

Käesolev dokument on vaid dokumenteerimisvahend ja institutsioonid ei vastuta selle sisu eest

► **B** ► **C1** EUROOPA PARLAMENDI JA NÕUKOGU 29. APRILLI 2004. AASTA MÄÄRUSE (EÜ)  
nr 853/2004

(millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad) parandus  
(Euroopa Liidu Teataja eriväljaanne 2004, 03. Põllumajandus, 45. köide, lk 14) ◀  
(ELT L 139, 30.4.2004, lk 55)

Muudetud:

		Euroopa Liidu Teataja		
		nr	lehekülg	kuupäev
► <b><u>M1</u></b>	Komisjoni määrus (EÜ) nr 2074/2005, 5. detsember 2005	L 338	27	22.12.2005
► <b><u>M2</u></b>	Komisjoni määrus (EÜ) nr 2076/2005, 5. detsember 2005	L 338	83	22.12.2005
► <b><u>M3</u></b>	Komisjoni määrus (EÜ) nr 1662/2006, 6. november 2006	L 320	1	18.11.2006
► <b><u>M4</u></b>	Nõukogu Määrus (EÜ) nr 1791/2006, 20. november 2006	L 363	1	20.12.2006
► <b><u>M5</u></b>	Komisjoni määrus (EÜ) nr 1243/2007, 24. oktoober 2007	L 281	8	25.10.2007
► <b><u>M6</u></b>	Komisjoni määrus (EÜ) nr 1020/2008, 17. oktoober 2008	L 277	8	18.10.2008
► <b><u>M7</u></b>	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 219/2009, 11. märts 2009	L 87	109	31.3.2009

Parandatud:

- **C1** Parandus, Eriväljaanne 2004, peatükk 3, köide 46, lk 334 (853/2004)

▼B▼C1

**EUROOPA PARLAMENDI JA NÕUKOGU 29. APRILLI 2004.  
AASTA MÄÄRUSE (EÜ) nr 853/2004**

**(millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad)  
parandus**

**(Euroopa Liidu Teataja eriväljaanne 2004, 03. Põllumajandus, 45.  
köide, lk 14)**

EUROOPA PARLAMENT JA EUROOPA LIIDU NÕUKOGU,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut, eriti selle artikli 152 lõike 4 punkti b,

võttes arvesse komisjoni ettepanekut, <sup>(1)</sup>

võttes arvesse Euroopa majandus- ja sotsiaalkomitee arvamust, <sup>(2)</sup>

olles konsulteerinud regioonide komiteega,

vastavalt asutamislepingu artiklis 251 sätestatud menetlusele <sup>(3)</sup>

ning arvestades järgmist:

- (1) Vastavalt määrusele (EÜ) nr 852/2004 <sup>(4)</sup> sätestasid Euroopa Parlament ja nõukogu toiduainete hügieeni üldreeglid toidukäitlejatele.
- (2) Teatavate toiduainetega võivad kaasned eriloomulised ohud inimestele, mis nõuab hügieeni erireeglite kehtestamist. Nii on see eelkõige loomset päritolu toiduainetega, mille puhul on tihti teatud mikrobioloogiliste ja keemiliste ohtude esinemisest neis.
- (3) Ühtse põllumajanduspoliitika kontekstis on vastu võetud mitmeid direktiive konkreetsete sanitaareeskirjade kehtestamiseks asutamislepingu I lisas loetletud toodete valmistamise ja turuleviimise kohta. Nimetatud sanitaareeskirjad on vähendanud kaubandustõrkeid asjaomaste toodete puhul, aidates kaasa siseturu loomisele, samas tagades kõrgetasemelise tervisekaitse.
- (4) Nimetatud eeskirjad sisaldavad terviseohutuse üldisi põhimõtteid, eelkõige seoses valmistajate „ja pädevate asutuste” kohustustega, struktuurilisi, tegevus- ja hügieeninõudeid ettevõtetele, ettevõtete tunnustamise korda, nõudeid ladustamisele ja transpordile ning tervisemärkidele.
- (5) Nimetatud põhimõtted on loomset päritolu toiduainete hügieenilise valmistamise üldiseks aluseks, võimaldades olemasolevaid direktiive lihtsustada.
- (6) Soovitav on saavutada täiendav lihtsustamine seeläbi, et rakendada samu eeskirju võimaluse korral kõikide loomset päritolu toodete suhtes.
- (7) Määruse (EÜ) nr 852/2004 nõue, millega toidukäitlejad toiduainete tootmise, töötlemise ning jaotamise mis tahes etapis, mis

<sup>(1)</sup> EÜT C 365 E, 19.12.2000, lk 58.

<sup>(2)</sup> EÜT C 155, 29.5.2001, lk 39.

<sup>(3)</sup> Euroopa Parlamendi 15. mai 2002. aasta aramus (ELT C 180 E, 31.7.2003, lk 288), nõukogu 27. oktoobri 2003. aasta ühiseisukoht (ELT C 48 E, 24.2.2004, lk 23) Euroopa Parlamendi 30. märtsi 2004. aasta seisukoht (Euroopa Liidu Teatajas seni avaldamata) ja nõukogu 16. aprilli 2004. aasta otsus.

<sup>(4)</sup> Vt käesoleva Euroopa Liidu Teataja lk 3.

## ▼C1

järgneb esmatootmisele ja sellega seotud tegevustele, peavad kehtestama, rakendama ja säilitama ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollipunktide süsteemi põhimõtetele (HACCP) vastavad toimingud, lubab samuti lihtsustamist.

- (8) Koos võetuna põhjendavad need elemendid olemasolevates direktiivides leiduvate hügieeni erinõuete uuestisõnastamist.
- (9) Uuestisõnastamise peaesmärkideks on tagada kõrgetasemeline tarbijakaitse toiduohutuse valdkonnas, eelkõige kogu ühenduse toidukäitlejatele samade eeskirjade kehtestamise abil, ning kindlustada loomset päritolu toodete siseturu nõuetekohane toimimine, aidates seeläbi kaasa ühtse põllumajanduspoliitika eesmärkide saavutamisele.
- (10) Tuleb säilitada ja, kui see on vajalik tarbijakaitse tagamiseks, muuta rangemaks üksikasjalikud hügieenieeskirjad loomset päritolu toodetele.
- (11) Ühenduse eeskirju ei tohiks kohaldada koduseks isiklikuks kasutamiseks mõeldud esmatoodete suhtes ega koduseks isiklikuks tarvitamiseks mõeldud toidu valmistamise, töötlemise või hoiustamise suhtes kodus. Lisaks sellele, kui toidukäitleja tarnib väikestes kogustes omatoodetud esmatooeteid või teatavaid lihalike otse lõpptarbijale või kohalikku jaemüügiettevõttesse, on asjakohane rahvatervist kaitsta siseriiklike õigusaktidega, eelkõige tootja ja tarbija vahelise tiheda sideme tõttu.
- (12) Määruse (EÜ) nr 852/2004 nõuded on üldjuhul piisavad selleks, et tagada toiduohutus jaemüügiga tegelevates ettevõtetes, mis on seotud loomset päritolu toodete otsemüügi või tarnimisega lõpptarbijale. Käesolevat määrust tuleks üldjuhul kohaldada hulgi müügitegevuste suhtes (s.t kui jaettevõtte tegeleb loomset päritolu toiduainete tarnimisega teisele ettevõttele). Välja arvatud käesolevas määruses sätestatud erinõuded temperatuurile, peaks määruse (EÜ) nr 852/2004 nõuetest siiski piisama selliste hulgi müügitegevuste puhul, mis hõlmavad üksnes ladustamist või transporti.
- (13) Liikmesriikidel peaks olema mõningane võimalus laiendada või piirata käesoleva määruse nõuete kohaldamist riiklike õigusaktidega reguleeritud jaekaubandusele. Nad võivad nimetatud nõuete kohaldamist piirata siiski üksnes siis, kui leiavad, et määruse (EÜ) nr 852/2004 nõuetest piisab toiduhügieeni alaste eesmärkide saavutamiseks, ning kui loomset päritolu toiduainete tamed jaettevõttelt teisele ettevõttele on marginaalsed, kohaliku ulatusega ja kitsendustega. Sellised tamed peaksid seega moodustama üksnes väikese osa ettevõtte äritegevusest; ettevõtted, kellele tarnitakse, peaksid asuma vahetus läheduses; ning tamed peaksid hõlmama üksnes teatavat liiki tooteid või ettevõtteid.
- (14) Kooskõlas asutamislepingu artikliga 10 tuleb liikmesriikidel võtta kõik asjakohased meetmed, et tagada toidukäitlejate vastavus käesolevas määruses sätestatud kohustustele.
- (15) Toidu jälgitavus on toiduohutuse tagamise oluline element. Lisaks määruse (EÜ) nr 178/2002<sup>(1)</sup> üldreeglite järgimisele tuleks toidukäitlejatel, kes vastutavad ettevõtete eest, mis kooskõlas käesoleva määrusega peavad olema tunnustatud, tagada, et kõik nende turuleviidavad loomset päritolu tooted kannavad kas tervisemärki või identifitseerimismärki.
- (16) Ühendusse imporditav toit peab vastama määruses (EÜ) nr 178/2002 sätestatud üldnõuetele või vastama eeskirjadele, mis

<sup>(1)</sup> Euroopa Parlamendi ja nõukogu 28. jaanuari 2002. aasta määrus (EÜ) nr 178/2002, millega sätestatakse toiduainete õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded, asutatakse Euroopa Toiduohutusamet ja kehtestatakse toidu ohutusega seotud menetlused (EÜT L 31, 1.2.2002, lk 1). Määrust on viimati muudetud määrusega (EÜ) nr 1642/2003 (ELT L 245, 29.9.2003, lk 4).

## ▼C1

on samaväärsed ühenduse eeskirjadega. Käesolevas määruses määratletakse ühendusse imporditava loomset päritolu toidu hügieeni erinõuded.

- (17) Käesoleva määruse vastuvõtmine ei tohiks vähendada Soome ja Rootsi liitumisel ühendusega nendega kokku lepitud täiendavaid tagatisi, mis on kinnitatud komisjoni otsustega 94/968/EÜ,<sup>(1)</sup> 95/50/EÜ,<sup>(2)</sup> 95/160/EÜ,<sup>(3)</sup> 95/161/EÜ<sup>(4)</sup> ja 95/168/EÜ<sup>(5)</sup> ning nõukogu otsustega 95/409/EÜ,<sup>(6)</sup> 95/410/EÜ<sup>(7)</sup> ja 95/411/EÜ.<sup>(8)</sup> Sellega tuleks sätestada kord üleminekuperioodi ajal tagatiste andmiseks mis tahes liikmesriigile, millel on heaks kiidetud riiklik kontrolliprogramm, mis asjaomase loomset päritolu toidu puhul on samaväärne Soome ja Rootsi heakskiidetud programmidega. Euroopa Parlamendi ja nõukogu 17. novembri 2003. aasta määrusega (EÜ) nr 2160/2003 salmonella ja muude kindlaks määratud toidust põhjustatud zoonootilise toimega mõjurite tõrje kohta<sup>(9)</sup> sätestatakse samasugune kord elusloomade ja haudemunade suhtes.
- (18) Käesolevas määruses sätestatud struktuuri- ja hügieeninõudeid on asjakohane kohaldada igat liiki ettevõtete suhtes, sealhulgas väikeettevõtted ja liikuvtapamajad.
- (19) Paindlikkus on asjakohane, et võimaldada traditsiooniliste meetodite jätkuvat kasutamist toidu tootmise töötlemise või jaotamise mis tahes etapis ning seoses ettevõtetele esitatavate struktuuri- nõuetega. Paindlikkus on eriti oluline piirkondade jaoks, kus kehtivad erilised geograafilised piirangud, sealhulgas asutamislepingu artikli 299 lõikes 2 osutatud äärepoolseimad piirkonnad. Paindlikkus ei peaks siiski ohustama toiduohutuse alaseid eesmärke. Veelgi enam, kuna kogu toit, mis toodetakse kooskõlas hügieenireeglitega, on harilikult vabas ringluses üle kogu ühenduse, peaks kord, mis võimaldab liikmesriikidel paindlikkust kasutada, olema täiesti läbipaistev. See peaks erimeelsuste lahendamise vajadusel võimaldama arutelu määruse (EÜ) nr 178/2002 kohaselt moodustatud alalise toiduahela ja loomatervishoiu komitees ning komisjonil protsessi koordineerida ja võtta asjakohaseid meetmeid.
- (20) Lihamassi mõiste peaks olema üldine ja hõlmama kõiki mehaanilisi konditustamismeetodeid. Kiired tehnoloogilised arengud selles vallas tähendavad, et on asjakohane kasutada paindlikku mõistet. Lihamassile esitatavad tehnilised nõuded peaksid siiski erinema olenevalt erinevate meetodite tulemusena saadud toodetele antavast riskihinnangust.
- (21) Toidukäitlejad, sealhulgas loomasöödasektor, on omavahelistes sidemetes ning loomatervise, loomade heaolu ja rahvatervise kaalutlused on omavahel seotud tootmise töötlemise ja jaotamise kõikidel etappidel. See eeldab piisavat kommunikatsiooni erinevate huvirühmade vahel piki toiduahelat alates esmatootmisest kuni jaemüügini.
- (22) Selleks, et kindlustada ühenduse turule viidavate kütitud ulukite nõuetekohane inspekteerimine, tuleks kütitud loomade kere ja siseelundid esitada ametlikuks tapajärgseks kontrolliks ulukite töötlemisettevõttes. Teatavate küttimistraditsioonide säilitamiseks ilma toiduohutust ohtu seadmata võib siiski ka pakkuda koolitust küttidele, kes ulukeid inimtoiduks turule viivad. See peaks

<sup>(1)</sup> EÜT L 371, 31.12.1994, lk 36.

<sup>(2)</sup> EÜT L 53, 9.3.1995, lk 31.

<sup>(3)</sup> EÜT L 105 9.5.1995, lk 40.

<sup>(4)</sup> EÜT L 105, 9.5.1995, lk 44.

<sup>(5)</sup> EÜT L 109, 16.5.1995, lk 44.

<sup>(6)</sup> EÜT L 243, 11.10.1995, lk 21.

<sup>(7)</sup> EÜT L 243, 11.10.1995, lk 25.

<sup>(8)</sup> EÜT L 243, 11.10.1995, lk 29.

<sup>(9)</sup> ELT L 325, 12.12.2003, lk 1.

## ▼ C1

võimaldama küttidel teostada ulukite esialgset kontrolli kohapeal. Kui koolitatud kütid teostavad nimetatud esialgse kontrolli ja ei tuvasta kõrvalekaldeid ega ohte, ei ole sellistel juhtudel vaja neilt nõuda kogu siseelundite esitamist ulukite töötlemisettevõttele tapajärgseks kontrolliks. Liikmesriikidel tuleks siiski võimaldada kehtestada oma territooriumil rangemad reeglid eriloomuliste riskidega arvestamiseks.

- (23) Käesoleva määrusega tuleks kehtestada toorpiima kriteeriumid kuni uute turustamisnõuete kehtestamiseni. Need kriteeriumid peaksid olema käivitusväärtused, millega peetakse silmas seda, et nende ületamisel tuleb toidukäitlejatel kehtestada parandusmeetmeid ja teavitada pädevat asutust. Kriteeriumid ei peaks olema maksimumväärtused, mille ületamisel toorpiima turustada ei tohi. Sellega peetakse silmas, et teatavates olukordades võib kriteeriumitele mitte täielikult vastavat toorpiima asjakohaste meetmete rakendamisel ohutult kasutada inimtoiduks. Otsetarbimiseks ettenähtud toorpiima ja toorkoore puhul on asjakohane võimaldada igal liikmesriigil säilitada või kehtestada asjakohased sanitaarmedetmed käesoleva määruse eesmärkide saavutamise tagamiseks oma territooriumil.
- (24) On asjakohane, et piimatoodete tootmiseks kasutatava toorpiima kriteeriumid oleksid kolm korda kõrgemad kui majandist kogutava toorpiima kriteeriumid. Töödeldud piimatoodete valmistamiseks kasutatava piima kriteerium on absoluutväärtus, majandist kogutava toorpiima puhul on aga tegemist keskmisega. Käesolevas määruses sätestatud temperatuurinõuete järgimine ei peata täielikult bakterikasvu transportimisel ja ladustamisel.
- (25) Käesolev uuestisõnastamine tähendab seda, et olemasolevad hügieeninõuded võib kehtetuks tunnistada. Selle saavutab Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. aprilli 2004. aasta direktiiv 2004/41/EÜ, millega tunnistatakse kehtetuks teatavad direktiivid, mis käsitlevad teatavate inimtoiduks ettenähtud loomset päritolu toodete tootmise ja turuleviimise toiduhügieeni ning tervishoiunõudeid. <sup>(1)</sup>
- (26) Lisaks asendavad käesoleva määruse reeglid munade kohta nõukogu 20. juuni 1994. aasta otsuses 94/371/EÜ (milles sätestatakse teatavat liiki munade turuleviimise terviseohutuse erinõuded) <sup>(2)</sup> kehtestatud vastavad reeglid, mis on muutunud kehtetuks nõukogu direktiivi 92/118/EMÜ <sup>(3)</sup> tühistamise tõttu.
- (27) Ühenduse toiduhügieeni alased õigusaktid peaksid toetuma teaduslikele nõuannetele. Seepärast tuleks vajaduse korral alati konsulteerida Euroopa Toiduohutusametiga.
- (28) Teaduse ja tehnika arengu arvesse võtmiseks tuleks tagada komisjoni ja liikmesriikide tihe ja tõhus koostöö toiduahela ja loomaterbishoiu alalise komitee raames.
- (29) Käesoleva määruse nõudeid ei peaks kohaldama enne toiduhügieeni käsitlevate uute õigusaktide täielikku jõustumist. Samuti on asjakohane jätta vähemalt 18 kuud uute reeglite jõustumise ja kohaldamise vahele, et anda asjaomastele tööstustele aega kohanemiseks.
- (30) Käesoleva määruse rakendamiseks vajalikud meetmed tuleks vastu võtta vastavalt nõukogu 28. juuni 1999. aasta otsusele

<sup>(1)</sup> ELT L 157, 30.4.2004, lk 33.

<sup>(2)</sup> EÜT L 168, 2.7.1994, lk 34.

<sup>(3)</sup> Nõukogu 17. detsembri 1992. aasta direktiiv 92/118/EMÜ, milles sätestatakse selliste toodete ühendusesisest kaubandust ja ühendusse importimist reguleerivad loomatervishoiu- ja tervisekaitsemeetmed, mille suhtes ei kohaldata direktiivi 89/662/EMÜ A lisa I peatükis ja nakkusetekitajate puhul direktiivis 90/425/EMÜ osutatud ühenduse erieeskirjades sätestatud nõudeid (EÜT L 62, 15.3.1993, lk 49). Määrust on viimati muudetud komisjoni määrusega (EÜ) nr 445/2004 (ELT L 72, 11.3.2004, lk 60).

## ▼C1

1999/468/EÜ, millega sätestatakse komisjonile antud rakendusvo-  
lituste kasutamise menetlus, (1)

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

I PEATÜKK  
ÜLDSÄTTED

*Artikkel 1*

**Reguleerimisala**

1. Käesolevas määruses kehtestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erinõuded toidukäitlejatele. Käesolevad eeskirjad on täienduseks määruses (EÜ) nr 852/2004 sätestatutele. Neid kohaldatakse loomset päritolu töötlemata ja töödeldud toodetele.

2. Otsese vastupidise viite puudumisel ei kohaldata käesolevat määrust toidu suhtes, mis sisaldab nii taimset päritolu tooteid kui ka loomset päritolu töödeldud tooteid. Sellise toidu valmistamisel kasutavaid loomset päritolu töödeldud tooteid tuleks aga siiski hankida ja käsitseda kooskõlas käesoleva määruse nõuetega.

3. Käesolevat määrust ei kohaldata järgmistel juhtudel:

- a) esmatootmine eraotstarbeliseks koduseks kasutamiseks;
- b) toidu valmistamine, käsitsemine või ladustamine kodus eraotstarbeliseks koduseks kasutamiseks;
- c) väikestes kogustes esmatoodete tarnimine käitlejalt otse lõpptarbijale või kohalikesse jaekaubandusettevõtetesse, kes tarnivad otse lõpptarbijale.
- d) farmis tapetud kodulindude l ja jänesealiste liha väikestes kogustes tarnimine käitlejalt otse lõpptarbijale või kohalikesse jaekaubandusettevõtetesse, kes tarnivad sellist liha värskelt lihana otse lõpptarbijale.
- e) ulukite või nende liha väikestes kogustes tarnimine küttidelt otse lõpptarbijale või kohalikesse jaekaubandusettevõtetesse, kes tarnivad otse lõpptarbijale.

