milles sellised anomaaliad esinevad, ei kasutata inimtoiduks;
 - c) et nende loomade piima ega ternespiima, kellel on udarapõletiku kliinilised nähud, ei kasutata inimtoiduks muul viisil kui veterinaararsti juhiste kohaselt;
 - d) loomad, keda ravitakse vahendite abil, mille kaudu võivad piima ja ternespiima kanduda jääkained, on varustatud eraldusmärgisega, ja sellistelt loomadelt saadud piima ega ternespiima ei kasutata inimtoiduks enne ettenähtud keeluaja lõppu; ja
 - e) et nidade desinfitseerimise vahendeid kasutatakse üksnes siis, kui need on heaks kiidetud või registreeritud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. veebruari 1998. aasta direktiivis 98/8/EÜ, mis käsitleb biotsiidide turuleviimist ⁽¹⁾, sätestatud menetluste kohaselt;
 - f) et ternespiima lüpstakse eraldi ja ei segata kokku toorpiimaga.
2. Vahetult pärast lüpsi tuleb piima ja ternespiima hoida puhtas kohas, mis on konstrueeritud ja varustatud saastamist vältivalt.
 - a) Piim tuleb viivitamata jahutada temperatuurini kuni 8 °C igapäevase kogumise puhul või temperatuurini kuni 6 °C, kui piima ei koguta iga päev;
 - b) Ternespiima tuleb hoida eraldi ja viivitamata jahutatult temperatuurini kuni 8 °C igapäevase kogumise puhul või temperatuurini kuni 6 °C, kui ternespiima ei koguta iga päev, või külmutatult.

⁽¹⁾ EÜT L 123, 24.4.1998, lk 1. Direktiivi on viimati muudetud komisjoni direktiiviga 2006/50/EÜ (ELT L 142, 30.5.2006, lk 6).

3. Transpordi ajal tuleb külmaahel säilitada ja sihtkoha ettevõttesse saabumisel ei tohi piima ja ternespiima temperatuur olla kõrgem kui 10 °C.
4. Toidukäitlejad ei pea järgima punktides 2 ja 3 sätestatud temperatuurinõudeid, kui piim vastab III osas sätestatud kriteeriumidele ja:
 - a) piim töödeldakse kahe tunni jooksul pärast lüpsmist; või
 - b) kõrgem temperatuur on vajalik teatavate piimatoodete valmistamisega seotud tehnoloogilistel põhjustel ja pädev asutus lubab seda.

C. Töötajate hügieen

1. Lüpsjad ja/või toor- ja ternespiima käitlejad peavad kandma sobivaid puhtad rõivaid.
2. Lüpsjad peavad olema väga puhtad. Lüpsikoha lähedal peavad olema sobivad seadmed, et lüpsjad ning toor- ja ternespiima käitlejad saaksid pesta käsi ja käsivarsi.

III. TOOR- JA TERNESPIIMA KRITEERIUMID

1.
 - a) Toorpiima suhtes kohaldatakse järgmisi kriteeriume seni, kuni kehtestatakse uued nõuded konkreetsemates piima ja piimatoodete kvaliteeti käsitlevates õigusaktides.
 - b) Kuni ühenduse konkreetsemate õigusaktide kehtestamiseni kohaldatakse liikmesriikide ternespiimakriteeriume seoses bakterite arvu, soomaatiliste rakkude arvu ja antibiootiliste jääkainetega.
2. Piimatootmisettevõtetest juhuvaliku alusel võetud esinduslikku arvu toor- ja ternespiimaproove tuleb kontrollida toorpiima puhul punktide 3 ja 4 vastavuse suhtes ning ternespiima puhul punkti 1 alapunktis b osutatud kehtivate liikmesriikide kriteeriumidele vastavuse suhtes. Kontrollija või kontrolli tellija võib olla:
 - a) toidukäitleja, kes toodab piima;
 - b) toidukäitleja, kes kogub või töötleb piima;
 - c) toidukäitlejate rühm või
 - d) määratud riikliku või piirkondliku kontrollikava raames.
3.
 - a) Toidukäitlejad peavad võtma meetmeid, et veenduda toorpiima vastavuses järgmistele kriteeriumidele:
 - i) lehmatoorpiima puhul:

Bakterite arv temperatuuril 30 °C (ml kohta)	≤ 100 000 (*)
Somaatiliste rakkude arv (ml kohta)	≤ 400 000 (**)

(*)) Libisev geomeetriline keskmine üle kahe kuu, vähemalt kaks proovi kuu kohta.