4. Liikmesriigid kehtestavad siseriiklike õigusnormidega lõike 3 punktides c, d ja e osutatud tegevusi ja isikuid reguleerivad eeskirjad. Selliste siseriiklike eeskirjade eesmärgiks on tagada käesoleva määruse eesmärkide saavutamine.

5. a) Otsese vastupidise viite puudumise korral ei kohaldata käesolevat määrust jaetegevuse suhtes.

b) Käesolevat määrust kohaldatakse siiski jaetegevuse suhtes, kui tegevuse eesmärgiks on loomset päritolu toiduainete tarnimine teisele ettevõttele, välja arvatud järgmistel juhtudel:

i) tegevus seisneb üksnes ladustamises või transpordis, mille puhul siiski kohaldatakse III lisas sätestatud temperatuurinõudeid;

või

ii) loomset päritolu toitu sellest jaettevõttest tarnitakse üksnes teistele jaettevõtetele ning tegevus kooskõlas siseriiklike õigusaktidega on marginaalne, kohaliku ulatusega ning piiratud.

c) Liikmesriigid võivad kehtestada riiklike meetmeid käesoleva määruse nõuete rakendamiseks nende territooriumil paikneva-

(1) EÜT L 184, 17.7.1999, lk 23.

▼ **C1**

tele ja eettevõtetele, mille suhtes käesolev määrus poleks kohaldatav lõikude a ja b alusel.

6. Käesoleva määruse kohaldamine ei piira järgmist:
  - a) asjakohased looma- ja rahvatervise nõuded, sealhulgas teatavate transmissiivsete spongiossete entsefalopaatiate vältimise, kontrolli ja likvideerimise eesmärgil sätestatud rangemad eeskirjad;
  - b) nõuded loomade heaolule  
ja
  - c) nõuded loomade identifitseerimisele ja loomset päritolu toodete jälgitavusele.

*Artikkel 2***Mõisted**

Käesolevas määruses kasutatakse järgmisi mõisteid:

1. määruses (EÜ) nr 178/2002 sätestatud mõisted;
2. määruses (EÜ) nr 852/2004 sätestatud mõisted;
3. I lisas sätestatud mõisted  
ja
4. mis tahes tehnilised mõisted II ja III lisas.

## II PEATÜKK

**TOIDUKÄITLJATE KOHUSTUSED***Artikkel 3***Üldkohustused**

1. Toidukäitlejad peavad järgima II ja III lisa asjakohaseid sätteid.
2. ►**M7** Toidukäitlejad ei kasuta loomset päritolu toodete pinnalt pinnasaaste eemaldamiseks mingit muud ainet peale joogivee või kui määrusega (EÜ) nr 852/2004 või käesoleva määrusega seda lubatakse, siis puhta vee, välja arvatud kui aine kasutamise on heaks kiitnud komisjon. Kõnealused meetmed, mille eesmärk on muuta käesoleva määruse vähemolulisi sätteid, täiendades seda, võetakse vastu artikli 12 lõikes 3 osutatud kontrolliga regulatiivmenetluse kohaselt. ◀ Toidukäitlejad järgivad samuti mis tahes kasutustingimusi, mis võidakse sama korra alusel kehtestada. Heakskiidetud aine kasutamine ei mõjuta toidukäitleja kohustust järgida käesoleva määruse nõudeid.

*Artikkel 4***Ettevõtete registreerimine ja tunnustamine**

1. Toidukäitlejad viivad turule ühenduses valmistatud loomset päritolu tooteid üksnes siis, kui need on valmistatud ja neid on käsitsetud eranditult ettevõtetes:
  - a) mis vastavad määruse (EÜ) nr 852/2004 asjakohastele nõuetele, käesoleva määruse II ja III lisa ning toidualaste õigusnormide muudele asjakohastele nõuetele  
ja
  - b) mille pädev asutus on registreerinud või, kui see on nõutav kooskõlas lõikega 2, tunnustanud.

▼ **C1**

2. Ilma et see piiraks määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 6 lõike 3 kohaldamist, on selliseid loomset päritolu tooteid käsitsevate ettevõtete tegevus, mille suhtes käesoleva määruse III lisas on sätestatud nõudeid, lubatud üksnes pädeva asutuse tunnustamise korral kooskõlas käesoleva artikli lõikega 3, erandiks on üksnes järgmise tegevusega ettevõtted:

- a) esmatootmine;
- b) transporditoimingud;
- c) kontrollitava temperatuuriga ladustamistingimusi mitte vajavate toodete ladustamine  
või
- d) muud, kui vastavalt artikli 1 lõike 5 punktiga b määruse reguleerimisalasse kuuluvad jaetoimingud.

3. Ettevõtte, mille suhtes kohaldatakse tunnustamist kooskõlas lõikega 2, võib tegutseda üksnes siis, kui pädev asutus on kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrusega (EÜ) nr 854/2004, millega kehtestatakse erieeskirjad inimtoiduks ettenähtud loomsete saaduste ametliku kontrolli korraldamise kohta: <sup>(1)</sup>

- a) pärast kohapealset kontrolli tunnustanud ettevõtte tegutsemisõigust  
või
- b) andnud ettevõttele tingimusliku tunnustuse.

4. Toidukäitlejad teevad koostööd pädevate asutustega kooskõlas määrusega (EÜ) nr 854/2004. Eelkõige tagavad toidukäitlejad ettevõtte töö lõpetamise, kui pädev asutus tunnustuse tagasi võtab või, tingimusliku tunnustuse puhul seda ei pikenda või ei anna täielikku tunnustust.

5. Käesolev artikkel ei takista ettevõttel toitu turule viimast käesoleva määruse rakenduskuupäeva ja pädeva asutuse sellele järgneva esimese kontrolli vahel, kui ettevõtte:

- a) kuulub tunnustamisele kooskõlas lõikega 2 ja viis loomset päritolu tooteid turule kooskõlas ühenduse õigusaktidega vahetult enne käesoleva määruse rakendamist  
või
- b) on sellist liiki, mille puhul tunnustamisnõue enne käesoleva määruse rakendamist puudus.

*Artikkel 5***Tervisemärk ja identifitseerimismärk**

1. Toidukäitlejad viivad turule loomset päritolu toote, mida on käsitletud ettevõttes, mille suhtes kohaldatakse tunnustamist kooskõlas artikli 4 lõikega 2, üksnes siis, kui ettevõtte on kas:

- a) kasutanud tervisemärki kooskõlas määrusega (EÜ) nr 854/2004  
või
- b) kui nimetatud määruses pole sätestatud tervisemärgi kasutamine, siis on kasutanud identifitseerimismärki kooskõlas käesoleva määruse II lisa I jaoga.

2. Toidukäitlejad võivad kasutada identifitseerimismärki loomset päritolu toote puhul üksnes siis, kui toode on valmistatud kooskõlas käesoleva määrusega ettevõtetes, mis vastavad artikli 4 nõuetele.

3. Toidukäitlejatel pole lubatud eemaldada lihalt tervisemärki, mida on kasutatud kooskõlas määrusega (EÜ) nr 854/2004, välja arvatud selle lõikamisel, töötlemisel või muul viisil edasi käitlemisel.

<sup>(1)</sup> Vt käesoleva Euroopa Liidu Teataja lk 83.



## ▼ C1

## Artikkel 6

**Loomset päritolu tooted väljastpoolt ühendust**

1. Loomset päritolu tooteid kolmandatest riikidest importivad toidukäitlejad peavad tagama, et import toimub üksnes järgmistel tingimustel:

a) lähteriigiks olev kolmas riik on kantud kooskõlas määruse (EÜ) nr 854/2004 artikliga 11 koostatud kolmandate riikide nimekirja, kust selle toote import on lubatud;

b) i) ettevõtte, kust toode lähetati ja kus see omandati või ette valmistati, on kantud kooskõlas määruse (EÜ) nr 854/2004 artikliga 12 koostatud ettevõtete nimekirja, kust selle toote import on lubatud, kui see on kohaldatav;

ii) värsket liha, hakkliha, lihavalmististe, lihatoodete ja lihamassi puhul valmistati toode lihast, mis on saadud tapamajadest ja lihalõikusettevõtetest, mis on kantud kooskõlas määruse (EÜ) nr 854/2004 artikliga 12 koostatud ja ajakohastatud nimekirja, või tunnustatud ühenduse ettevõtetest

ja

iii) elusate kahepoolmeliste molluskite, okasnahksete, mantelloomadete ja meritigude puhul on tootmispiirkond kantud kooskõlas kõnesoleva määruse artikliga 13 koostatud nimekirja;

c) toode vastab järgmistele nõuetele:

i) käesoleva määruse nõuded, sealhulgas artikli 5 nõuded tervise- ja identifitseerimismärgi suhtes;

ii) määruse (EÜ) nr 852/2004 nõuded

ja

iii) loomset päritolu toodete impordi kontrolli reguleerivate ühenduse õigusaktidega kooskõlas sätestatud mis tahes imporditingimused

ja

d) määruse (EÜ) nr 854/2004 artikli 14 nõuded sertifikaatide ja dokumentide suhtes, kui kohaldatav, on täidetud.

2. Erandina lõikest 1 võib kalandustoodete import toimuda ka kooskõlas määruse (EÜ) nr 854/2004 artikli 15 erisätetega.

3. Loomset päritolu tooteid importivad toidukäitlejad peavad tagama järgmist:

a) toodete kontrollimise võimaldamist importimisel kooskõlas direktiiviga 97/78/EÜ<sup>(1)</sup>;

b) import vastab direktiivi 2002/99/EÜ<sup>(2)</sup> nõuetele

ja

c) nende kontrollitavad toimingud, mis leiavad aset pärast importimist, tehakse kooskõlas III lisa nõuetega.

4. Toidukäitlejad, kes impordivad toitu, mis sisaldab nii taimset päritolu tooteid kui ka loomset päritolu töödeldud tooteid, tagavad, et sellises toidus sisalduvad loomset päritolu töödeldud tooted täidavad lõigete 1–3 nõudeid. Nad peavad suutma tõendada, et see nii on (näiteks

<sup>(1)</sup> Nõukogu 18. detsembri 1997. aasta direktiiv 97/78/EÜ, milles sätestatakse kolmandatest riikidest ühendusse toodavate toodete veterinaarkontrolli põhimõtted (EÜT L 24, 30.1.1998, lk 9). Direktiivi on muudetud 2003. aasta ühinemisaktiga.

<sup>(2)</sup> Nõukogu 16. detsembri 2002. aasta direktiiv 2002/99/EÜ, milles sätestatakse inimtoiduks mõeldud loomsete saaduste tootmise, töötlemise, turustamise ja ühendusse toomise loomatervishoiunõuded (ELT L 18, 23.1.2003, lk 11).

▼ C1

vastava dokumentatsiooni või sertifitseerimise abil, mis ei pea järgima lõike 1 punktis d täpsustatud vormi).

## III PEATÜKK

**KAUBANDUS***Artikkel 7***Dokumendid**

1. Kui see on nõutav vastavalt II või III lisale, tuleb toidukäitlejatel tagada, et loomset päritolu toodete saadetistega on kaasas sertifikaadid või muud dokumendid.
2. Artikli 12 lõikes 2 osutatud korras võib:
  - a) kehtestada dokumendivorme
  - ja
  - b) sätestada elektrooniliste dokumentide kasutamine.

*Artikkel 8***Eritagatised**

1. Toidukäitlejad, kes kavatsevad viia Rootsi või Soome turule järgmisi loomset päritolu toiduaineid, peavad täitma lõikes 2 sätestatud reegleid salmonella suhtes:
  - a) veise- ja sealiha, sealhulgas hakkliha, kuid mitte lihavalmistised ega lihamass;
  - b) järgmist liiki kodulindude liha: kanad, kalkunid, pärllkanad, pardid ja haned, sealhulgas hakkliha, kuid mitte lihavalmistised ega lihamass;
  - ja
  - c) munad.
2.
  - a) Veise- ja sealiha ning kodulinnuliha puhul tuleb saadetistest võtta proovid teesaatvas ettevõttes ning nende mikrobioloogiline testimine peab andma negatiivsed tulemused kooskõlas ühenduse õigusaktidega.
  - b) Munade puhul peavad pakkimiskeskused andma garantii, et saadetised on pärit karjadest, millele on sooritatud mikrobioloogiline testimine negatiivsete tulemustega kooskõlas ühenduse õigusaktidega.
  - c) Veise- ja sealiha puhul ei tule lõigus a sätestatud testi teha saadetiste puhul, mis on ette nähtud ettevõttele pastöriseerimiseks, steriliseerimiseks või samasuguse mõjuga töötlemiseks. Munade puhul ei tule lõigus b sätestatud testi teha saadetiste puhul, mis on ette nähtud töödeldud toodete valmistamiseks protsessi abil, mis garanteerib salmonella kõrvaldamise.
  - d) Lõikudes a ja b sätestatud teste ei tule teha toiduainete puhul, mis on pärit ettevõttest, mille suhtes kohaldatakse tunnustatud kontrolliprogrammi asjaomase loomset päritolu toidu puhul ja artikli 12 lõikes 2 osutatud korras, mis on samaväärne Rootsi ja Soome puhul tunnustatud korraga.
  - e) Veise- ja sealiha ning kodulinnuliha puhul peab toiduga kaasas olema ühenduse õigusaktidega sätestatud näidisele vastav kaubadokument või sertifikaat, mis peab sedastama järgmist:
    - i) lõigus a osutatud kontrollimised on läbi viidud negatiivse tulemusega

▼ **C1**

või

ii) liha on ette nähtud üheks lõigus c osutatud otstarbeks

või

iii) liha on pärit lõiguga d reguleeritud ettevõttest.

f) Munade puhul peab saadetisega kaasas olema sertifikaat, mis sedastab, et lõigus b osutatud testid on tehtud negatiivsete tulemustega või et munad on ette nähtud kasutamiseks lõigus c osutatud moel.

▼ **M7**

3. a) Komisjon võib lõigete 1 ja 2 nõudeid ajakohastada, et võtta arvesse eelkõige muudatusi liikmesriikide kontrolliprogrammides või mikrobioloogiliste kriteeriumide kehtestamist kooskõlas määrusega (EÜ) nr 852/2004. Kõnealused meetmed, mille eesmärk on muuta käesoleva määruse vähemolulisi sätteid, seda muu hulgas täiendades, võetakse vastu artikli 12 lõikes 3 osutatud kontrolliga regulatiivmenetluse kohaselt.
- b) Lõikes 2 sätestatud eeskirju võib lõikes 1 osutatud mis tahes toiduainete suhtes laiendada tervikuna või osaliselt mis tahes liikmesriigile või liikmesriigi mis tahes piirkonnale, millel on kontrolliprogramm, mis asjaomase loomset päritolu toidu puhul on tunnustatud samaväärseks Rootsi ja Soome puhul heaks kiidetud programmiga, artikli 12 lõikes 2 osutatud regulatiivkomitee menetluse kohaselt.

▼ **C1**

4. Käesolevas artiklis tähendab kontrolliprogramm kooskõlas määrusega (EÜ) nr 2160/2003 heaks kiidetud kontrolliprogrammi.

## IV PEATÜKK

## LÕPPSÄTTED

▼ **M7***Artikkel 9*

Üldised üleminekumeetmed, mille eesmärk on muuta käesoleva määruse vähemolulisi sätteid, täiendades seda muu hulgas uute vähemoluliste sätetega, eelkõige käesoleva määruse sätetega kehtestatud nõuete täiendavad üksikasjad, võetakse vastu artikli 12 lõikes 3 osutatud kontrolliga regulatiivmenetluse kohaselt.

Muid rakendus- või üleminekumeetmeid võib vastu võtta artikli 12 lõikes 2 osutatud regulatiivkomitee menetluse kohaselt.

▼ **C1***Artikkel 10*

## II ja III lisa muutmine ja kohandamine

1. ► **M7** Komisjon võib kohandada või ajakohastada II ja III lisa, võttes arvesse järgmist: ◀

- a) häid tavasid käsitlevate juhiste arengud;
- b) HACCP-l põhinevate süsteemide rakendamisest saadud kogemused vastavalt määruse (EÜ) nr 852/2004 artiklile 5;
- c) tehnoloogilised arengud ja nende praktilised tagajärjed ning tarbijate ootused toidu koostise suhtes;
- d) teaduslikud nõuanded, eelkõige uued hinnangud riskidele;
- e) toiduainete mikrobioloogilised ja temperatuurikriteeriumid;

▼ C1

f) muutused tarbimisharjumustes.

▼ M7

Kõnealused meetmed, mille eesmärk on muuta käesoleva määruse vähemolulisi sätteid, seda muu hulgas täiendades, võetakse vastu artikli 12 lõikes 3 osutatud kontrolliga regulatiivmenetluse kohaselt.

2. Komisjon võib lubada erandeid II ja III lisast, tingimusel et need ei kahjusta käesoleva määruse eesmärkide saavutamist. Kõnealused meetmed, mille eesmärk on muuta käesoleva määruse vähemolulisi sätteid, võetakse vastu artikli 12 lõikes 3 osutatud kontrolliga regulatiivmenetluse kohaselt.

▼ C1

3. Liikmesriigid võivad ilma käesoleva määruse eesmärkide saavutamist ohustamata kehtestada kooskõlas lõigetega 4–8 siseriiklike meetmeid III lisa sätestatud nõuete kohandamiseks.

4. a) Lõikes 3 osutatud siseriiklike meetmete eesmärgiks on:

i) traditsiooniliste meetodite jätkuva kasutamise võimaldamine toidu tootmise töötlemise või jaotamise mis tahes etapis

või

ii) selliste toiduainetööstuste vajadustega arvestamine, mis asuvad piirkondades, kus kehtivad geograafilised eripiirangud.

b) Muudel juhtudel kohaldatakse neid üksnes ettevõtete ehitamise, kavandamise ja sisseseade suhtes.

5. Mis tahes liikmesriik, kes soovib kehtestada lõikes 3 osutatud siseriiklike meetmeid, teavitab komisjoni ja teisi liikmesriike. Iga teade:

a) esitab üksikasjaliku kirjelduse nõuetest, mida see liikmesriik peab vajalikuks vastu võtta, ja soove vastuvõtuvormi suhtes;

b) kirjeldab asjaomaseid toiduaineid ja ettevõtteid;

c) selgitab vastuvõtmise põhjuseid, sealhulgas, kui asjakohane, esitades kokkuvõtte läbiviidud ohuanalüüsist ja mis tahes meetmetest, mis on võetud tagamaks, et vastuvõtmine ei ohusta käesoleva määruse eesmärke;

ja

d) toob ära muu asjakohase teabe.

6. Teistel liikmesriikidel on komisjonile kirjalike kommentaaride saatmiseks kolm kuud alates lõikes 5 osutatud teate saamisest. Lõike 4 lõigust b tulenevate kohandamiste puhul pikendatakse seda ajavahemikku mis tahes liikmesriigi taotlusel nelja kuuni. Komisjon võib ja ühelt või mitmelt liikmesriigilt kommentaare saades peab konsulteerima liikmesriikidega artikli 12 lõikes 1 osutatud komitees. Komisjon võib artikli 12 lõikes 2 nimetatud korras otsustada, kas kavandatud meetmeid võib rakendada, vajaduse korral asjakohaste muudatuste alusel. Vajaduse korral võib komisjon pakkuda üldisi meetmeid kooskõlas käesoleva artikli lõikega 1 või 2.

7. Liikmesriik võib vastu võtta siseriiklike meetmeid, kohandades III lisa nõudeid üksnes järgmiselt:

a) vastavalt kooskõlas lõikele 6 vastu võetud otsusega;

b) kui üks kuu pärast lõikes 6 osutatud ajavahemiku möödumist pole komisjon teavitanud liikmesriike, et on saanud kirjalikke kommentaare või et ta kavatseb teha ettepaneku otsuse vastuvõtmiseks kooskõlas lõikega 6;

või

▼ **C1**

- c) kooskõlas lõikega 8.
8. Liikmesriik võib omaalgatuslikult ja vastavalt asutamislepingu üldsätetele säilitada või kehtestada siseriiklikud reeglid, mis:
- a) keelavad või piiravad otsetarbimiseks ettenähtud toorpiima või toor-koore turuleviimist tema territooriumil  
või
- b) lubavad pädeva asutuse loal kasutada toorpiima, mis ei vasta III lisa IX jaos sätestatud kriteeriumitele mikroorganismide arvu ja somaatiliste rakkude arvu osas, vähemalt 60 päevase laagerdumis- või küpsemisperioodiga juustude valmistamisel, ja piimatooteid, mis on saadud seoses selliste juustudevalmistamisega, kui see ei ohusta käesoleva määruse eesmärkide saavutamist.

*Artikkel 11***Eriotsused**

► **M7** Ilma et see piiraks artikli 9 ja artikli 10 lõike 1 üldkohaldatavust, võib artikli 12 lõikes 2 osutatud regulatiivkomitee menetluse kohaselt kehtestada rakendusmeetmeid ning artikli 12 lõikes 3 osutatud kontrolliga regulatiivmenetluse kohaselt vastu võtta II või III lisa muudatusi, mille eesmärk on muuta käesoleva määruse vähemolulisi sätteid, et: ◀

1. sätestada reegleid veel sooja liha transportimiseks;
2. täpsustada lihamassi puhul, missugune kaltsiumisisaldus ei ületa oluliselt hakkliha kaltsiumisisaldust;
3. sätestada muid töötlusviise, mida töötlevates ettevõtetes rakendada elusatele kahepoolmelistele molluskitele, mis on pärit B ja C klassi tootmispiirkondadest, millele pole rakendatud puhastamist ega ülekandmist;
4. täpsustada tunnustatud testimismeetodeid mereliste biotoksiinide puhul;
5. sätestada täiendavaid hügieenistandardeid elusate kahepoolmeliste molluskite puhul koostöös ühenduse asjakohase referentlaboratooriumiga, sealhulgas:
  - a) teiste mereliste biotoksiinide piirväärtused ja analüüsimeetodid;
  - b) viiruste testimise kord ja virooloogilised standardid  
ja
  - c) proovivõtuplaanid ja -meetodid ning analüütilised hälbed, mida rakendatakse hügieenistandardite järgimise kontrollimiseks;
6. sätestada hügieenistandardeid või -kontrolle, kui nende vajadus rahvatervise kaitseks on teaduslikult tõendatud;
7. laiendada III lisa VII jao IX peatükki elusatele kahepoolmelistele molluskitevälja arvatud perekonda *Pectinidae* kuuluvatele kammkarpidele;
8. määratleda kriteeriumid otsustamiseks, millisel juhul epidemioloogilised andmed osutavad, et kalastuspiirkonnaga ei seondu terviseohte parasiitide näol ja sellest tulenevalt otsustamiseks, millisel juhul võib pädev asutus lubada toidukäitlejail mitte külmutada kalandustooteid kooskõlas III lisa VIII jao III peatüki D osaga;
9. sätestada värskuskriteeriumid ning histamiini ja kogu lenduva lämmastiku piirmäärad kalandustoodete puhul;
10. lubada teatavate piimatoodete valmistamiseks kasutada toorpiima, mis ei vasta III lisa IX jaos sätestatud kriteeriumitele mikroorganismide arvu ja somaatiliste rakkude arvu osas;

**▼ C1**

11. ilma et see piiraks direktiivi 96/23/EÜ<sup>(1)</sup> kohaldamist, määrata toorpiimas leiduvate antibiootiliste ainete jääkide kombineeritud summa lubatud ülempiir,  
ja
12. heaks kiita samaväärsed protsessid želatiini või kollageeni tootmiseks.

*Artikkel 12***Komiteemenetlus**

1. Komisjoni abistab alaline toiduahela ja loomatervishoiu komitee.
2. Kui viidatakse käesolevale lõikele, kohaldatakse otsuse 1999/468/EÜ artikleid 5 ja 7, võttes arvesse selle artiklis 8 sätestatud. Otsuse 1999/468/EÜ artikli 5 lõikes 6 sätestatud tähtajaks kehtestatakse kolm kuud.

**▼ M7**

3. Käesolevale lõikele viitamisel kohaldatakse otsuse 1999/468/EÜ artikli 5a lõikeid 1 kuni 4 ja artiklit 7, võttes arvesse nimetatud otsuse artikli 8 sätteid.

**▼ C1***Artikkel 13***Euroopa Toiduohutusametiga konsulteerimine**

Komisjon konsulteerib Euroopa Toiduohutusametiga mis tahes asjaolude suhtes, mida käesolev määrus reguleerib, millel võiks olla oluline mõju rahvatervisele ja, eelkõige enne ettepanekut laiendada III lisa III jagu teistele loomaliikidele.

*Artikkel 14***Aruanne Euroopa Parlamendile ja nõukogule**

1. Komisjon esitab hiljemalt 20. mail 2009 Euroopa Parlamendile ja nõukogule aruande käesoleva määruse rakendamisest saadud kogemuste kohta.
2. Komisjon lisab aruandele vajaduse korral asjakohased ettepanekud.

*Artikkel 15*

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

Seda hakatakse kohaldama 18 kuud pärast kõigi järgmiste õigusaktide jõustumise kuupäeva:

- a) määrus (EÜ) nr 852/2004;
- b) määrus (EÜ) nr 854/2004  
ja
- c) direktiiv 2004/41/EÜ.

<sup>(1)</sup> Nõukogu 29. aprilli 1996. aasta direktiiv 96/23/EÜ, millega nähakse ette teatavate ainete ja nende jääkide kontrollimise meetmed elusloomades ja loomsetes saadustes (EÜT L 125, 23.5.1996, lk 10). Direktiivi on muudetud määrusega (EÜ) nr 806/2003 (ELT L 122, 16.5.2003, lk 1).

▼ C1

Seda ei kohaldata siiski enne 1. jaanuari 2006.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

▼ C1

## I LISA

## MÕISTED

Käesolevas määruses kasutatakse järgmisi mõisteid:

1. LIHA
  - 1.1. *Liha* – punktides 1.2–1.8 osutatud loomade söödavad osad, sealhulgas veri.
  - 1.2. *Kodukabiloomad* – koduveised (sealhulgas liigid *Bubalus* ja *Bison*), sead, lambad ja kitsed ning kodukabjalised.
  - 1.3. *Kodulinnud* – tehistingimustes peetavad linnud, sealhulgas kodulindudeks mitte peetavad linnud, keda siiski peetakse tehistingimustes koduloomadena, välja arvatud silerinnalised linnud.
  - 1.4. *Jäneselised* – küülikud, jänesed ja närilised.
  - 1.5. *Ulukid*:
    - looduslikud kabiloomad ja jäneselised, samuti muud maismaaimetajad, mida kütatakse inimtoiduks ja käsitletakse ulukitena asjaomasel liikmesriigis kohaldatava seaduse alusel, sealhulgas imetajad, kes elavad suletud territooriumil ulukitega sarnastes vabades tingimustes; ja
    - looduslikud linnud, mida kütatakse inimtoiduks.
  - 1.6. *Tehistingimustes peetavad ulukid* – tehistingimustes peetavad silerinnalised linnud ja punktis 1.2 nimetatud maismaaimetajad.
  - 1.7. *Väikeulukid* – vabalt looduses elavad looduslikud jahilinnud ja jäneselised.
  - 1.8. *Suurulukid* – vabalt looduses elavad looduslikud maismaaimetajad, kes ei kuulu väikeulukite mõiste alla.
  - 1.9. *Rümp* – looma kere pärast tapmist ja korrastamist.
  - 1.10. *Värske liha* – liha, millele pole rakendatud muud säilitusprotsessi peale jahutamise, külmutamise või kiirkülmutamise, sealhulgas vaakumpakendatud või kontrollitud rõhu all pakendatud liha.
  - 1.11. *Rups* – muu värske liha kui rümp, sealhulgas siseelundid ja veri.
  - 1.12. *Siseelundid* – rinna-, kõhu- ja vaagnaõõne organid, samuti hingetoru ja söögitoru ning lindude puhul pugu.
  - 1.13. *Hakkliha* – konditustatud liha, mis on hakitud osakesteks ja sisaldab vähem kui 1 % soola.
  - 1.14. *Lihamass* – toode, mis on saadud liha eraldamisel lihaga kaetud kontidelt pärast konditustamist või kodulinnurümpadelt, kasutades mehaanilisi vahendeid, mille tulemuseks on lihaskiu struktuuri hävimine või muundumine.
  - 1.15. *Lihavalmistised* – värske liha, sealhulgas osakesteks tükeldatud liha, millele on lisatud toiduaineid, maitseaineid või lisaaineid või mida on töödeldud viisil, millest ei piisa liha sisemiste lihaskiudude struktuuri muutmiseks ja seega värske liha omaduste kaotamiseks.
  - 1.16. *Tapamaja* – ettevõtte selliste loomade tapmiseks ja korrastamiseks, mille liha on mõeldud inimtoiduks.
  - 1.17. *Lihalõikusettevõtte* – ettevõtte, mida kasutatakse liha konditustamiseks ja/või tükeldamiseks.
  - 1.18. *Ulukite käsitsemisettevõtte* – mis tahes ettevõtte, milles kütamise järel saadud ulukeid ja ulukiliha valmistatakse ette turuleviimiseks.
2. ELUSAD KAHEPOOLMELISED MOLLUSKID
  - 2.1. *Kahepoolmelised molluskid* – liistaklõpuselised filtrijad molluskid.
  - 2.2. *Merelised biotoksiinid* – eelkõige toksiini sisaldavast planktonist toituvates kahepoolmelistes molluskites ladestunud mürgised ained.
  - 2.3. *Seisundi parandamine* – A klassi tootmispiirkondadest, puhastuskeskustest või jaotuskeskustest toodavate elusate kahepoolmeliste molluskite hoidmine mahutites või muudes puhta mereveega täidetud seadeldistes



## ▼ C1

või looduslikes kohtades neilt liiva, muda ja lima eemaldamiseks, organoleptiliste omaduste säilitamiseks või parandamiseks ning et tagada nende elujõulisus enne pakendamist või pakkimist.

- 2.4. *Tootja* – iga füüsiline või juriidiline isik, kes mis tahes viisil kogub kogumisalalt elusaid kahepoolmelisi molluskeid nende käsitlemise ja turuleviimise eesmärgil.
- 2.5. *Tootmisala* – mis tahes merepiirkond, suudmeala või laguun, kus leidub kahepoolmeliste molluskite looduslikke kogumeid, või ala, kus kahepoolmelisi molluskeid kasvatatakse ja püütakse.
- 2.6. *Ülekandeala* – mis tahes merepiirkond, suudmeala või laguun, mille piirid on selgelt märgistatud ja tähistatud poide, postide või muude fikseeritud vahenditega ning mida kasutatakse üksnes elusate kahepoolmeliste molluskite looduslikuks puhastamiseks.
- 2.7. *Väljastuskeskus* – mis tahes maismaa- või avamereettevõtte inimtoiduks kõlblike elusate kahepoolmeliste molluskite vastuvõtmiseks, seisundi parandamiseks, pesemiseks, puhastamiseks, liigitamiseks, pakendamiseks ja pakkimiseks.
- 2.8. *Puhastuskeskus* – ettevõtte, kus elusad kahepoolmelised molluskid paigutatakse puhta mereveega mahutisse saaste eemaldamiseks vajalikuks ajaks, et muuta nad inimtoiduks kõlblikeks.
- 2.9. *Ülekandmine* – elusate kahepoolmeliste molluskite üleviimine merepiirkonna, suudmeala või laguuni vetesse saaste eemaldamiseks vajalikuks ajaks, et muuta nad inimtoiduks kõlblikeks. See toiming ei hõlma kahepoolmeliste molluskite üleviimist edasiseks kasvatamiseks või nuumamiseks sobivatesse piirkondadesse.

## 3. KALANDUSTOOTED

- 3.1. *Kalandustooted* – kõik merevee- või mageveeloomad (välja arvatud elusad kahepoolmelised molluskid, elusad okasnahksed, elusad mantelloomad ja elusad meriteod ning kõik imetajad, roomajad ja konnad), looduslikud või tehistingimustes peetavad, k.a selliste loomade kõik söödavad vormid, osad ja tooted.
- 3.2. *Tehaslaev* – mis tahes laev, mille pardal kalandustooted läbivad ühe või mitme järgmise toimingu, millele järgneb pakendamine või pakkimine ning vajaduse korral jahutamine või külmutamine: fileerimine, viilutamine, nülginine, naha eemaldamine, kodadest või kestadest vabastamine, hakkimine või töötlemine.
- 3.3. *Külmutuslaev* – mis tahes laev, mille pardal toimub kalandustoodete külmutamine, vajaduse korral pärast ettevalmistavaid töid nagu veretustamine, pea äralõikamine, rookimine ja uimede eemaldamine ning vajaduse korral järgnev pakendamine või pakkimine.
- 3.4. *Mehaaniliselt eraldatudkalandustooide* – mis tahes toode, mis on saadud kalaliha eemaldamisega kalandustoodetelt mehaaniliste vahendite abil, mille tulemusena liha struktuur hävib või muundub.
- 3.5. *Värsked kalandustooted* – töötlemata kalandustooted, terved või ettevalmistatud, sealhulgas vaakumis või rõhu all pakitud tooted, millele pole rakendatud muid töötlusi säilimise tagamiseks peale jahutamise.
- 3.6. *Ettevalmistatud kalandustooted* – töötlemata kalandustooted millele on rakendatud nende anotoomilist terviklikkust rikkuvat töötlust nagu rookimist, pea äralõikamist, viilutamist, fileerimist ja tükeldamist.

## 4. PIIM

- 4.1. *Toorpiim* – piim, mis on saadud tehistingimustes peetavate loomade rinnanäärmeeritisena, ning mida ei ole kuumutatud üle 40 °C ega muul samaväärse mõjuga viisil töödeldud.
- 4.2. *Piimatootmisettevõtte* – ettevõtte, kus on üks või mitu tehistingimustes peetavat looma piima tootmiseks eesmärgiga see toiduna turule viia.

## 5. MUNAD

- 5.1. *Munad* – koorega munad, välja arvatud purunenud, inkubeeritud või kuumutatud munad, mis on saadud tehistingimustes peetavalt lindudelt ja on sobilikud vahetult inimtoiduks või munatoodete valmistamiseks.
- 5.2. *Vedelas olekus muna* – töötlemata munasisu pärast koore eemaldamist.

▼ **C1**

- 5.3. *Koorepragudega munad* – vigastatud koore ja tervete kestadega munad.
- 5.4. *Pakkimiskeskus* – ettevõtte, kus mune kvaliteedi ja kaalu alusel liigitatakse.
6. KONNAKOIVAD JA TEOD
- 6.1. *Konnakoivad* – liigi *Rana* (sugukond *Ranidae*) keha tagumine osa, mis on eraldatud ristlõikega esijäsemete tagant, siseelunditest puhastatud ja nülitud.
- 6.2. *Teod* – liikide *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* ja *Achatinidae* sugukonna liikide maismaa gastropoodid.
7. TÖÖDELDUD TOOTED
- 7.1. *Lihatooted* – liha töötlemise saadused või selliste töödeldud toodete edasise töötlemise saadused, mille lõikepind näitab, et tootel puuduvad värskel lihal iseloomulikud omadused.
- 7.2. *Püimatooted* – toorpiima töötlemise saadused või selliste töödeldud toodete edasise töötlemise saadused.
- 7.3. *Munatooted* – munade või nende erinevate komponentide või segude töötlemise saadused või selliste töödeldud toodete edasise töötlemise saadused.
- 7.4. *Töödeldud kalandustooted* – kalandustoodete töötlemise saadused või selliste töödeldud toodete edasise töötlemise saadused.
- 7.5. *Sulatatud loomarasv* – liha, sealhulgas kontide, sulatamisel saadud rasv, mis on ette nähtud inimtoiduks.
- 7.6. *Kõrned* – valku sisaldavad rasvasulatusjäädgid pärast rasva ja vee osalist eemaldamist.
- 7.7. *Želatiin* – loodusliku päritoluga lahustuv valk, geelistuv või geelistumatu, mis on saadud loomade kontidest, nahkadest, kõõlustest ja soontest pärit kollageeni osalise hüdrolüüsi teel.
- 7.8. *Kollageen* – loomade kontidest, nahkadest, ja kõõlustest saadud valgupõhine toode, mis on valmistatud kooskõlas käesoleva määruse asjakohaste nõuetega.
- 7.9. *Töödeldud maod, põied ja sooled* – maod, põied ja sooled, millele on kohaldatud töötlemist nagu soolamine, kuumutamine või kuivatamine pärast nende omandamist ja puhastamist.
8. MUUD MÄÄRATLUSED
- 8.1. *Loomsed tooted*:
- loomset päritolu toit, sealhulgas mesi ja veri;
  - inimtoiduks ette nähtud elusad kahepoolmelised molluskid elusad okasnahksed, elusad mantelloomad ja elusad meriteod
- ja
- muud loomad, mis on ette nähtud ettevalmistamiseks eesmärgiga neid elusalt lõpptarbijale tarnida.
- 8.2. *Hulgitung* – toidukäitlemisettevõtte, mis koosneb mitmest iseseisvast üksusest, millel on ühised seadmed ja osakonnad, kus müüakse toiduaineid toidukäitlejatele.

▼ C1

## II LISA

## MITMEID LOOMSEID TOOTEID KÄSITLEVAD NÕUDED

## I JAGU: IDENTIFITSEERIMISMÄRK

Kui see on nõutav kooskõlas artiklitega 5 või 6 ning vastavalt III lisa sätetele, tuleb toidukäitlejatel tagada, et loomsetele toodetele on kantud identifitseerimismärk vastavalt järgmistele sätetele.

## A. IDENTIFITSEERIMISMÄRGI KANDMINE TOOTELE

▼ M6

1. Eraldusmärgis tuleb tootele kanda enne, kui toode tootmisettevõttest väljub.

▼ M3

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 loenumbrit, kus need toimingud aset leiavad.

▼ M6

3. Munapakil ei ole eraldusmärgist vaja, kui munad märgistatakse pakkimiskeskuse koodiga vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 1234/2007 XIV lisa A osale. (1).

▼ C1

4. Toidukäitlejad peavad kooskõlas määruse (EÜ) nr 178/2002 artikliga 18 omama paika pandud süsteeme ja protseduure nende toidukäitlejate tuvastamiseks, kellelt nad on saanud ja kellele taminud loomseid tooteid.

## B. IDENTIFITSEERIMISMÄRGI VORM

5. Märk peab olema loetav ja kustumatu ning tähemärgid kergesti eristatavad. See peab olema asetatud pädevate asutuste jaoks selgelt nähtavale kohale.
6. Märk peab kuvama ettevõtte asukohariigi nimetuse, mille võib täielikult välja kirjutada või näidata kahetähelise koodina vastavalt asjakohasele ISO standardile.

Liikmesriikide puhul on need koodid AT, ► M1 BE, ► M4 BG, ◄ DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, ► M4 RO, ◄ SE ja UK ◄.

▼ M2

\_\_\_\_\_

▼ C1

7. Märk peab näitama ettevõtte tunnustamise numbrit. Kui ettevõtte valmistab nii toitu, mille suhtes käesolev määrus kehtib, kui ka toitu, mille suhtes see ei kehti, võib toidukäitleja kasutada sama identifitseerimismärki mõlemat tüüpi toidu puhul.

▼ M1

8. Kui märki kasutab ühenduses asuv ettevõtte, peab see olema ovaalne ja sisaldama lühendit CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, ► M4 EO, ◄ EB või WE.

▼ C1

## C. MÄRGISTAMISVIIS

9. Märki võib olenevalt erinevat tüüpi loomsete toodete esitlusviisist kanda otse tootele ümbrisele või pakendile või trükkida tootele, ümbrisele või pakendile kinnitatavale etiketile või pakendile. Märkiks võib olla ka vastupidavast materjalist eemaldamatu lipik.
10. Lõigatud liha või rupsi sisaldava pakendi puhul tuleb märk kanda pakendile kinnitatud etiketile või trükkida pakendile sellisel moel, et pakendi avamine märki rikub. See pole siiski vajalik, kui avamine rikub pakendi enda. Kui ümbris pakub pakendiga võrdset kaitset, võib etiketi kinnitada ümbrisele.

(1) ELT L 299, 16.11.2007, lk 1.