(**)) Libisev geomeetriline keskmine üle kolme kuu, vähemalt üks proov kuu kohta, välja arvatud juhul, kui pädev asutus määrab teistsuguse meetodika, et võtta arvesse hooajalisi kõikumisi tootmistase-metes.

- ii) teiste toorpiimaliikide puhul:

Bakterite arv temperatuuril 30 °C (ml kohta)	≤ 1 500 000 (*)
--	-----------------

(*)) Libisev geomeetriline keskmine üle kahe kuu, vähemalt kaks proovi kuu kohta.

- b) Kui muude liikide toorpiim, välja arvatud lehmade, on ette nähtud toorpiimast valmistatavate toodete valmistamiseks menetlusel, mis ei hõlma kuumtöötlust, peavad toidukäitlejad võtma meetmeid, et tagada toorpiima vastavus järgmisele kriteeriumile.

Bakterite arv temperatuuril 30 °C (ml kohta)	≤ 500 000 (*)
--	---------------

(*) Libisev geomeetriline keskmine üle kahe kuu, vähemalt kaks proovi kuu kohta.

4. Ilma et see piiraks direktiivi 96/23/EÜ kohaldamist, peavad toidukäitlejad võtma meetmeid tagamaks, et toorpiima ei viida turule, kui:
- a) see sisaldab antibiootilisi jääkaineid koguses, mis määrase (EMÜ) nr 2377/90 ⁽¹⁾ I ja III lisas osutatud mis tahes ainega seoses ületab nimetatud määrasega lubatud tasemeid; või
- b) antibiootiliste ainete jääkide kombineeritud summa ületab mis tahes lubatud maksimumväärtuse.
5. Kui toorpiim ei vasta punktidele 3 või 4, peab toidukäitleja teavitama pädevat asutust ja võtma asjakohaseid meetmeid olukorra parandamiseks.

II PEATÜKK: NÕUDED PIIMA- JA TERNESPIIMATOODETELE

I. TEMPERatuurINÕUDED

1. Toidukäitlejad peavad tagama, et pärast töötlemisettevõttesse vastuvõtmist
- a) jahutatakse piim kiiresti temperatuurini kuni 6 °C;
- b) jahutatakse ternespiim kiiresti temperatuurini kuni 6 °C või säilitatakse külmutatult, ja hoitakse sel temperatuuril kuni töötlemiseni.
2. Toidukäitlejad võivad siiski hoida piima ja ternespiima kõrgemal temperatuuril, kui:
- a) töötlemine algab vahetult pärast lüpsmist või nelja tunni jooksul pärast töötlemisettevõttesse jõudmist või
- b) pädev asutus lubab kõrgemat temperatuuri teatavate piima- või ternespiimatoodete valmistamisega seotud tehnoloogilistel põhjustel.

II. NÕUDED KUUMTÖÖTLUSELE

1. Kui toor- või ternespiima, piimatooted või ternespiimatooted kuumtöödeldakse, peavad toidukäitlejad tagama, et see vastab määrase (EÜ) nr 852/2004 II lisa XI peatüki nõuetele. Eelkõige tagavad toidukäitlejad vastavuse nimetatud nõuetele järgmiste menetluste puhul, kui nad neid kasutavad:
- a) pastöriseerimine saavutatakse töötlemisel, millega kaasneb:
- i) lühikest aega kõrge temperatuur (vähemalt 72 °C 15 sekundi jooksul);
- ii) pikka aega madal temperatuur (vähemalt 63 °C 30 minuti jooksul) või

⁽¹⁾ Nõukogu 26. juuni 1990. aasta määrus (EMÜ) nr 2377/90, milles sätestatakse ühenduse menetlus veterinaarravimijääkide piirnormide kehtestamiseks loomsetes toiduainetes (EÜT L 224, 18.8.1990, lk 1). Määrust on viimati muudetud komisjoni määrusega (EÜ) nr 1231/2006 (ELT L 225, 17.8.2006, lk 3)."