**▼ C1**

11. Loomsete toodete puhul, mis asetatakse veokonteineritesse või suuropakenditesse ning mis on ette nähtud edasiseks käsitsemiseks, töötlemiseks, pakendamiseks või pakkimiseks teises ettevõttes, võib märgi kanda konteineri või pakendi välispinnale.
12. Pakkimata kujul veetavate vedelate, granuleeritud ja pulbristatud loomsete toodete ja kalandustoodete puhul pole identifitseerimismärk vajalik, kui kaasas olev dokumentatsioon sisaldab punktides 6, 7 ja vajadusel 8 täpsustatud teavet.
13. Kui loomsed tooted asetatakse lõpptarbijale otsetarnimiseks ettenähtud pakendisse, piisab märgi kandmisest üksnes selle pakendi välispinnale.
14. Kui märk kantakse otse loomsele tootele, peavad värvid olema lubatud kooskõlas värvaineid toiduainetes käsitlevate ühenduse reeglitega.

**II JAGU: HACCP-PÕHISTE TOIMINGUTE EESMÄRGID**

1. Tapamaju käitavad toidukäitlejad peavad tagama, et korrad, mille nad on kehtestanud kooskõlas määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 5 üldiste nõuetega, vastavad ohuanalüüsi tulemusena vajalikuks osutunud nõuetele ja punktis 2 loetletud erinõuetele.
2. Need korrad peavad tagama, et tapamajja lubatud iga loom või vajaduse korral iga loomapartii:
  - a) on nõuetekohaselt märgistatud;
  - b) sellega on kaasas III jaos osutatud asjakohane teave päritoluettevõttest;
  - c) see ei ole pärit ettevõttest või alalt, millele kohaldatakse liikumiskeeldu või muid piiranguid looma- või rahvatervisega seonduvatel põhjustel, välja arvatud pädeva asutuse loal;
  - d) on puhas;
  - e) on terve, kuivõrd toidukäitleja seda hinnata saab  
ja
  - f) heaolu tapamajja saabumisel on rahuldav.
3. Punktis 2 loetletud mis tahes nõudele mittevastavusel peab toidukäitleja teavitama ametlikku veterinaari ja rakendama asjakohaseid meetmeid.

**III JAGU: TEAVE TOIDUAHELA KOHTA**

Tapamaju käitavad toidukäitlejad peavad vastavalt vajadusele nõudma, vastu võtma, kontrollima ja võtma meetmeid toiduahelat käsitleva teabe suhtes, nagu käesolevas jaos sätestatud, kõigi loomade puhul, välja arvatud ulukid, mis on saadetud või kavatsetakse saata tapamajja.

**▼ M6**

1. Tapamajade käitajad ei tohi loomi tapamaja territooriumile lubada enne, kui nad on nõudnud ja neile on esitatud asjakohane toiduahela-alane teave, mis sisaldub päritolumajandis kooskõlas määrusega (EÜ) nr 852/2004 peetavas kirjapidamises.

**▼ C1**

2. Tapamajade käitajatele tuleb see teave esitada hiljemalt 24 tundi enne loomade saabumist tappamajja, välja arvatud punktis 7 märgitud asjaoludel.

**▼ M6**

3. Punktis 1 osutatud asjakohane toiduahela-alane teave peab hõlmama eelkõige järgmist:

**▼ C1**

- a) päritoluettevõtte staatus või piirkondlik loomatervise staatus;
- b) asjaomaste loomade tervisestaatus;
- c) loomadele asjakohasel ajavahemikul manustatud veterinaarravimid või muud raviprotseduurid, mille keeluaeg on nullist suurem, koos manustamiskuupäevade ja keeluaegadega;
- d) liha ohutust kahjustada võivate tõbede esinemine;
- e) loomadelt võetud proovide või muude liha ohutust kahjustavate tõbede diagnoosimiseks võetud proovide mis tahes analüüsise tulemused, kui

## ▼ C1

- need on asjakohased rahvatervise kaitse seisukohalt, sealhulgas zoonooside ja saasteainete seire ja kontrollimise raames võetud proovid;
- f) asjakohased aruanded sama päritolu ettevõtte eelnevate loomade tapaeelsetest ja -järgsetest kontrollimistest, sealhulgas eriti ametliku veterinaari aruanded;
- g) tootmisandmed, kui need võiksid viidata tõve esinemisele  
ja
- h) päritolu ettevõtet tavaliselt teenindava eraveterinaari nimi ja aadress.
4. a) Tapamaja käitajale ei pea siiski esitama järgmist teavet:
- i) punkti 3 alapunktides a, b, f ja h osutatud teavet, kui käitajal juba on see teave (näiteks püsivate ärisuhete või kvaliteeditagamiskava tõttu) või
- ii) punkti 3 alapunktides a, b, f ja g osutatud teavet, kui tootja deklareerib, et oluline asjakohane teave puudub;
- b) Teavet ei pea esitama sõnasõnalise väljavõtena päritoluettevõtte andmetest. Selle võib esitada elektroonilise andmevahetuse teel või tootja allkirjastatud standardse deklaratsiooni vormis.
5. Toidukäitlejad, kes otsustavad loomad tapamaja territooriumile lubada pärast asjakohase toiduahelat käsitleva teabe hindamist, peavad selle viivitamata ametlikule veterinaararstile kättesaadavaks tegema ja, välja arvatud punktis 7 mainitud tingimustel, hiljemalt 24 tundi enne looma või partii saabumist. Toidukäitleja peab edastama ametlikule veterinaararstile mis tahes teabe, mis annab alust mureks terviseohutuse pärast, enne asjaomase looma tapaeelset kontrolli.
6. Kui mis tahes loom saabub tapamajja ilma toiduahelat käsitleva teabeta, peab käitleja viivitamata teavitama ametlikku veterinaararsti. Looma tapmine ei või toimuda enne kui ametlik veterinaararst seda lubab.
7. Pädeva asutuse loal võib järgmistel juhtudel toiduahelat käsitlev teave saabuda tapamajja ka koos loomadega, kellega see on seotud, selle asemel et saabuda hiljemalt 24 tundi ette:
- a) sead, kodulinnud või tehistingimustes peetavad ulukid, mis on läbinud tapaeelse kontrolli päritoluettevõttes, kui nendega on kaasas veterinaari allkirjaga sertifikaat selle kohta, et on ta loomad ettevõttes läbi vaadanud ja leidnud, et nad on terved;
- b) kodukabjalised;
- c) loomad, kelle puhul on toimunud hädatapmine, kui nendega on kaasas veterinaari allkirjaga deklaratsioon, millel on kirjas tapaeelse kontrolli positiivne tulemus;  
ja
- d) loomad, mida ei tooda tapamajja otse päritoluettevõttest.
- Tapamajakäitajad peavad asjaomast teavet hindama. Kui nad võtavad loomad tapmiseks vastu, peavad nad lõikudes a ja c mainitud dokumendid andma ametlikule veterinaararstile. Loomade tapmine või korrastamine ei või toimuda enne kui ametlik veterinaararst seda lubab.
8. Toidukäitlejad peavad kontrollima kodukabjalistega kaasas olevaid passe veendumaks, et loom on ette nähtud inimtoiduks tapmiseks. Kui nad võtavad loomad tapmiseks vastu, peavad nad passi andma ametlikule veterinaararstile.

▼ **C1***III LISA***ERINÕUDED****I JAGU: KODUKABILOOMADE LIHA****I PEATÜKK: ELUSLOOMADE TRANSPORT TAPAMAJJA**

Elusloomi tapamajadesse transportivad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Kogumise ja transpordi ajal tuleb loomi käsitseda hoolikalt, ilma asjatuid kannatusi põhjustamata.
2. Tõve sümptomitega või rahvatervise suhtes oluliste mõjuritega saastatud karjadest pärit loomi võib tapamajja transportida üksnes pädeva asutuse loal.

**II PEATÜKK: NÕUDED TAPAMAJADELE**

Toidukäitlejad peavad tagama, et nende tapamajade ehitus projektilahendus ja sisseseade, kus tapetakse kodukabiloomi, vastavad järgmistele tingimustele.

1. a) Tapamajadel peavad olema piisavad ja hügieenilised laudad või ootetrandikud, kui kliima seda lubab, mida on lihtne puhastada ja desinfitseerida. Nimetatud rajatised peavad olema varustatud loomade jootmiseks ja vajaduse korral söötmiseks. Reovee äravool ei tohi kahjustada toiduohutust.
- b) Neil peavad samuti olema eraldi lukustatavad rajatised või, kui kliima seda lubab, trandikud haigetele või kahtlastele loomadele, eraldi äravooluga ning paigutatud selliselt, et vältida teiste loomade saastamist, välja arvatud kui pädev asutus leiab, et selliseid rajatisi pole vaja.
- c) Lautade suurus peab tagama loomade heaolu austamise. Nende projektilahendus peab hõlbustama tapaeelseid kontrollimisi, sealhulgas loomade või loomarühmade tuvastamist.
2. Liha saastamise vältimiseks peavad nad:
  - a) omama piisaval arvul ruume vastavalt teostatavate operatsioonide arvule;
  - b) omama eraldi ruumi magude ja soolte tühjendamiseks ja puhastamiseks, välja arvatud kui pädev asutus lubab nende toimingute ajalist lahutamist konkreetses tapamajas igal üksikjuhul eraldi;
  - c) tagama järgmiste toimingute eraldatuse ruumis või ajas:
    - i) uimastamine ja veretustamine
    - ii) sigade puhul kupatamine, harjastest puhastamine, kaapimine ja kõrvetamine;
    - iii) siseelundite eemaldamine ja täiendav korrastamine;
    - iv) puhaste soolte ja siseelundite käsitsemine;
    - v) muu rupsi ettevalmistamine ja puhastamine, eriti nülitud peade käsitsemine, kui see ei leia aset tapaliinil;
    - vi) rupsi pakkimine  
ja
    - vii) liha lähetamine;
  - d) omama installatsioone mis hoiavad ära liha kokkupuute põrandate, seinte ja inventariga,  
ja
  - e) omama tapaliine (kui käitatakse), mis on kavandatud pidevtaapaprotsessiks ja vältimaks tapaliini erinevate osade ristsaastumist. Kui samades ruumides käitatakse enam kui üht tapaliini, peavad liinid olema piisavalt eraldatud ristsaastumise vältimiseks.
3. Neis peavad olema võimalused tööriistade desinfitseerimiseks kuuma veega, mis on temperatuuril vähemalt 82 °C, või võrdväärse mõjuga alternatiivsüsteem.
4. Lahtist liha käsitseva personali kätepesuseadmete kraanid tuleb kavandada nii, et need aitavad vältida saastumise levimist.

## ▼C1

5. Peavad eksisteerima lukustatavad laod kinnipeetud liha jahutatud ladustamiseks ja eraldi lukustatavad hoidlad inimtoiduks kõlbmatuks tunnustatud liha ladustamiseks.
6. Olemas peab olema eraldi koht ja asjakohased võimalused elusloomade transpordivahendite puhastamiseks, pesuks ja desinfitseerimiseks. Tapamajades ei pea siiski olema neid kohti ja rajatisi, kui pädev asutus seda lubab ning läheduses on olemas ametlikud heakskiidetud kohad ja rajatised.
7. Neil peavad olema lukustatavad rajatised haigete ja kahtlaste loomade tapmiseks. See pole hädavajalik, kui selline tapmine leiab aset teistes ettevõtetes, mida pädev asutus on selleks otstarbeks tunnustanud, või hariliku tapaperioodi lõpul.
8. Kui sõnnikut või seedetrakti sisu ladustatakse tapamajas, peab selleks olema eraldi ala või koht.
9. Neil peab olema piisava sisseseadega lukustatav rajatis või vajaduse korral ruum veterinaarteenistuse ainukasutuseks.

## III PEATÜKK: NÕUDED LIHALÕIKUSETTEVÕTETELE

Toidukäitlejad peavad tagama, et kodukabiloomade liha käsitsevad lihalõikusetevõtted:

1. on ehitatud liha saastumist vältivalt, eelkõige:
  - a) võimaldades toimingute katkematut jätkumist  
või
  - b) tagades erinevate tootmispartiide eraldamise;
2. omavad ruume pakitud ja lahtise liha eraldi ladustamiseks, välja arvatud kui ladustamine toimub eri aegadel või selliselt, et pakkematerjal ja ladustamisviis ei saa olla liha saasteallikaks;
3. omavad lõikamisruume, mille sisseseade tagab vastavuse V peatükis sätestatud nõuetele;
4. omavad lahtist liha käsitseva personali jaoks kätepesuseadmeid, mille kraanid on kavandatud nii, et need aitavad vältida saastumise levimist,  
ja
5. omavad võimalusi tööriistade desinfitseerimiseks kuuma veega, mis on temperatuuril vähemalt 82 °C, või võrdväärse mõjuga alternatiivsüsteemi.

## IV PEATÜKK: TAPAHÜGIEEN

Toidukäitlejad, kes käitavad tapamaju, kus tapetakse kodukabiloomi, peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Pärast tapamajja jõudmist ei tohi loomade tapmisega põhjuseta viivitada. Kui see on nõutav heoluga seotud põhjustel, tuleb loomadele siiski enne tapmist puhkeperiood võimaldada.
2. a) Muul viisil kui tapamajas tapetuna surevate loomade, välja arvatud lõikudes b ja c osutatud loomade liha pole lubatud kasutada inimtoiduks.  
b) Tapamajja võib tuua üksnes tapmiseks ettenähtud elusloomi järgmistele eranditega:
  - i) loomad, kelle puhul kooskõlas VI peatükiga on toimunud hädatapmine väljaspool tapamaja;
  - ii) loomad, kes kooskõlas III jaoga tapetakse tootmiskohas;  
ja
  - iii) ulukid vastavalt IV jao II peatükile.
- c) Tapamajas õnnetusjuhtumi järel tapetud loomade liha on lubatud kasutada inimtoiduks, kui kontrollimisel ei avastata muid tõsiseid kahjustusi peale õnnetusjuhtumist tingitute.
3. Tapmiseks saadetud loomad või vajadusel iga loomapartii tuleb identifitseerida, et oleks võimalik jälgida nende päritolu.
4. Loomad peavad olema puhtad.

▼ **C1**

5. Tapamaja käitajad peavad järgima pädeva asutuse määratud veterinaari juhi-seid kooskõlas määrusega (EÜ) nr 854/2004, et tagada iga tapetava looma tapaeelne kontrollimine sobivatel tingimustel.
6. Taparuumi toodud loomad tuleb tappa asjatu viivitusega.
7. Uimastamine, veretustamine, nülginine, siseelundite eemaldamine ja muu korrastamine tuleb läbi viia asjatu viivitusega ning liha saastumist vältivalt. Eelkõige:
  - a) hingetoru ja söögitoru peavad veretustamise ajal puutumatuks jääma, välja arvatud religioosset tava järgiva tapmise puhul;
  - b) nahkade eemaldamisel:
    - i) tuleb vältida naha väliskülje kontakti rümbaga  
ja
    - ii) naha välisküljega kontaktis olevad käitlejad ja seadmed ei tohi puudu-tada liha;
  - c) tuleb võtta meetmeid, et vältida seedetrakti sisu pudenemist siseelundite eemaldamise ajal ja seejärel ning tagada siseelundite eemaldamine esimesel võimalusel pärast uimastamist;  
ja
  - d) udara eemaldamise tulemusena ei tohi rümp saastuda piima või ternespii-maga.

▼ **M3**

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 mokaasid, ja jalgu tuleb käidelda nii, et liha ei saastuks.

▼ **C1**

9. Kui sigu ei nülita, siis tuleb neilt viivitamata harjased eemaldada. Tuleb minimeerida liha saastumise risk kupatusveega. Selleks toiminguks on lubatud kasutada üksnes heakskiidetud lisandeid. Sead tuleb seejärel põhja-likult loputada joogiveega.
10. Rümbad ei tohi olla nähtavalt väljaheitelga saastunud. Igasugune silmaga nähtav saaste tuleb viivitamata eemaldada trimmimise või võrdväärse mõjuga alternatiivmeetmete abil.
11. Rümbad ja rups ei tohi sattuda kontakti põrandate, seinte ega tööalustega.
12. Tapamaja käitajad peavad järgima pädeva asutuse juhiseid, et tagada tapeta-vate loomade tapajärgne kontrollimine sobivatel tingimustel kooskõlas määrusega (EÜ) nr 854/2004.
13. Kuni tapajärgse kontrollimise lõpetamiseni peavad tapetud looma osad, millele sellist kontrollimist tehakse:
  - a) jääma tuvastatavaks rümba suhtes, mille juurde need kuuluvad;  
ja
  - b) mitte sattuma kontakti ühegi teise rümba, rupsi või siseelundiga seal-hulgas juba tapajärgselt kontrollitutega.

Kui sugutil ei ilmne mingeid patoloogilisi sümptomeid ega kahjustusi, võib selle siiski kõrvaldada viivitamata.
14. Mõlemad neerud tuleb oma rasvkattest vabastada. Veiste ja sigade ning kabjaliste puhul tuleb eemaldada ka neeru ümbritsev kest.
15. Kui mitme looma veri või muu rups kogutakse samasse mahutisse enne tapajärgse kontrolli lõppu, tuleb kogu mahuti sisu tunnistada inimtoiduks kõlbmatuks, kui ühe kõnealuse looma rümp on tunnistatud inimtoiduks kõlbmatuks.
16. Pärast tapajärgset kontrolli:

▼ **M3**

- a) tuleb veiste, sigade ja kabjaliste mandlid hügieeniliselt eemaldada;



## ▼ C1

- b) inimtoiduks kõlbmatud osad tuleb esimesel võimalusel eemaldada ettevõtte puhtalt poolelt;
  - c) kinnipeetud või inimtoiduks kõlbmatuks tunnistatud liha ja toiduks kõlbmatud kõrvalsaadused ei tohi sattuda kontakti toidukõlblikuks tunnistatud lihaga  
ja
  - d) rümba külge jäävad siseelundid või siseelundite osad, välja arvatud neerud, tuleb esimesel võimalusel täielikult eemaldada, välja arvatud kui pädev asutus annab teistsuguse loa.
17. Pärast tapmise ja tapajärgse kontrolli lõpuleviimist tuleb liha ladustada kooskõlas VII peatükis sätestatud nõuetega.
18. Edasiseks käsitsemiseks suunamise puhul:
- a) maod tuleb kupatada või puhastada;
  - b) sooled tuleb tühjendada ja puhastada  
ja
  - c) pead ja jalad tuleb nülvida või kupatada ja karvatustada.
19. Kui ettevõtted on tunnustatud teistsuguste loomaliikide tapmiseks või tehistingimustes peetavate ulukite ja ulukite rümpade käsitsemiseks, tuleb võtta meetmeid ristsaastumise vältimiseks, eraldades eri liikidega sooritatavad toimingud kas ajaliselt või ruumiliselt. Eraldi peavad olema rajatised ettevõttes tapetud tehistingimustes peetud ulukite ja ulukite nülgitavate rümpade vastuvõtuks ja ladustamiseks.
20. Kui tapamajas puuduvad lukustatavad rajatised haigete või kahtlaste loomade tapmiseks, tuleb selliste loomade tapmiseks kasutatavad rajatised puhastada, pesta ja desinfitseerida ametliku järelevalve all enne teiste loomade tapmise jätkamist.

## V PEATÜKK: HÜGIEEN LÕIKAMISEL JA KONDITUSTAMISEL

Toidukäitlejad peavad tagama kodukabiloomade liha lõikamise ja konditustamise kooskõlas järgmiste nõuetega.

1. Kodukabiloomade rümpasid võib tapamajades lõigata poolrümpadeks või veerandrümpadeks ja poolrümpasid kõige enam kolmeks hulгимüügi tükiks. Edasine lõikamine ja konditustamine peab toimuma lihalõikamissettevõttes.
2. Töö lihaga tuleb organiseerida saastumist vältival või minimeerival viisil. Selleks peavad toidukäitlejad tagama eelkõige järgmist:
  - a) lõikamiseks ettenähtud liha tuakse tööruumidesse vastavalt vajadusele;
  - b) lõikamise, konditustamise, trimmimise, viilutamise, tükeldamise, pakendamise ja pakkimise ajal säilitatakse liha maksimaalselt temperatuuril 3 °C rupsi ja 7 °C muu liha puhul, kusjuures ümbritseva õhu temperatuuril maksimaalselt 12 °C või võrdväärse mõjuga alternatiivsüsteemil  
ja
  - c) kui käitlemishooned on tunnustatud teistsuguste loomaliikide liha lõikamiseks siis võetakse meetmeid ristsaastumise vältimiseks, vajadusel eraldades eri liikidega sooritatavad toimingud kas ajaliselt või ruumiliselt.
3. Liha võib siiski konditustada ja lõigata enne kui ta jõuab punkti 2 alapunktis b osutatud temperatuurini kooskõlas VII peatüki punktiga 3.
4. Liha võib ka konditustada ja lõigata enne kui ta jõuab punkti 2 alapunktis b osutatud temperatuurini, kui lõikamisruum asub taparuumidega samal territooriumil. Sellisel juhul tuleb liha viia lõikamisruumi kas otse taparuumidest või pärast ooteperioodi jahutus- või külmruumis. Kohe pärast lõikamist ja vajadusel pakendamist tuleb liha jahutada punkti 2 alapunktis b osutatud temperatuurini.

## VI PEATÜKK: HÄDATAPMINE VÄLJASPOOL TAPAMAJA

Toidukäitlejad peavad tagama, et väljaspool tapamaja hädatapetud kodukabiloomade liha võib kasutada inimtoiduks üksnes siis, kui see vastab järgmistele nõuetele.

1. Muus osas terve loom on kannatanud õnnetusjuhtumi läbi, mis heaoluga seonduvatel põhjustel välistas tema transportimise tapamajja.

## ▼C1

2. Veterinaararst peab teostama looma tapaeelse kontrolli.
3. Tapetud ja veretustatud loom tuleb transportida tapamajja hügieeniliselt ja asjatu viivitusega. Mao ja soolte eemaldamine, kuid mitte muu korrastamine, võib toimuda kohapeal veterinaari järelevalve all. Siseelundid tuleb koos tapetud loomaga tapamajja saata ja peab olema tuvastatav sellele loomale kuuluvana.
4. Kui tapmisest tapamajja saabumiseni kulub üle kahe tunni, tuleb loom jahutada. Kui kliimatingimused võimaldavad, pole aktiivjahutamine vajalik.
5. Tapetud loomaga koos tuleb tapamajja saata looma kasvatanud toidukäitleja deklaratsioon, milles esitatakse looma identiteet ning näidatakse loomale manustatud mis tahes veterinaartooted või muud ravitoimingud, manustamise kuupäevad ja keelujad.
6. Tapetud loomaga koos tuleb tapamajja saata veterinaararsti deklaratsioon, millel on kirjas tapaeelse kontrolli positiivne tulemus, hädatapmise kuupäev ja kellaag ning põhjus ning veterinaari poolt loomale tehtud mis tahes ravitoimingute iseloom.
7. Tapetud loom peab olema inimtoiduks kõlblik pärast tapamajas kooskõlas määrusega (EÜ) nr 854/2004 tehtud tapajärgset kontrolli, sealhulgas hädatapmise korral nõutavad mis tahes täiendavad proovid.
8. Toidukäitlejad peavad järgima mis tahes juhtnõore liha kasutamise suhtes, mida ametlik veterinaararst võib anda pärast tapajärgset kontrolli.
9. Toidukäitlejad ei või turule viia hädatapetud loomade liha, välja arvatud kui see kannab spetsiaalset tervisemärki, mida pole võimalik segi ajada määruses (EÜ) nr 854/2004 sätestatud tervisemärgiga ega käesoleva määruse II lisa I jaos sätestatud identifitseerimismärgiga. Sellist liha on lubatud turule viia üksnes liikmesriigis, kus tapmine toimub ja kooskõlas siseriiklike õigusaktidega.

## VII PEATÜKK: LADUSTAMINE JA TRANSPORT

Toidukäitlejad peavad tagama kodukabiloomade liha ladustamise ja transpordi kooskõlas järgmiste nõuetega.

1. a) Kui erisätetega pole kehtestatud teisiti, peab tapajärgsele kontrollile järgnema viivitamata jahutamine tapamajas kindlustamiseks, et liha temperatuur läbivalt ei ületaks 3 °C rupsi ja 7 °C muu liha puhul piki jahutuskaart, mis tagab temperatuuri pideva languse. Liha võib siiski jahutamise ajal lõigata ja konditustada kooskõlas V peatüki punktiga 4.
  - b) Jahutamise ajal tuleb tagada piisav ventilatsioon liha pinnal kondensvee tekkimise vältimiseks.
2. Liha peab omandama punktis 1 täpsustatud temperatuuri ja jääma ladustamise ajaks sellele temperatuurile.
3. Liha peab omandama punktis 1 täpsustatud temperatuuri enne transporti ja sellele temperatuurile transpordi ajaks jääma. Transport võib siiski toimuda ka pädeva asutuse vastaval loal eritoodete valmistamise võimaldamiseks, kui:
  - a) selline transport leiab aset kooskõlas tingimustega, mille pädev asutus täpsustab transportimiseks ühest konkreetsest ettevõttest teise;
 

ja
  - b) liha väljub tapamajast või taparuumidega samal territooriumil asuvast lihalõikamisruumist viivitama ning transport ei kesta üle kahe tunni.
4. Külmutamiseks ettenähtud liha tuleb ilma lüüge viivitusega külmutada, vajadusel arvestades külmutamisele eelnevat stabiliseerimisperioodi.
5. Lahtist liha tuleb ladustada ja transportida pakendatud lihast eraldi, välja arvatud kui ladustamine või transport toimub eri aegadel või selliselt, et pakkematerjal ja ladustamise või transportimise viis ei saa olla liha saasteallikaks.

## II OSA: KODULINDUDE JA JÄNESELISTE LIHA

## I PEATÜKK: ELUSLOOMADE TRANSPORT TAPAMAJJA

Elusloomi tapamajjadesse transportivad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Kogumise ja transpordi ajal tuleb loomi käsitseda hoolikalt, ilma asjatuid kannatusi põhjustamata.

▼ **C1**

2. Tõve sümptomitega või rahvatervise suhtes oluliste mõjuritega saastatud karjadest pärit loomi võib tapamajja transportida üksnes pädeva asutuse loal.
3. Loomade tapamajja kohaletoimetamiseks kasutatavad puurid ja moodulid, kui selliseid kasutatakse, peavad olema valmistatud mittekorrodeeruvast materjalist ning olema kergesti puhastatavad ja desinfitseeritavad. Vahetult pärast tühjendamist ja vajadusel enne uuesti kasutamist tuleb elusloomade kogumiseks ja kohaletoimetamiseks kasutatud kogu seadmestikku puhastada, pesta ja desinfitseerida.

**II PEATÜKK: NÕUDED TAPAMAJADELE**

Toidukäitlejad peavad tagama, et nende tapamajade ehitus, projektilahendus ja sisseseade, kus tapetakse kodulinde või jäneselisi, vastavad järgmistele tingimustele.

1. Neil peab olema ruum või kaetud ala loomade vastuvõtuks ja nende tapamiseks kontrollimiseks.
2. Liha saastamise vältimiseks peavad nad:
  - a) omama piisaval arvul ruume vastavalt teostatavate operatsioonide arvule;
  - b) omama eraldi ruumi siseelundite eemaldamiseks ja täiendavaks korrastamiseks, sealhulgas maitseainete lisamine tervetele kodulindude rümpadele, välja arvatud kui pädev asutus lubab nende toimingute ajalist lahutamist konkreetses tapamajas igal üksikjuhul eraldi;
  - c) tagama järgmiste toimingute eraldatuse ruumis või ajas:
    - i) uimastamine ja veretustamine;
    - ii) kitkumine või nülgimine ja mis tahes kupatamine  
ja
    - iii) liha lähetamine;
  - d) omama installatsioone, mis hoiavad ära liha kokkupuute põrandate, seinte ja inventariga;  
ja
  - e) omama tapaliine (kui käitatakse), mis on kavandatud pidevtaapaprotsessiks ja vältimaks tapaliini erinevate osade ristsaastumist. Kui samades hoonetes käitatakse enam kui üht tapaliini, peavad liinid olema piisavalt eraldatud ristsaastumise vältimiseks.
3. Neis peavad olema võimalused tööriistade desinfitseerimiseks kuuma veega, mis on temperatuuril vähemalt 82 °C, või võrdväärse mõjuga alternatiivsüsteem.
4. Lahtist liha käsitseva personali kätepesuseadmete kraanid tuleb kavandada nii, et need aitavad vältida saastumise levimist.
5. Peavad eksisteerima lukustatavad laod kinnipeetud liha jahutatud ladustamiseks ja eraldi lukustatavad hoidlad inimtoiduks kõlbmatuks tunnistatud liha ladustamiseks.
6. Olemas peab olema eraldi koht ja asjakohased võimalused, et puhastada, pesta ja desinfitseerida:
  - a) transpordiseadmeid, nt kaste  
ja
  - b) transpordivahendeid.

Nimetatud kohad ja rajatised pole siiski kohustuslikud punkti b puhul, kui läheduses on olemas ametlikult heakskiidetud kohad ja rajatised.
7. Neil peab olema piisava sisseseadega lukustav rajatis või vajaduse korral ruum veterinaarteenistuse ainukasutuseks.

**III PEATÜKK: NÕUDED LIHALÕIKUSETTEVÕTETELE**

1. Toidukäitlejad peavad tagama, et kodulindude või jäneseliste liha käsitsevad lihalõikusettevõtted:
  - a) on ehitatud liha saastumist vältivalt, eelkõige:
    - i) võimaldades toimingute katkematut jätkumist

▼ **C1**

või

- ii) tagades erinevate tootmispartiide eraldamise;
  - b) omavad ruume pakendatud ja lahtise liha eraldi ladustamiseks, välja arvatud kui ladustamine toimub eri aegadel või selliselt, et pakkematerjal ja ladustamisviis ei saa olla liha saasteallikaks;
  - c) omavad lõikamisruume, mille sisseseade tagab vastavuse V peatükis sätestatud nõuetele;
  - d) omavad lahtist liha käsitseva personali jaoks kätepesuseadmeid, mille kraanid on kavandatud nii, et need aitavad vältida saastumise levimist;
- ja
- e) omavad võimalusi tööriistade desinfitseerimiseks kuuma veega, mida tarnitakse temperatuuril vähemalt 82 °C, või võrdväärse jõuga alternatiivüsteemi.
2. Kui lihalõikusettevõttes sooritatakse järgmisi toiminguid:
- a) siseelundite eemaldamine rasvamaksa tootmise eesmärgil kasvatatud partidelt ja hanedelt, kes on uimastatud, veretustatud ja sulgedest puhastatud nuumamisega tegelevas majandis;

või

- b) viivitusega kodulindude puhastamine siseelunditest, peavad toidukäitlejad tagama selleks eraldi ruumid.

#### IV PEATÜKK: TAPAHÜGIEEN

Toidukäitlejad, kes käitavad tapamaju, kus tapetakse kodulinde või jäneselisi, peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. a) Muul viisil kui tapamajas tapetuna surevate loomade, välja arvatud lõigus b osutatud loomade liha pole lubatud kasutada inimtoiduks.
- b) Tapamaja territooriumile võib tuua üksnes tapmiseks ettenähtud elusloomi järgmiste eranditega:
  - i) viivitusega eemaldatud siseelunditega, rasvamaksa tootmise eesmärgil kasvatatud kodulinnud, haned ja pardid ning kodulindudeks mitte peetavad linnud, keda siiski peetakse tehistingimustes koduloomadena, kui need on tapetud ettevõttes kooskõlas VI peatükiga;
  - ii) tehistingimustes peetavad ulukid, kes kooskõlas III jaoga tapetakse tootmiskohas;

ja

  - iii) väikeulukid vastavalt IV jao III peatükile.
2. Tapamaja käitajad peavad järgima pädeva asutuse juhiseid, et tagada tapetavate loomade tapaeelne kontroll sobivatel tingimustel.
3. Kui ettevõtte on tunnustatud teistsuguste loomaliikide tapmiseks või tehistingimustes peetavate silerinnaliste lindude ja väikeulukite rümpade käsitsemiseks, tuleb võtta meetmeid ristsaastumise vältimiseks, eraldades eri liikidega sooritatavad toimingud kas ajaliselt või ruumiliselt. Eraldi peavad olema olema rajatised ettevõttes tapetud tehistingimustes hoitavate silerinnaliste lindude ja väikeulukite vastuvõtuks ja ladustamiseks.
4. Taparuumi toodud loomad tuleb tappa asjatu viivitusega.
5. Uimastamine, veretustamine, nülgimine või kitumine, siseelundite eemaldamine ja muu korrastamine tuleb läbi viia asjatu viivitusega ning liha saastumist vältivalt. Eelkõige tuleb võtta meetmeid, et vältida seedetrakti sisu pudenumist siseelundite eemaldamise ajal.
6. Tapamaja käitajad peavad järgima pädeva asutuse juhiseid, et tagada tapetavate loomade tapajärgne kontroll sobivatel tingimustel ning eelkõige, et tapetud loomi oleks võimalik nõuetekohaselt kontrollida.
7. Pärast tapajärgset kontrolli:
  - a) inimtoiduks kõlbmatud osad tuleb esimesel võimalusel eemaldada ettevõtte puhtalt poolelt;

## ▼ C1

- b) kinnipeetud või inimtoiduks kõlbmatuks tunnistatud liha ja toiduks kõlbmatud kõrvalsaadused ei tohi sattuda kontakti toidukõblikuks tunnistatud lihaga  
ja
  - c) rümba külge jäävad siseelundid või siseelundite osad, välja arvatud neerud, tuleb esimesel võimalusel ja kui võimalik täielikult eemaldada, välja arvatud kui pädev asutus annab teistsuguse loa.
8. Pärast kontrollimist ja siseelundite eemaldamist tuleb tapetud loomad puhastada ning esimesel võimalusel jahutada kuni 4 °C, välja arvatud kui liha lõigatakse veel soojana.
9. Rümpade vesijahutusel võetakse arvesse järgmist:
- a) Tuleb võtta kõik ettevaatusabinõud rümpade saastamise vältimiseks, võttes arvesse selliseid parameetreid nagu rümba kaal, vee temperatuur, vee vooluhulk ja -suund ning jahutamisaeg.
  - b) Seadmed tuleb täielikult tühendada, puhastada ja desinfitseerida alati, kui see on vajalik ja vähemalt kord päevas.
10. Haigeid või kahtlasi loomi ning nakkushaiguste tõrjeprogrammi raames tapetavaid loomi ei tohi tappa ettevõttes, välja arvatud juhul, kui pädev asutus on selleks loa andnud. Sellisel juhul peab tapmine toimuma pädeva asutuse järelevalve all ning tuleb võtta meetmeid saastumise vältimiseks; ruumid tuleb enne taaskasutamist puhastada ja desinfitseerida.

## V PEATÜKK: HÜGIEEN LÕIKAMISE JA KONDITUSTAMISE AJAL NING JÄREL

Toidukäitlejad peavad tagama kodulindude ning jänesealiste liha lõikamise ja konditustamise kooskõlas järgmiste nõuetega.

1. Töö lihaga tuleb organiseerida saastamist vältival või minimeerival viisil. Selleks peavad toidukäitlejad tagama eelkõige järgmist:
  - a) lõikamiseks ettenähtud liha tuuakse tööruumidesse vastavalt vajadusele;
  - b) lõikamise, konditustamise, trimmimise, viilutamise, tükeldamise, pakendamise ja pakkimise ajal säilitatakse liha maksimaalselt temperatuuril 4 °C, kusjuures ümbritseva õhu temperatuuril maksimaalselt 12 °C, või võrdväärse mõjuga alternatiivse süsteemi abil;  
ja
  - c) kui käitlemishooned ja -kohad on tunnustatud teistsuguste loomaliikide liha lõikamiseks tööruumides, siis võetakse meetmeid ristsaastumise vältimiseks, vajadusel eraldades eri liikidega sooritatavad toimingud kas ajaliselt või ruumiliselt.
2. Liha võib siiski ka konditustada ja lõigata enne kui ta jõuab punkti 1 alapunktis b osutatud temperatuurini, kui lõikamisruum asub taparuumidega samal territooriumil, tingimusel et liha viiakse lõikamisruumi:
  - a) otse taparuumidest  
või
  - b) pärast ooteperioodi jahutus- või külmuumis.
3. Kohe pärast lõikamist ja vajadusel pakendamist tuleb liha jahutada punkti 1 alapunktis b osutatud temperatuurini.
4. Lahtist liha tuleb ladustada ja transportida pakendatud lihast eraldi, välja arvatud kui ladustamine või transport toimub eri aegadel või selliselt, et pakkematerjal ja ladustamise või transportimise viis ei saa olla liha saasteallikaks.

## VI PEATÜKK: TAPMINE FARMIS

Toidukäitlejad võivad IV peatüki punkti 1 alapunkti b alapunktis i osutatud kodulinde tappa farmis üksnes pädeva asutuse loal ja kooskõlas järgmiste nõuetega.

1. Farmis tuleb teha korrapäraselt veterinaarkontrolli.
2. Toidukäitleja peab pädevat asutust tapakuupäevast ja -kellaajast eelnevalt teavitama.

## ▼C1

3. Farmis peavad olema rajatised lindude kogumiseks, et võimaldada asjaomase rühma tapaeelset kontrolli.
4. Farmis peavad olema lindude hügieeniliseks tapmiseks ja edasiseks käitsemiseks sobilikud rajatised.
5. Tuleb järgida loomade heaolunõudeid.
6. Tapetud lindudega koos tuleb tapamajja saata looma kasvatatud toidukäitleja deklaratsioon, milles näidatakse loomale manustatud mis tahes veterinaar-tooted või muud ravimid, manustamise kuupäevad ja keelujad ning tapmise kuupäev ja kellaeg.
7. Tapetud loomaga peab tapamajas kaasas olema sertifikaat, mille on välja andnud ametlik veterinaararst või volitatud veterinaararst kooskõlas määrusega (EÜ) nr 854/2004.
8. Rasvamaksa („foie gras”) tootmise eesmärgil kasvatatud kodulindude puhul tuleb eemaldamata siseelunditega linnud viivitamata transportida, vajadusel jahutatult, tapamajja või lihalõikusettevõttesse. Nad tuleb siseelunditest puhastada pädeva asutuse järelevalve all 24 tunni jooksul pärast tapmist.
9. Viivitusega siseelunditest puhastatud kodulinde, mis on saadud tootmisettevõttest, võib hoida kuni 15 päeva temperatuuril mitte üle 4 °C. Seejärel tuleb need siseelunditest puhastada tootmisettevõttega samas liikmesriigis asuvas tapamajas või lihalõikusettevõttes.

## III JAGU: TEHINGIMUSTES PEETAVATE ULUKITE LIHA

1. I jao sätteid kohaldatakse tehistingimustes peetavate kabjaliste imetajate sugukonna ulukite (perekonnad *Cervidae* ja *Suidae*) liha tootmise ja turuleviimise suhtes, välja arvatud kui pädev asutus käsitleb neid ebasobivatena.
2. II jao sätteid kohaldatakse silerinalliste lindude liha tootmise ja turuleviimise suhtes. I jao sätteid kohaldatakse siiski üksnes siis, kui pädev asutus neid asjakohaseks peab. Olemas peavad olema sobivad rajatised, mis on kohandatud loomade suurusele.
3. Punkte 1 ja 2 arvestamata võivad toidukäitlejad tappa punktis 1 osutatud tehistingimustes peetavaid silerinallisi linde ja tehistingimustes peetavaid kabiloomi päritolupaigas pädeva asutuse loal, kui:
  - a) loomi pole võimalik transportida, et vältida igasugust riski käsitsejale või kaitsta loomade heaolu;
  - b) karjale tehakse regulaarselt veterinaarkontrolli;
  - c) loomade omanik esitab taotluse;
  - d) pädevat asutust on loomade tapakuupäevast ja -kellaajast eelnevalt teavitatud;
  - e) ettevõttel on kord loomade kogumiseks, et võimaldada asjaomase rühma tapaeelset kontrolli;
  - f) -ettevõttel on tapmiseks, veretustamiseks ja, kui silerinallisi linde tuleb kitkuda, loomade kitkumiseks sobilikud rajatised;
  - g) loomade heaolunõuded on täidetud;
  - h) tapetud ja veretustatud loomad transporditakse tapamajja hügieeniliselt ja asjatu viivituseeta. Kui transpordiks kulub üle kahe tunni, tuleb loomad vajadusel jahutada. Siseelundite eemaldamine võib aset leida kohapeal veterinaararsti järelevalve all;
  - i) tapetud loomadega koos saadetakse tapamajja looma kasvatatud toidukäitleja deklaratsioon, milles esitatakse nende identiteet ning näidatakse manustatud mis tahes veterinaar-tooted või muud ravitoimingud, manustamise kuupäevad ja keelujad;
 

ja
  - j) transportimisel tunnustatud ettevõttesse on tapetud loomadega kaasas ametliku veterinaararsti või volitatud veterinaararsti allkirjaga sertifikaat, mis tõendab tapaeelse kontrolli positiivset tulemust, korrektset tapmist ja veretustamist ning tapmise kuupäev ja kellaeg.
4. Toidukäitlejad võivad kooskõlas punktiga 3 erandkorras tappa farmis ka piisoneid.