- iii) temperatuuri ja aja muu kombinatsioon samaväärse mõju saavutamiseks,

mille tulemusena on toodete aluseline fosfaasproov vahetult pärast sellist töötlemist negatiivne, kui sellist proovi võetakse;

- b) kõrgkuumutamine (UHT) saavutatakse töötlemisel,
 - i) millega kaasneb piima või ternespiima lühiajaline katkematu kuumutamine kõrgel temperatuuril (vähemalt 135 °C sobiva aja jooksul), mille tulemusena ei sisalda töödeldud toode elusaid mikroorganisme ega spore, mis oleksid võimelised kasvama töödeldud toote hoidmisel aseptilises suletud anumal toatemperatuuril, ja
 - ii) mis on piisav toodete mikrobioloogilise stabiilsuse tagamiseks pärast hoidmist suletud mahutis 15 päeva jooksul temperatuuril 30 °C või 7 päeva jooksul temperatuuril 55 °C või pärast mis tahes meetodi kasutamist, mis võimaldab tõendada, et on kasutatud sobivat kuumtöötlust.

- 2. Kaaludes, kas kohaldada toor- ja ternespiima suhtes kuumtöötlust, peavad toidukäitlejad:

- a) võtma arvesse HACCP põhimõtete kohaselt määruse (EÜ) nr 854/2004 alusel väljatöötatud korda; ja
- b) järgima mis tahes nõudeid, mida pädev asutus võib ettevõtteid tunnustades või määruse (EÜ) nr 854/2004 alusel kontrollides seoses sellega kehtestada.

III. LEHMATOORPIIMA KRITERIUMID

- 1. Piimatooted tootvad toidukäitlejad peavad võtma meetmeid tagamaks, et vahetult enne töötlemist:

- a) on piimatoodete valmistamiseks kasutatava lehmatoorpiima bakterite arv temperatuuril 30 °C alla 300 000 ml kohta; ja
- b) on piimatoodete valmistamiseks kasutatava töödeldud lehmapiima bakterite arv temperatuuril 30 °C alla 100 000 ml kohta.

- 2. Kui piim ei vasta punktis 1 sätestatud kriteeriumidele, peab toidukäitleja teavitama pädevat asutust ja võtma meetmeid olukorra parandamiseks.

III PEATÜKK: PAKKIMINE JA PAKENDAMINE

Jaepakendid tuleb saastumist vältivate sulgemisseadiste abil sulgeda viivitamata pärast nende täitmist ettevõttes, kus leiab aset vedelate piima- ja ternespiimatoodete viimane kuumtöötlus. Sulgemissüsteem peab olema kavandatud nii, et pärast avamist jääb avamisest selge ja hõlpsasti kontrollitav tõend.

IV PEATÜKK: MÄRGISTAMINE

- 1. Lisaks direktiivi 2000/13/EÜ nõuetele, välja arvatud artikli 13 lõigetes 4 ja 5 ettenähtud juhtudel, peab märgistus sisaldama selgelt järgmist:

- a) otsetarbimiseks ettenähtud toorpiima puhul sõna "toorpiim";
- b) toodete puhul, mille valmistamisel on kasutatud toorpiima ja mille valmistamisprotsess ei hõlma mis tahes viisil kuumtöötlemist ega füüsilist või keemilist töötlemist, väljendit "kasutatud on toorpiima";
- c) ternespiima puhul sõna "ternespiim";
- d) toodete puhul, mille valmistamisel on kasutatud ternespiima, väljendit "kasutatud on ternespiima".

2. Punkti 1 nõudeid kohaldatakse jaemüügiks ettenähtud toodete suhtes. Mõiste "märgistamine" hõlmab tootega kaasas olevat või tootele viitavat mis tahes pakendit, dokumenti, teatist, etiketti, rõngaskinnist vm kraetüüpi kinnist.

V PEATÜKK: ERALDUSMÄRGIS

Erandina I jao II lisa nõuetest:

1. ettevõtte loanumbri näitamise asemel võib eraldusmärgis sisaldada viidet selle kohta, millisel ümbrisel või pakendil on näidatud ettevõtte loanumber;
 2. taaskasutatavate pudelite puhul võib eraldusmärgis sisaldada üksnes saatjariigi initialsiaale ja ettevõtte loanumbrit.
4. III peatüki XV jao punkt 1 asendatakse järgmisega:
"1. Kollageeni tuleb toota menetlusel, millega tagatakse tooraine töötlemine, mis hõlmab pesemist, pH korrigeerimist happe või leelise abil ja sellele järgnevat ühte või kahte loputuskorda, filtreerimist ja väljapressimist või samaväärset heakskiidetud menetlust. Väljapressimise etapi võib jätta ära mittemäletsejalistelt saadud toorainest madalmolekulaarse kollageeni tootmisel."