## ▼C1

## IV JAGU: ULUKITE LIHA

## I PEATÜKK: KÜTTIDE KOOLITAMINE TERVISE- JA HÜGIEENIKÜSI-MUSTES

1. Inimestel, kes kütivad ulukeid eesmärgiga neid inimtoiduks turustada, peavad olema piisavad teadmised ulukite patoloogia kohta ning ulukite ja nende liha tootmise ja käsitsemise kohta pärast küttemist, et viia läbi ulukite esialgne kontroll kohapeal.
2. Siiski piisab, kui vähemalt ühel isikul küttimeeskonnast on punktis 1 osutatud teadmised. Käesoleva jao viited koolitatud isikule on viited sellele isikule.
3. Koolitatud isik võib ka olla metsavaht või ulukihaldaja, kui ta on küttimeeskonna liige või paikneb küttimeespaiga vahetus läheduses. Viimasel juhul peab kütt esitama uluki metsavahile või ulukihaldajale ja neid teavitama tapmise eel täheldatud mis tahes ebaharilikust käitumisest.
4. Koolitus peab pädevat asutust rahuldavalt võimaldama küttil saada koolitatud isikuteks. See peaks hõlmama vähemalt järgmisi teemasid:
  - a) ulukite tavapärase anatoomia, füsioloogia ja käitumine;
  - b) taudidest, keskkonnasaastest või muudest inimtervist pärast tarbimist ohustada võivatest teguritest põhjustatud ebaharilik käitumine ja patoloogilised muutused ulukites;
  - c) hügieenireeglid ja nõuetekohased tehnikad ulukite käsitsemiseks, transpordiks, siseelunditest puhastamiseks jne pärast tapmist  
ja
  - d) ulukite liha turuleviimist reguleerivad looma- ja rahvatervist ning hügieeninõudeid käsitlevad õigusnormid.
5. Pädev asutus peaks ergutama küttimeeskonnade organisatsioone sellist koolitust pakkuma.

## II PEATÜKK: SUURULUKITE KÄSITSEMINE

1. Tapmise järel tuleb suurulukite maod ja sooled võimalikult kiiresti eemaldada ja ulukid vajadusel veretustada.
2. Koolitatud isik peab keret ja eemaldatud siseelundeid kontrollima, et tuvastada võimalikke iseloomulikke jooni, mis võiksid viidata lihas peituvale terviseriskile. Kontrollimine peab toimuma võimalikult kiiresti pärast tapmist.
3. Suurulukite liha võib turule viia üksnes siis, kui kere transporditakse ulukite käsitsemisettevõttesse võimalikult kiiresti pärast punktis 2 osutatud kontrollimist. Siseelundid peavad olema kerega kaasas, nagu on osutatud punktis 4. Siseelundid peavad olema tuvastatavad konkreetsele loomale kuuluvana.
4. a) Kui punktis 2 osutatud kontrollimisel ei leita ebaharilikke ilminguid, enne tapmist ei täheldatud ebaharilikku käitumist ja keskkonnasaaste kahtlus puudub, peab koolitatud isik looma kehale kinnitama seda tõendava nummerdatud deklaratsiooni. Sellel deklaratsioonil tuleb ära näidata ka tapmise kuupäev, kellaeg ja koht. Sellisel juhul ei pea pea ja siseelundid kerega kaasas olema, välja arvatud trihhinoosile tundlike liikide puhul (sead, kabjalised jt), kelle pea (välja arvatud kihvad) ja vahelihased peab kerega kaasas olema. Kütid peavad siiski täitma küttimeespaiga liikmesriigi kehtestatud võimalikke täiendavaid nõudeid eelkõige selleks, et võimaldada teatavate jääkide ja ainete seiret kooskõlas direktiiviga 96/23/EÜ;
- b) Muudel asjaoludel peavad, pea (välja arvatud kihvad, hirvesarved ja sarved) ning kõik siseelundid, peale mao ja soolte kerega kaasas olema. Kontrolli läbi viinud koolitatud isik peab pädevat asutust teavitama ebaharilikest ilmingutest, ebaharilikust käitumisest või keskkonnasaaste kahtlusest, mis takistas tal vormistada deklaratsiooni kooskõlas punktiga a;
- c) Kui punktis 2 osutatud kontrollimise läbiviimiseks vajalik koolitatud isik pole konkreetsel juhul kättesaadav, peab kerega kaasas olema pea (välja arvatud kihvad, hirvesarved ja sarved) ning kõik siseelundid peale mao ja soolte.
5. Jahutamist tuleb alustada mõistliku aja jooksul peale tapmist ning liha läbivalt tuleb saavutada temperatuur mitte üle 7 °C. Kui kliimatingimused võimaldavad, pole aktiivne jahutamine vajalik.
6. Ulukite käsitsemisettevõttesse transportimise ajal tuleb vältida kuhjamist.

▼ **C1**

7. Ulukite käsitsemisettevõttesse toimetatud suurulukid tuleb esitada pädevale asutusele kontrollimiseks.
8. Lisaks võib nülгимата suurulukeid nülгida ja turule viia üksnes järgmistel tingimustel:
  - a) enne nülгимist, on seda ladustatud ja käsitsetud muust toidust eraldi ja enne mitte külmutatud;
  - ja
  - b) pärast nülгимist, kui sellele rakendatakse lõppkontrolли kooskõlas määrusega (EÜ) nr 854/2004.
9. Suurulukite lõikamisele ja konditustamisele kohaldatakse I jao V peatükis sätestatud reegleid.

## III PEATÜKK: VÄIKEULUKITE KÄSITSEMINE

1. Koolitatud isik peab keret kontrollima, et tuvastada võimalikke iseloomulikke jooni, mis võiksid viidata lihas peituvale terviseriskile. Kontrollimine peab toimuma võimalikult kiiresti pärast tapmist.
2. Kui kontrollimisel leitakse ebaharilikke ilminguid, enne tapmist täheldati ebaharilikku käitumist või eksisteerib keskkonnasaaste kahtlus, peab koolitatud isik teavitama pädevat asutust.
3. Väikeulukite liha võib turule viia üksnes siis, kui kere transporditakse ulukite käsitsemisettevõttesse võimalikult kiiresti pärast punktis 1 osutatud kontrollimist.
4. Jahutamist tuleb alustada mõistliku aja jooksul peale tapmist ning liha läbivalt tuleb saavutada temperatuur mitte üle 4 °C. Kui kliimatingimused võimaldavad, pole aktiive jahutamine vajalik.
5. Siseelundite eemaldamine peab toimuma või tuleb lõpetada ulukite käsitsemisettevõttesse jõudmisel asjatu viivitusega, välja arvatud pädeva asutuse teistsuguse loa korral.
6. Ulukite käsitsemisettevõttesse toimetatud väikeulukid tuleb esitada pädevale asutusele kontrollimiseks.
7. Väikeulukite lõikamisele ja konditustamisele kohaldatakse II jao V peatükis sätestatud reegleid.

## V JAGU: HAKKLIHA, LIHAVALMISTISED JA LIHAMASS

## I PEATÜKK: NÕUDED TOOTMISETTEVÕTETELE

Hakkliha, lihavalmistisi või lihamassi tootvaid ettevõtteid käitavad toidukäitlejad peavad tagama, et nimetatud ettevõtted:

1. on ehitatud liha ja toodete saastumist vältivalt, eelkõige:
  - a) võimaldades toimingute katkematut jätkumist
  - või
  - b) tagades erinevate tootmispartiide eraldamise;
2. omavad ruume pakendatud ja lahtise liha ja toodete eraldi ladustamiseks, välja arvatud kui ladustamine toimub eri aegadel või selliselt, et pakkematerjal ja ladustamisviis ei saa olla liha või toodete saasteallikaks;
3. omavad ruume, mille sisseseade tagab vastavuse III peatükis sätestatud temperatuurinõuetele;
4. omavad lahtist liha ja tooteid käsitseva personali jaoks kätepesuseadmeid, mille kraanid on kavandatud nii, et need aitavad vältida saastumise levimist;
- ja
5. omavad võimalusi tööriistade desinfitseerimiseks kuuma veega, mis on temperatuuril vähemalt 82 °C, või võrdväärse mõjuga alternatiivsüsteemi.

## II PEATÜKK: NÕUDED TOORAINELE

Hakkliha, lihavalmistisi või lihamassi tootvad toidukäitlejad peavad tagama, et kasutatav tooraine täidab järgmised nõuded.

1. Hakkliha valmistamiseks kasutatav tooraine peab vastama järgmistele nõuetele:



▼ **C1**

- a) see peab vastama värsketele lihale esitatavatele nõuetele;
  - b) see peab olema pärit skeetilihastest, sealhulgas neile kinnituvad rasvkoed;
  - c) see ei tohi olla pärit:
    - i) lõikamis- ja trimmingujääkidest (välja arvatud tervelt lõigatud lihased);
    - ii) lihamassist;
    - iii) luuosakesi või nahka sisaldavast lihast või
    - iv) pea lihastest, välja arvatud mälumislihased, linea alba lihasteta osa, randme- ja põlvi piirkond, luukaaped ja vahelihaskoed (välja arvatud kui serooskest on eemaldatud).
2. Järgmist liha võib kasutada lihavalmististe valmistamiseks:
- a) värsket liha;
  - b) punkti 1 nõuetele vastavat liha ja
  - c) kui lihavalmistis pole selgelt ette nähtud tarbimiseks ilma, et seda esmalt kuumtöödeldaks:
    - i) punkti 1, välja arvatud punkti 1 alapunkti c alapunkti i nõuetele vastava liha hakkimisel või purustamisel saadud liha; ja
    - ii) III peatüki punkti 3 alapunkti d nõuetele vastavat lihamassi.
3. Lihamassi tootmiseks kasutatav tooraine peab vastama järgmistele nõuetele:
- a) See peab vastama värsketele lihale esitatavatele nõuetele;
  - b) Järgmist materjali ei tohi kasutada lihamassi tootmiseks:
    - i) kodulindude puhul jalad, kaelanahk ja pea ja
    - ii) teiste loomade puhul pea, põidade, saba-, kintsu-, sääre-, pind-, õlavarre-, kodar- ja küünarluud.

**III PEATÜKK: HÜGIEEN TOOTMISE AJAL JA JÄREL**

Hakkliha, lihavalmistisi või lihamassi tootvad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Töö lihaga tuleb organiseerida saastamist vältival või minimeerival viisil. Selleks peavad toidukäitlejad eelkõige tagama, et kasutatav liha:
  - a) on temperatuuril mitte üle 4 °C lindude puhul, 3 °C rupsi ja 7 °C muu liha puhul ja
  - b) tuuakse valmistamisruumi vastavalt vajadusele.
2. Hakkliha ja lihavalmististe tootmisele kohaldatakse järgmisi nõudeid.
  - a) välja arvatud kui pädev asutus lubab liha konditustada vahetult enne hakkimist, tuleb hakkliha või lihavalmististe valmistamiseks kasutatavat külmutatud või sügavkülmutatud liha konditustada enne külmutamist. Seda võib ladustada üksnes piiratud ajaks.
  - b) Jahutatud lihast valmistatavat hakkliha tuleb valmistada järgmiselt:
    - i) kodulindude puhul hiljemalt kolme päeva jooksul nende tapmisest alates;
    - ii) muude loomade puhul, välja arvatud kodulinnud, hiljemalt kuue päeva jooksul nende tapmisest alates või
    - iii) vaakumpakendatud konditustatud veise- ja vasikaliha puhul hiljemalt 15 päeva jooksul pärast loomade tapmist.

## ▼C1

- c) Hakkliha ja lihavalmistised tuleb pärast tootmist viivitamata pakendada või pakkida ning:
- i) jahutada sisetemperatuurini mitte üle 2 °C hakkliha puhul ja 4 °C lihavalmististe puhul  
või
  - ii) külmutada sisetemperatuurini mitte üle –18 °C.
- Neid temperatuuritingimusi tuleb säilitada ladustamise ja transpordi ajal.
3. Järgmisi nõudeid kohaldatakse sellise lihamassi tootmise ja kasutamise suhtes, mille tootmisel on kasutatud lihamassi tootmiseks kasutatava kondi struktuuri mittemoonutavaid tehnoloogiaid ja mille kaltsiumisisaldus pole oluliselt kõrgem hakkliha omast.
- a) Samal territooriumil paiknevast tapamajast pärit konditustamise tooraine ei tohi olla üle seitsme päeva vana; muul juhul ei tohi konditustamise tooraine olla üle viie päeva vana. Kodulindude rümbad ei tohi siiski olla üle kolme päeva vanad.
  - b) Mehaaniline eraldamine peab toimuma vahetult pärast konditustamist.
  - c) Kui lihamassi ei kasutata vahetult pärast omandamist, tuleb see pakendada või pakkida ja seejärel jahutada temperatuurini mitte üle 2 °C või külmutada sisetemperatuurini mitte üle –18 °C. Neid temperatuurinõudeid tuleb säilitada ladustamise ja transpordi ajal.
  - d) Kui toidukäitleja on teinud analüüse, mis näitavad, et lihamass vastab hakkliha mikrobioloogilistele kriteeriumitele, mis on kehtestatud kooskõlas määrusega (EÜ) nr 852/2004, võib seda kasutada lihavalmististes, mis selgelt pole kavandatud tarbimiseks ilma eelneva kuumtötluseta, ja lihatoodetes.
  - e) Lihamassi, mille puhul pole näidatud vastavus punkti d kriteeriumitele, võib kasutada üksnes kuumtöödeldud lihatoodete valmistamiseks käesoleva määrusega kooskõlas tunnustatud ettevõtetes.
4. Järgmisi nõudeid kohaldatakse sellise lihamassi tootmise ja kasutamise suhtes, mis on toodetud punktis 3 nimetatava tehnoloogiaid kasutades.
- a) Samal territooriumil paiknevast tapamajast pärit konditustamise tooraine ei tohi olla üle seitsme päeva vana; muul juhul ei tohi konditustamise tooraine olla üle viie päeva vana. Kodulindude rümbad ei tohi siiski olla üle kolme päeva vanad.
  - b) Kui mehaaniline eraldamine ei toimu vahetult pärast konditustamist, tuleb lihaga kaetud kondid ladustada ja transportida temperatuuril mitte üle 2 °C või külmutamise korral temperatuuril mitte üle –18 °C.
  - c) Külmutatud rümpadelt saadud lihaga kaetud konte ei tohi uuesti külmutada.
  - d) Kui lihamassi ei kasutata ühe tunni jooksul alates selle omandamisest, tuleb see viivitamata jahutada temperatuurini mitte üle 2 °C.
  - e) Kui lihamassi jahutamise järel ei töödelda 24 tunni jooksul, tuleb see külmutada 12 tunni jooksul alates tootmisest ja see peab saavutama sisetemperatuuri mitte üle –18 °C kuue tunni jooksul.
  - f) Külmutatud lihamass tuleb enne ladustamist või transporti pakendada või pakkida seda ei tohi ladustada kauem kui kolm kuud ning seda tuleb ladustamise ja transpordi ajal säilitada temperatuuril –18 °C.
  - e) Lihamassi võib kasutada üksnes kuumtöödeldud lihatoodete valmistamiseks käesoleva määrusega kooskõlas tunnustatud ettevõtetes.
5. Hakkliha, lihavalmistisi ja lihamassi ei tohi pärast sulatamist uuesti külmutada.

## IV PEATÜKK: MÄRGISTAMINE

1. Lisaks direktiivi 2000/13/EÜ<sup>(1)</sup> nõuetele peavad toidukäitlejad tagama vastavuse punkti 2 nõuetele kui ja selles ulatuses, nagu see on nõutav selle

<sup>(1)</sup> Euroopa Parlamendi ja nõukogu 20. märtsi 2000. aasta direktiiv 2000/13/EÜ toiduainete märgistust, esitlust ja reklaami käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta (EÜT L 109, 6.5.2000, lk 29). Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 2003/89/EÜ (ELT L 308, 25.11.2003, lk 15).

▼ **C1**

- liikmesriigi siseriiklike õigusaktidega, mille territooriumil toode turule viiakse.
2. Lõpptarbijale tarnimiseks mõeldud pakendid, mis sisaldavad kodulindude või kabjaliste hakkliha või lihamassi sisaldavaid lihavalmistisi, peavad kandma märgist, mis näitab, et selliseid tooteid tuleks enne tarbimist kuumtöödelda.

## VI JAGU: LIHATOOTED

1. Toidukäitlejad peavad tagama, et lihatoodete valmistamiseks ei kasutata järgmist:
  - a) emas- ja isasloomade suguelundid, välja arvatud munandid;
  - b) kuseorganid, välja arvatud neerud ja põis;
  - c) kõri kõhr, hingetoru ja ekstralobulaarsed bronhid;
  - d) silmad ja silmalaud;
  - e) väline kuulmekäik;
  - f) sarvkude

ja

  - g) kodulindude puhul pea (välja arvatud hari ja kõrvad, lott ja karunkel), söögitoru, pugu, sooled ja suguelundid.
2. Kogu liha toote valmistamiseks kasutatav liha, sealhulgas hakkliha ja lihavalmistised, peab vastama värskete lihale esitatavatele nõuetele. Lihatoodete valmistamiseks kasutatav hakkliha ja lihavalmistised ei pea siiski vastama muudele V jao erinõuetele.

## VII JAGU: ELUSAD KAHEPOOLMELISED MOLLUSKID

1. Käesolev jagu kehtib elusate kahepoolmeliste molluskite suhtes. See kehtib ka elusate okasnahksete, mantelloomade ja meritigude suhtes, välja arvatud puhastamist käsitlevad sätted.
2. I–VIII peatükki kohaldatakse loomade suhtes, mis on kogutud tootmispiirkondadest, mille pädev asutus on liigitanud kooskõlas määrusega (EÜ) nr 854/2004. IX peatükki kohaldatakse väljaspool neid piirkondi kogutud kammkarpide suhtes.
3. V, VI, VIII ja IX peatükki ning VII peatüki punkti 3 kohaldatakse jaetegevuse suhtes.
4. Käesoleva jao nõuded täiendavad määruses (EÜ) nr 852/2004 sätestatud:
  - a) Toimingute puhul, mis leiavad aset enne elusate kahepoolmeliste molluskite saabumist väljastus- või puhastuskeskuse, täiendavad need nimetatud määruse I lisa.
  - b) Muude toimingute puhul täiendavad need nimetatud määruse II lisa.

## I PEATÜKK: ÜLDNÕUDED ELUSATE KAHEPOOLMELISTE MOLLUSKITE TURULEVIIMISEKS

1. Elusaid kahepoolmelisi molluskeid on lubatud jaemüügiks turule viia üksnes läbi väljastuskeskuse, kus neile tuleb kanda identifitseerimismärk vastavalt VII peatükile.
2. Toidukäitlejad võivad elusate kahepoolmeliste molluskite partiisid vastu võtta üksnes siis, kui on täidetud punktides 3–7 sätestatud nõuded dokumentidele.
3. Kui toidukäitleja viib elusate kahepoolmeliste molluskite partii ühest ettevõttest teise, kuni ja sealhulgas partii saabumine väljastuskeskuse või töötlemisettevõttesse, peab partiiga kaasas olema registreerimisdokument.
4. Registreerimisdokument peab olema vähemalt ühes liikmesriigi ametlikus keeles, kus vastuvõttev ettevõtte asub, ja sisaldama vähemalt allpool loetletud teavet.
  - a) Tootmispiirkonnast saadud elusate kahepoolmeliste molluskite partii puhul peab registreerimisdokument sisaldama vähemalt järgmist teavet:
    - i) koguja identiteet ja aadress;
    - ii) kogumiskuupäev;
    - iii) tootmispiirkonna asukoha võimalikult täpsed andmed või koodnumber;

▼ C1

- iv) tootmispiirkonna tervises seisund;
  - v) koorikloomade liigid ja kogus
    - ja
  - vi) partii sihtkoht.
- b) Ülekandealalt saadatud elusate kahepoolmeliste molluskite partii puhul peab registreerimisdokument sisaldama vähemalt punktis a osutatud teavet ja allpool toodud teavet:
- i) ülekandeala asukoht
    - ja
  - ii) ülekande kestus.
- c) Puhastuskeskusest saadatud elusate kahepoolmeliste molluskite partii puhul peab registreerimisdokument sisaldama vähemalt punktis a osutatud teavet ja järgmist teavet:
- i) puhastuskeskuse aadress;
  - ii) puhastuse kestus
    - ja
  - iii) kuupäevad, mil partii puhastuskeskusesse saabub ja sealt lahkus.
5. Elusate kahepoolmeliste molluskite partiisid lähetavad toidukäitlejad peavad täitma registreerimisdokumendi asjaomased jaotised nii, et neid oleks hõlbus lugeda ja neid ei saaks muuta. Partiisid vastu võtavad toidukäitlejad peavad partii vastuvõtmisel dokumendile lööma kuupäevatempli või registreerima vastuvõtukuupäeva muul viisil.
6. Toidukäitlejad peavad säilitama koopia iga lähetatud ja vastuvõetud partii registreerimisdokumendist vähemalt kaheteistkümne kuu jooksul pärast selle lähetamist või vastuvõtmist (või sellise pikema perioodi jooksul, mille pädev asutus võib määrata).
7. Kui siiski:
- a) elusaid kahepoolmelisi molluskeid koguvad töötajad ühtlasi käitavad elusaid kahepoolmelisi molluskeid vastu võtvat väljastuskeskust, puhastuskeskust, ülekandeala või töötlemisettevõtet
    - ja
  - b) üks pädev asutus kontrollib kõiki asjaomaseid ettevõtteid,
    - ei ole registreerimisdokumente vaja, kui pädev asutus seda lubab.

## II PEATÜKK: S HÜGIEENINÕUDED ELUSATE KAHEPOOLMELISTE MOLLUSKITE TOOTMISEKS JA KOGUMISEKS

### A. NÕUDED TOOTMISALADELE

1. Kogujad võivad elusaid kahepoolmelisi molluskeid koguda üksnes kindlaksmääratud asukoha ja piiridega tootmispiirkondadest, mille pädev asutus on liigitanud, vajaduse korral koostöös toidukäitlejatega, klassi A, B või C kooskõlas määrusega (EÜ) nr 854/2004.
2. Toidukäitlejad võivad A klassi tootmispiirkondadest kogutud elusaid kahepoolmelisi molluskeid turule viia otsetarbimiseks üksnes siis, kui need vastavad V peatüki nõuetele.
3. Toidukäitlejad võivad B klassi tootmispiirkondadest kogutud elusaid kahepoolmelisi molluskeid turule viia inimtoiduks üksnes pärast töötlemist puhastuskeskuses või pärast ülekandmist.
4. Toidukäitlejad võivad C klassi tootmispiirkondadest kogutud elusaid kahepoolmelisi molluskeid turule viia inimtoiduks üksnes pärast pikaajalist ülekandmist kooskõlas käesoleva peatüki C osaga.
5. Pärast puhastamist või ülekandmist peavad elusad kahepoolmelised molluskid B või C tootmispiirkondadest vastama kõikidele V peatüki nõuetele. Sellistest piirkondadest pärit elusad kahepoolmelised molluskid, mille puhul ei ole toimunud puhastamist ega ülekandmist, võib siiski saata töötlemisettevõttesse, kus need peavad läbi tegema töötlemise e patogeensete mikroorganismide kõrvaldamiseks (vajaduse korral pärast

▼ **C1**

liiva, muda või lima eemaldamist samas või teises ettevõttes). Lubatud töötlemismeetodid on:

- a) steriliseerimine hermeetiliselt suletud pakendites  
ja
  - b) kuumtötlused, sealhulgas:
    - i) asetamine keevasse vette kuni molluski liha sisetemperatuur on vähemalt 90 °C ja sellel temperatuuril hoidmine vähemalt 90 sekundit;
    - ii) kuumtöötlemine 3–5 minutit suletud ruumis temperatuuril 120–160 °C ja rõhuga 2–5 kg/cm<sup>2</sup> ning seejärel liha vabastamine kojast ja külmutamine sisetemperatuurini –20 °C  
ja
    - iii) rõhu all aurutamine suletud mahutis, tingimusel et täidetakse nõudeid keetmise aja ja molluski liha sisetemperatuuri kohta, mis on märgitud alapunktis i. Tuleb kasutada valideeritud metoodikat. Paika peavad olema pandud HACCP põhimõtetele tuginevad toimingud kuumuse ühtlase jaotuse kontrollimiseks.
6. Toidukäitlejad ei tohi toota elusaid kahepoolmelisi molluskeid või neid koguda aladelt, mida pädev asutus pole liigitanud või mis selleks ei sobi tervishoiuga seotud põhjustel. Toidukäitlejad peavad arvesse võtma mis tahes asjakohast teavet, mis on seotud alade kõlblikkusega tootmiseks ja kogumiseks, sealhulgas enesekontrolli tulemusel ja pädevalt asutuselt saadud teave. Nad peavad seda teavet, eelkõige teavet keskkonna- ja ilmastikutingimuste kohta, kasutama kogutud partiidele sobiva töötlemise määratlemiseks.

**B. NÕUDED KOGUMISELE JA KOGUMISJÄRGSELE KÄSITSEMISELE**

Elusaid kahepoolmelisi molluskeid koguvad või neid vahetult pärast kogumist käsitsevad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Kogumistehnoloogiad ja edasine käsitsemine ei tohi põhjustada täiendavat saastumist või ulatuslikke kahjustusi elusate kahepoolmeliste molluskite kodadele ega kudedele ning selle tulemuseks ei tohi olla muudatused, mis oluliselt kahjustavad nende sobivust käsitsemiseks puhastamise, töötlemise või ülekandmise abil. Toidukäitlejad peavad eelkõige:
  - a) piisavalt kaitsma elusaid kahepoolmelisi molluskeid muljumise, kriimustamise või vibratsiooni eest;
  - b) mitte rakendama elusatele kahepoolmelistele molluskitele äärmuslikke temperatuure;
  - c) mitte laskma kahepoolmelisi molluskeid tagasi vette, mis võiks põhjustada täiendavat saastumist;  
ja
  - d) looduslikes asukohtades seisundi parandamist läbi viies kasutama üksnes alasid, mille pädev asutus on liigitanud klassi A.
2. Transpordivahend peab võimaldama piisavat äravoolu, olema varustatud parimaid võimalikke ellujäämistingimusi tagavalt ja pakkuma efektiivset kaitset saastumise vastu.

**C. NÕUDED ELUSATE KAHEPOOLMELISTE MOLLUSKITE ÜLEKANDMISELE**

Toidukäitlejad, kes elusaid kahepoolmelisi molluskeid üle kannavad, peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Toidukäitlejad võivad kasutada üksnes alasid, mida pädev asutus on elusate kahepoolmeliste molluskite ülekandmiseks heaks kiitnud. Asukohtade piirid peavad olema selgelt tähistatud poide, vaiade või muude kinnitatud vahenditega. Ülekandevalade ning ülekandevalade ja tootmispiirkondade vahele peab jääma miinimumvahemaa, et maksimaalselt vähendada saastumise leviku riski.
2. Ülekandetingimused peavad tagama puhastamiseks optimaalsed tingimused. Eelkõige peavad toidukäitlejad:

## ▼ C1

- a) kasutama ülekandmiseks ettenähtud elusate kahepoolmeliste molluskite käsitsemiseks tehnoloogiaid, mis võimaldavad filtrimistegevuse jätkumist pärast loodusvetesse laskmist;
  - b) elusaid kahepoolmelisi molluskeid mitte üle kandma puhastamist välistava tihedusega;
  - c) laskma elusad kahepoolmelised molluskeid merevette asjakohaseks ajavahemikuks, mis määratakse vee temperatuurist sõltuvalt, kuid peab kestma vähemalt kaks kuud, välja arvatud kui pädev asutus nõustub lühema perioodiga toidukäitleja riskianalüüsi põhjal;
- ja
- d) tagama ülekandele jäävate asukohtade piisava eraldatuse partiide segunemise vältimiseks: kasutada tuleb süsteemi kõik sisse, kõik välja, et uut partiid ei saaks sisse tuua enne, kui kogu eelmine partii on eemaldatud.
3. Ülekandelasid haldavad toidukäitlejad peavad pidama pädevale asutusele kontrollimiseks alalisi registreid elusate kahepoolmeliste molluskite allika, ülekandeperioodide, kasutatud ülekandele ja partii järgmise sihtkoha kohta pärast ülekandmist.

## III PEATÜKK: STRUKTUURINÕUDED VÄLJASTUS- JA PUHASTUSKUSTELE

1. Maismaal asuvad rajatised peavad olema kaitstud hariliku kõrgvee või ümbritsevatelt aladelt äravoolava vee eest.
2. Mahutid või veenõud peavad vastama järgmistele nõuetele:
  - a) Sisepinnad peavad olema siledad, vastupidavad, veekindlad ja kergesti puhastatavad.
  - b) Nende konstruktsioon peab võimaldama vee täielikku dreenimist.
  - c) Mis tahes veevõtuava peab paiknema veevarude saastamist vältivalt.
3. Lisaks peavad puhastuskeskuste puhastusmahutid sobima puhastatavate toodete koguse ja liigiga.

## IV PEATÜKK: HÜGIEENINÕUDED PUHASTUS- JA VÄLJASTUSKUSTELE

## A. NÕUDED PUHASTUSKESKUSTELE

Toidukäitlejad, kes elusaid kahepoolmelisi molluskeid puhastavad, peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Enne puhastamise algust tuleb elusaid kahepoolmelisi molluskeid pesta muda ja kogunenud prahi eemaldamiseks, kasutades puhast vett.
2. Puhastussüsteemi käitamine peab võimaldama elusatel kahepoolmelistel molluskitel kiiresti taastada filtrimistegevuse ja seda säilitada, kõrvaldada roiskveega saastumine, vältida uuestisaastumist ning võimaldama ellujäämine pärast puhastamist enne turuleviimist pakkimiseks, ladustamiseks ja transportimiseks sobivas olekus.
3. Puhastatavate elusate kahepoolmeliste molluskite kogus ei tohi ületada puhastuskeskuse võimsust. Elusaid kahepoolmelisi molluskeid tuleb pidevalt puhastada ajavahemikul, mis on piisav vastavuse saavutamiseks V peatüki tervishoiustandarditega ja kooskõlas määrusega (EÜ) nr 852/2004 kehtestatud mikrobioloogiliste kriteeriumitega.
4. Kui puhastusmahuti peaks sisaldama mitut partiid elusaid kahepoolmelisi molluskeid, peavad nad olema sama liiki ning töötlemise kestuse aluseks tuleb võtta pikimat puhastusperioodi vajavale partiile vajalik aeg.
5. Mahutid, milles elusaid kahepoolmelisi molluskeid puhastuskeskustes hoitakse, peavad olema puhta merevee läbivoolu võimaldava konstruktsiooniga. Elusate kahepoolmeliste molluskite kihtide paksus ei tohi takistada kodade avamist puhastamise ajal.
6. Puhastusmahutis, kus toimub elusate kahepoolmeliste molluskite puhastamine, ei tohi hoida koorikloomi, kalu või muid merelisi liike.
7. Puhastatud elusaid kahepoolmelisi molluskeid sisaldav iga pakend, mis saadetakse väljastuskeskusesse, tuleb varustada märgisega, mis tõendab, et kõik molluskid on puhastatud.

▼ C1

## B. NÕUDED VÄLJASTUSKESKUSTELE

Toidukäitlejad, kes käitavad väljastuskeskusi, peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Elusate kahepoolmeliste molluskite käsitsemine, eelkõige seisundi parandamine, kalibreerimine, pakendamine ja pakkimine ei tohi põhjustada toote saastumist ega kahjustada molluskite elujõudu.
2. Enne lähetamist tuleb elusate kahepoolmeliste molluskite kojad põhjalikult puhta veega pesta.
3. Elusaid kahepoolmelised molluskid peavad olema pärit:
  - a) A klassi tootmispiirkonnast;
  - b) ülekandealalt;
  - c) puhastuskeskusest
 või
  - d) teisest väljastuskeskusest.
4. Punktides 1 ja 2 sätestatud nõuded kehtivad ka laevade pardal asuvatele väljastuskeskustele. Sellistes keskustes käsitsetavad molluskid peavad tulema A klassi tootmispiirkonnast või ülekandealalt.

## V PEATÜKK: ELUSATE KAHEPOOLMELISTE MOLLUSKITE TERVISHOIUSTANDARDID

Lisaks kooskõlas määrusega (EÜ) nr 852/2004 vastu võetud mikrobioloogiliste kriteeriumite järgimisega peavad toidukäitlejad tagama, et inimtoiduks turule viidavad elusad kahepoolmelised molluskid vastavad käesolevas peatükis kehtestatud standarditele.

1. Neil peavad olema värskuse ja elujõulisusega seotud organoleptilised tunnused, sealhulgas mustusevabad kojad, asjakohane reaktsioon koputamisele ja normaalses koguses valvulaarvedelikku.
2. Need ei tohi sisaldada merelisi biotoksiine summaarsetes kogustes (mõõdetuna terves keres või mis tahes söödavates osades eraldi), mis ületavad järgmisi piirväärtusi:
  - a) paratüütilise i koorikloomamürgi(PSP) puhul 800 mikrogrammi kilogrammi kohta;
  - b) amnestilise koorikloomamürgi (ASP) puhul 20 milligrammi domoiinhapet kilogrammi kohta;
  - c) okadaiinhappe, dinofüsitoksiinide ja pekteentoksiinide puhul kokku 160 mikrogrammi okadaiinhappe ekvivalente kilogrammi kohta;
  - d) jessotoksiinide puhul 1 milligramm jessotoksiini ekvivalenti kilogrammi kohta
 ja
  - e) asaspirtsidide puhul 160 mikrogrammi asaspirtsidiekvivalente kilogrammi kohta.

## VI PEATÜKK: ELUSATE KAHEPOOLMELISTE MOLLUSKITE PAKENDAMINE JA PAKKIMINE

1. Austrid tuleb pakendada või pakkida nii, et nõgus pool jääb allapoole.
2. Elusate kahepoolmeliste molluskite individuaalsed jaesuuruses pakendid tuleb sulgeda ja suletuna hoida pärast väljastuskeskusest lahkumist ja kuni lõpp-tarbijale müügiks pakkumiseni.

## VII PEATÜKK: IDENTIFITSEERIMISMÄRK JA MÄRGISTAMINE

1. Märkis, sealhulgas identifitseerimismärk, peab olema veekindel.
2. Lisaks I jao II lisas sisalduvatele identifitseerimismärgistuse üldnõuetele tuleb märgisel esitada järgmine teave:
  - a) kahepoolmelise molluski liik (üldnimetus ja teaduslik nimetus)
 ja
  - b) pakkimiskuupäev, mis koosneb vähemalt päevast ja kuust.

**▼ C1**

Erandina direktiivist 2000/13/EÜ võib vähima säilivuskuupäeva asendada kandeaga „need loomad peavad müümisel elus olema”.

3. Jaettevõtja peab märgist hoidma elusate kahepoolmeliste molluskite pakendi külge kinnitatuna, kui pole tegemist individuaalsete jaesuures pakenditega, vähemalt 60 päeva pärast sisu jaotamist.

**VIII PEATÜKK: MUUD NÕUDED**

1. Toidukäitlejad, kes ladustavad ja transpordivad elusaid kahepoolmelisi molluskeid peavad tagama, et neid hoitakse temperatuuril, mis ei kahjusta toiduohutust või nende elujõulisust.
2. Elusaid kahepoolmelisi molluskeid ei tohi uuesti vette asetada või veega pritsida pärast jaemüügiks pakendamist ja väljastuskeskusest lahkumist.

**IX PEATÜKK: ERINÕUED VÄLJASPOOL KLASSIFITSEERITUD TOOTMISPIIRKONDI KOGUTUD KAMMKARPIDELE**

Kammkarpe väljaspool klassifitseeritud tootmispiirkondi koguvad või selliseid kammkarpe käsitsevad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Kammkarpe on lubatud turule viia üksnes siis, kui need on kogutud kooskõlas II peatüki B osaga ja vastavad V peatükis sätestatud standarditele, mis on tõendatud enesekontrollisüsteemiga.
2. Lisaks kui ametlike kontrolliprogrammide andmed võimaldavad pädeval asutusel klassifitseerida kalastuspiirkondi, vajaduse korral koostöös toidukäitlejatega, rakendatakse II peatüki A osa sätteid analoogia põhjal kammkarpidele.
3. Kammkarpe on lubatud jaemüügiks turule viia üksnes läbi kalaoksjoni, väljastuskeskuse või töötlemisettevõtte. Kammkarpe käsitsedes peavad selliseid ettevõtteid käitavad toidukäitlejad teavitama pädevat asutust ja väljastuskeskuste osas vastama III ja IV peatüki asjaomastele nõuetele.
4. Kammkarpe käsitsevad toidukäitlejad peavad vastama järgmisele:
  - a) I peatüki punktide 3–7 dokumendinõuetele, kui neid kohaldatakse. Sel juhul peab registreerimisdokument selgelt näitama kammkarpide kogumisaalast asukohta;
  - või
  - b) pakendatud kammkarpide puhul ja pakitud kammkarpide puhul, kui pakkimine võimaldab pakendamisega võrdväärset kaitset, VII peatüki nõuetele identifitseerimismärgi ja märgistamise suhtes.

**VIII JAGU: KALANDUSTOOTED**

1. Käesolevat jagu ei kohaldata elusalt turule viidavate kahepoolmeliste molluskite, okasnahksete, mantelloomadete ja meritigude suhtes. Välja arvatud I ja II peatükk, kohaldatakse seda selliste loomade suhtes siis, kui neid ei viida turule elusalt, millisel juhul peavad need olema hangitud kooskõlas VII jaoga.

**▼ M6**

2. III peatüki A, C ja D osa, IV peatüki A osa ja V peatükki kohaldatakse jaetegevuse suhtes.

**▼ C1**

3. Käesoleva jao nõuded täiendavad määruses (EÜ) nr 852/2004 sätestatud:
  - a) Esmatootmise ja seotud toimingutega tegelevate ettevõtete puhul, sealhulgas laevad, täiendavad need nimetatud määruse I lisa nõudeid.
  - b) Muude ettevõtete puhul, sealhulgas laevad, täiendavad need nimetatud määruse II lisa nõudeid.

**▼ M6**

- c) Veevarustuse puhul täiendavad need nimetatud määruse VII peatüki II lisa nõudeid; puhast merevett võib kasutada kalatoodete käitlemisel ja pesemisel kalatoodete jahutamiseks kasutatava jää valmistamisel ning vähi-laadsete ja limuste kiirel jahutamisel pärast kuumtöötlemist.

**▼ M5**

Erandina määruse (EÜ) nr 852/2004 I lisa A osa punkti 7 punktist a võib kõnealust punkti mitte kohaldada nõukogu määruse (EÜ) nr 1198/2006 <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> ELT L 223, 15.8.2006, lk 1.



**▼M5**

artikli 26 lõike 1 tähenduses väikesemahulise rannapüügiga tegelevate ettevõtjate suhtes, kes harrastavad kalapüüki lühiajaliste perioodide kaupa (alla 24 tunni).

**▼C1**

4. Kalandustoodete suhtes:

a) esmatootmine hõlmab eluskalakasvatamist, püüdmist ja kogumist turule viimise eesmärgil

ja

b) seotud toimingud hõlmavad mis tahes järgmisi toiminguid, kui neid viiakse läbi kalalaevade pardal: tapmine, veretustamine, pea äralõikamine, rookimine, uimede eemaldamine, külmutamine ja pakkimine; samuti järgmist:

1. oluliselt muutmata iseloomuga kalandustoodete, sealhulgas eluskala, transport ja ladustamine maismaa kalafarmides

ja

2. oluliselt muutmata iseloomuga kalandustoodete, sealhulgas eluskala, transport tootmiskohast esimesse sihtkohtaettevõttesse.

#### I PEATÜKK: NÕUDED LAEVADELE

Toidukäitlejad peavad tagama, et:

1. laevad, mida kasutatakse kalandustoodete kogumiseks nende looduslikust keskkonnast või nende kogumisjärgseks käsitsemiseks või töötlemiseks, vastavad I osas sätestatud nõuetele struktuuri ja sisseade osas

ja

2. laevade pardal sooritatavad toimingud viiakse läbi kooskõlas II osas sätestatud reeglitega.

#### I. NÕUDED STRUKTUURILE JA SISSESEADELE

##### A. Nõuded kõikidele laevadele

1. Laevad peavad olema projekteeritud ja konstrueeritud selliselt, et vältida toodete saastumist pilsivee, reovee, suitsugaasi, kütuse, nafta, määrdeainete ja muude ebasoovitavate ainetega.

2. Kalandustoodetega kokku puutuvad pinnad peavad olema sobivast korrosioonikindlast materjalist, mis on sile ja mida on lihtne puhastada. Pinnakatted peavad olema vastupidavad ja mittetoksilised.

3. Tööks kalandustoodetega kasutatavad seadmed ja materjal peavad olema korrosioonikindlast materjalist, mida on hõlbus puhastada ja desinfitseerida.

4. Kui laevadel on veevõtuava kalandustoodete puhul kasutatava vee jaoks, peab see paiknema veevarude saastamist vältivalt.

##### B. Nõuded laevadele, mis on projekteeritud ja sisustatud värskete kalandustoodete säilitamiseks kauem kui 24 tundi

1. Laevad, mis on projekteeritud ja sisustatud värskete kalandustoodete säilitamiseks kauem kui 24 tundi, peavad olema varustatud trümmide või mahutitega kalandustoodete ladustamiseks VII peatükis sätestatud temperatuuridel.

2. Trümmid tuleb eristada mootoriruumidest ja meeskonnaruumidest vaheseintega, mis on piisavad ladustatavate kalandustoodete mis tahes saastamise ärahoidmiseks. Kalandustoodete ladustamiseks kasutatavad trümmid ja mahutid peavad tagama nende säilimise rahuldaval hügieenitingimustel ja vajaduse korral tagama, et sulamisvesi ei jääks toodetega kokkupuutesse.

3. Laevades, mis on sisustatud kalandustoodete jahutamiseks jahutatud puhtas merevees, peavad mahutid olema varustatud mahutis läbivalt ühtlase temperatuuri tagamise seadmetega. Sellised seadmed peavad saavutama jahutamistempe, mis tagab, et kala ja puhta merevee segu ei ületa 3 °C kuus tundi pärast laadimist ja ei ületa 0 °C pärast 16 tunni möödumist ning võimaldama temperatuuride jälgimist ja vajaduse korral registreerimist.

▼ **C1****C. Nõuded külmutuslaevadele**

Külmutuslaevadel peavad olema:

1. külmutusseadmed, millel on piisav võimsus temperatuuri kiireks langetamiseks, et saavutada sisetemperatuur mitte üle  $-18\text{ °C}$ ;
2. külmaseadmed, millel on piisav võimsus kalandustoodete hoidmiseks ladustrümmides temperatuuril mitte üle  $-18\text{ °C}$ ; Ladustrümmid peavad olema varustatud temperatuuri registreerimise seadeldisega kohas, kus seda on hõlbus lugeda. Lugeja temperatuuriandur peab paiknema kohas, kus trümmi temperatuur on kõrgeim  
ja
3. vastama värskete kalandustoodete säilitamiseks kauem kui 24 tundi projekteeritud ja sisustatud laevadele esitatavatele nõuetele, mis on sätestatud B osa punktis 2.

**D. Nõuded tehaslaevadele**

1. Tehaslaevadel peavad olema vähemalt:

- a) vastuvõtuala, mida kasutatakse üksnes kalandustoodete pardalevõtmiseks, mis on projekteeritud selliselt, et iga järgmist püüki oleks võimalik eraldada. See ala peab olema hõlpsasti puhastatav ja projekteeritud kaitsma tooteid päikese või ilmastikuelementide ja mis tahes saasteallika eest;
- b) hügieeniline süsteem kalandustoodete üleviimiseks vastuvõtualalt tööalale;
- c) tööalad, mis on piisavalt suured kalandustoodete hügieeniliseks ettevalmistamiseks ja töötlemiseks, hõlpsad puhastada ja desinfitseerida ning projekteeritud ja korraldatud toodete mis tahes saastamist vältivalt;
- d) ladustamisalad valmistoodele, mis on piisavalt suured ja projekteeritud hõlpsasti puhastatavateks. Kui pardal toimib jäätmekäitlusüksus, tuleb selliste jäätmete ladustamiseks määrata eraldi trümm;
- e) pakkematerjalide ladustamiskoht, mis on eraldatud toodete ettevalmistamis- ja töötlemisaladest;
- f) eriseadmed jäätmete või inimtoiduks kõlbmatute kalandustoodete kõrvaldamiseks otse merre või, asjaolude nõudmisel, selleks otstarbeks reserveeritud veekindlasse mahutisse. Kui jäätmeid ladustatakse ja töödeldakse pardal eesmärgiga neid kanaliseerida, tuleb selleks määrata eraldi alad;
- g) veevõtuava kohas, mis paikneb veevarude saastamist vältivalt,  
ja
- h) lahtisi kalandustooteid käsitseva personali jaoks kätepesuseadmed, mille kraanid on kavandatud nii, et need aitavad vältida saastumise levimist.

2. Tehaslaevad, mille pardal kuumtöödeldakse, jahutatakse ja pakendatakse koorikloomi ja molluskeid, ei pea siiski punkti 1 nõuetele vastama, kui selliste laevade pardal ei toimu muud käsitemist ega töötlemist.

3. Kalandustooteid külmutavatel tehaslaevadel peavad olema C osa punktides 1 ja 2 sätestatud nõuetele vastavad seadmed.

**II. HÜGIEENINÕUDED**

1. Laevade osi või mahuteid, mis on reserveeritud kalandustoodete ladustamiseks, ja on kasutusel, tuleb hoida puhtana ning heas korras. Eelkõige ei tohi nad olla saastatud kütuse või pilsiveega.
2. Võimalikult kiiresti pärast pardalevõtmist tuleb kalandustooteid kaitsta saastamise eest ning päikese või muude kuumusallikate mõju eest.  
► **M6** ————— ◀
3. Kalandustooteid tuleb käsitseda ja ladustada vigastamist vältivalt. Käsitsejad võivad suurte kalade või neid kahjustada võivate kalade liigutamiseks kasutada teravaid vahendeid tingimusel, et ei kahjustata toodete liha.

▼ C1

4. Kalandustooted, välja arvatud eluskala, tuleb pärast laadimist võimalikult kiiresti jahutada. Kui jahutamine pole võimalik, tuleb kalandustooted võimalikult kiiresti lossida.

▼ M6

6. Kui kalade pead eemaldatakse ja kalad roogitakse pardal, tuleb sellised toimingud teostada hügieeniliselt võimalikult kiiresti pärast püüki ning tooted tuleb viivitamata ja põhjalikult pesta. Sellisel juhul tuleb siseeeldid ja inimeste tervist ohustada võivad osad eemaldada võimalikult kiiresti ja hoida neid eraldi inimtoiduks mõeldud toodetest. Inimtoiduks ettenähtud kalamaksa ja -marja tuleb säilitada jääga kaetult jääsulamislahedasel temperatuuril või külmutada.

▼ C1

7. Konserveerimiseks ettenähtud tervete kalade külmutamisel soolvees tuleb sellise toote puhul saavutada temperatuur mitte üle  $-9^{\circ}\text{C}$ . Soolvesi ei tohi põhjustada kalade saastumist.

## II PEATÜKK: NÕUDED LOSSIMISE AJAL JA JÄREL

1. Kalandustoodete mahalaadimise ja lossimise eest vastutavad toidukäitlejad peavad:
  - a) tagama, et kalandustoodetega kokku puutuvad mahalaadimis- ja lossimis-seadmed on hõlpsasti puhastatavast ja desinfitseeritavast materjalist ning neid hoitakse heas tehnilises ja sanitaarkorras  
ja
  - b) vältima kalandustoodete saastumist mahalaadimise ja lossimise ajal, eelkõige järgmiselt:
    - i) kiirete mahalaadimis- ja lossimistoimingute abil;
    - ii) kalandustoodete viivitamatu asetamisega kaitstud keskkonda VII peatükis täpsustatud temperatuuril  
ja
    - iii) mitte kasutades seadmeid ja töötavasid, mis asjatult kahjustavad kalandustoodete söödavaid osi.
2. Oksjonite ja hulgiturgude või nende selliste osade eest, kus kalandustooted müügiiks välja pannakse, vastutavad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.
  - a) i) Peavad olema lukustatavad hoidlad arestitud kalandustoodete jahutatud ladustamiseks ja eraldi lukustatavad hoidlad inimtoiduks kõlbmatuks kuulutatud kalandustoodete ladustamiseks.
  - ii) Pädeva asutuse nõudmisel peab neil olema piisava sisseseadega lukustatav rajatis või vajaduse korral ruum pädeva asutuse ainukasutuseks.
- b) kalandustoodete väljapaneku või ladustamise ajal:
  - i) ei tohi neid ruume kasutada muuks otstarbeks;
  - ii) kalandustoodete kvaliteeti kahjustada võivaid heitgaase eraldavate sõidukite pääs territooriumile tuleb sulgeda;
  - iii) ruumidele juurdepääsu omavad isikud ei tohi sisse tuua muid loomi  
ja
  - iv) ametliku kontrolli läbiviimise hõlbustamiseks peavad ruumid olema hästi valgustatud.
3. Kui jahutamine polnud võimalik laeva pardal, tuleb värsked kalandustooted välja arvatud eluskala, pärast lossimist võimalikult kiiresti jahutada ja ladustada jää sulamistemperatuuri lähedasel temperatuuril.
4. Toidukäitlejad peavad tegema koostööd asjakohaste pädevate asutustega, et lubada neil läbi viia ametlikke kontrollimisi kooskõlas määrusega (EÜ) nr 854/2004, eriti mis käsitleb kalandustoodete lossimisega seotud teavitamistoiminguid, mida selle liikmesriigi pädev asutus, kelle lipu all laev sõidab, või kalandustoodete lossimise liikmesriigi pädev asutus võivad vajalikuks pidada.

**▼C1****III PEATÜKK: NÕUDED KALANDUSTOOTEID KÄSITSEVATELE ETTEVÕTETELE, SEALHULGAS LAEVADELE**

Toidukäitlejad peavad kalandustooteid käsitsevates ettevõtetes tagama vastavuse järgmistele nõuetele vastavalt nende asjakohasusele.

**A. NÕUDED VÄRSKETELE KALANDUSTOODETELE**

1. Kui jahutatud, pakendamata tooteid ei jaotata, väljastata, valmistata ette ega töödelda viivitamata pärast maismaal asuvasse ettevõttesse jõudmist, tuleb need ladustada vastavates rajatistes jääga kaetult. Jääd tuleb lisada nii tihti kui vaja. Pakendatud värskaid kalandustooteid tuleb säilitada jää sulamisele lähedasel temperatuuril.

**▼M6**

2. Pea eemaldamine ja rokimine tuleb sooritada hügieeniliselt. Kui rokimine on tehnilisest ja kaubanduslikust seisukohast võimalik, tuleb seda teha võimalikult kiiresti pärast toodete püüdmist või lossimist. Pärast selliseid toiminguid tuleb tooted kohe põhjalikult pesta.

**▼C1**

3. Selliseid toiminguid nagu fileerimine ja viilutamine tuleb läbi viia fileede ja viilude saastamist vältivalt. Fileed ja viilud ei tohi jääda töölaudadele kauemaks kui nende valmistamiseks vajalik aeg. Fileed ja viilud tuleb pakkida ja vajadusel pakendada ning jahutada võimalikult kiiresti pärast nende valmistamist.
4. Jääga kaetult ladustatavate pakendamata värskete ettevalmistatud kalandustoodete väljastamiseks või ladustamiseks kasutatavad mahutid peavad tagama, et sulamisvesi ei jää toodetega kokkupuutesse.
5. Terveid ja roogitud kalu võib laevade pardal transportida ja ladustada jahutatud vees. Neid võib transportida jahutatud vees jätkuvalt ka pärast lossimist ning transportida akvakultuurettevõtetest, kuni esimesse maismaettevõttesse jõudmiseni, mis tegeleb muu kui transportimise või sorteerimisega.

**B. NÕUDED KÜLMUTATUD TOODETELE**

Kalandustooted külmutavatel maismaettevõtetel peavad olema VIII jao I peatüki I C osa punktides 1 ja 2 külmutuslaevadele sätestatud nõuetele vastavad seadmed.

**C. NÕUDED MEHAANILISELT ERALDATUD KALANDUSTOODETELE**

Mehaaniliselt eraldatud kalandustooteid valmistavad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Kasutatavad toorained peavad vastama järgmistele nõuetele:
  - a) Mehaaniliselt eraldatud kalandustoodete valmistamiseks on lubatud kasutada üksnes terveid kalu ja luid pärast fileerimist;
  - b) Kõik toorained peavad olema sisikonnast puhastatud.
2. Valmistamisprotsess peab vastama järgmistele nõuetele:
  - a) Mehaaniline eraldamine peab toimuma põhjendamata viivitusega pärast fileerimist.
  - b) Tervete kalade kasutamisel tuleb need eelnevalt rokida ja pesta.
  - c) Pärast valmistamist tuleb mehaaniliselt eraldatud kalandustooted võimalikult kiiresti külmutada või lisada külmutamiseks või stabiliseerimistoiminguks ettenähtud tootesse.

**D. PARASIITE KÄSITLEVAD NÕUDED**

1. Järgmisi kalandustooted tuleb läbinisti külmutada temperatuuril mitte üle  $-20\text{ °C}$  vähemalt 24 tundi; seda toimingut tuleb kohaldada toortootele või valmistootele:
  - a) toorelt või peaaegu toorelt tarbimiseks ettenähtud kalandustoodete puhul;
  - b) järgmistest liikidest kalandustoodete puhul, kui need on ette nähtud külmsuitsutamisprotsessiks, mille puhul kalatoote sisetemperatuur ei ületa  $60\text{ °C}$ :

**▼ C1**

- i) heeringas;
  - ii) makrell;
  - iii) kilu
  - iv) (looduslik) Atlandi ja Vaikse ookeani lõhe  
ja
  - c) marineeritud ja/või soolatud kalandustooted kui sellest töötlemisest ei piisa ümarussivastsete hävitamiseks.
2. Toidukäitlejad võivad loobuda punktis 1 nõutud toimingust, kui:
- a) kättesaadaval on epidemioloogilised andmed, mis näitavad, et päritolukoha kalastamiskiirkond ei kujuta endast ohtu tervisele parasiitide esinemise osas,  
ja
  - b) pädev asutus annab vastava loa.
3. Punktis 1 osutatud kalandustoodete turuleviimisel, välja arvatud tarnimisel lõpptarbijale, peab nendega kaasas olema dokument tootjalt, millel näidatakse neile kohaldatud protsess.

**▼ M6**

## IV PEATÜKK: NÕUDED TEATUD TÖÖDELDUD KALATOODETELE

Toidukäitlejad peavad teatud töödeldud kalatooteid käitlevates ettevõtetes tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

## A. NÕUDED VÄHILAADSETE JA LIMUSTE KUUMTÖÖTLEMISEL

1. Kuumtöötlemisele peab järgnema kiire jahutamine. Kui ei kasutata muid säilitusmeetodeid, tuleb jahutamist jätkata kuni jää sulamisele lähedase temperatuuri saavutamiseni.
2. Kodadest või poolmetest vabastamine peab toimuma hügieeniliselt toote saastamist vältides. Kui selliseid toiminguid sooritatakse käsitsi, peavad töötajad pöörama erilist tähelepanu kätepesule.
3. Pärast kodadest või poolmetest vabastamist tuleb kuumtöödeldud tooted viivitamata külmutada või võimalikult kiiresti jahutada VII peatükis sätestatud temperatuurini.

## B. NÕUDED INIMTOIDUKS ETTENÄHTUD KALAÕLILE

1. Inimtoiduks ettenähtud kalaõli valmistamiseks:
  - a) kasutatav toore peab olema pärit vastavalt määrusele (EÜ) nr 852/2004 või kooskõlas käesoleva määrusega registreeritud või heakskiidetud ettevõtetest, sealhulgas laevadelt;
  - b) kasutatav toore peab olema pärit inimtoiduks kõlblikest kalatoodetest ja vastama käesolevas jaos sätestatud nõuetele;
  - c) kasutatavat tooret tuleb vedada ja hoida hügieenilistes tingimustes;
  - d) kasutatav toore tuleb jahutada nii kiiresti kui võimalik ja seda tuleb hoida temperatuuril, mis on sätestatud VII peatükis.

Erandina punkti 1 alapunktist d võib toidukäitleja loobuda kalatoodete jahutamisest, kui kalatooteid kasutatakse kohe täielikult inimtoiduks kasutatava kalaõli tootmiseks ja toore töödeldakse 36 tunni kestel pärast laadimist, tingimusel, et on täidetud värskuse nõuded ja lenduva aluselise lämmastiku üldsisaldus ei ületa töötlemata kalatoodetes komisjoni määruse (EÜ) nr 2074/2005 <sup>(1)</sup> II lisa II jao I peatüki punktis 1 esitatud piinorme.

2. Kalaõli tootmistehnoloogia peab tagama selle, et kogu toorkalaõli tootmiseks ettenähtud toore töödeldakse vastavalt vajadusele kuumtöötuse, pressimise, separeerimise, tsentrifuugimise, muu töötlemise, rafineerimise ja puhastamise teel, enne kui see lõpptarbija jaoks turule viiakse.

<sup>(1)</sup> ELT L 338, 22.12.2005, lk 27.

▼ M6

3. Toidukäitleja võib toota ja hoida samas ettevõttes inimtoiduks ettenähtud kalaõli ning sellist kalaõli ja kalajahu, mis ei ole ette nähtud inimtoiduks, kui toore ja tootmisprotsess vastavad inimtoiduks ettenähtud kalaõli puhul kehtivatele nõuetele.
4. Kuni ühenduses ei ole kehtestatud spetsiaalset õigusakti, tuleb toidukäitlejatel järgida riiklikke eeskirju lõpptarbija jaoks turule viidava kalaõli kohta.

▼ C1

## V PEATÜKK: KALANDUSTOODETE TERVISHOIUSTANDARDID

Lisaks kooskõlas määrusega (EÜ) nr 852/2004 vastu võetud mikrobioloogiliste kriteeriumite järgimisele peavad toidukäitlejad olenevalt toote või liigi iseloomust tagama, et inimtoiduks turule viidavad kalandustooted vastavad käesolevas peatükis kehtestatud standarditele. ► M6 B ja D osa nõudeid ei kohaldata kogu kalast valmistatud toodete puhul, kui neid kasutatakse kohe inimtoiduks ettenähtud kalaõli valmistamiseks. ◀

## A. KALANDUSTOODETE ORGANOLEPTILISED OMADUSED

Toidukäitlejad peavad läbi viima kalandustoodete organoleptilise kontrolli. Eelkõige peab see kontroll tagama kalandustoodete vastavuse mis tahes värskusriteeriumitele.

## B. HISTAMIIN

Toidukäitlejad peavad tagama, et histamiini piirmäärasid ei ületataks.

## C. KOGU LENDUV LÄMMASTIK

Töötlemata kalandustooteid pole lubatud turule viia, kui keemilised testimised paljastavad, et TVB-N või TMA-N piirmäärasid on ületatud.

## D. PARASIIDID

Toidukäitlejad peavad tagama, et kalandustooteid on enne turule viimist visuaalselt kontrollitud, et avastada silmaga nähtavaid parasiite. Nad ei tohi ilmselgelt parasiitidega saastatud kalandustooteid inimtarbimiseks turule viia.

## E. INIMTERVISELE KAHJULIKUD TOKSIINID

▼ M6

1. Järgmiste sugukondade mürgistest kaladest saadud kalatooteid ei ole lubatud turustada: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* ja *Canthigasteridae*.

Sugukonda *Gempylidae* kuuluvat värsket, valmis, külmutatud või töödeldud kala, eriti kalaliike *Ruvettus pretiosus* ja *Lepidocybium flavobrunneum*, võib turustada ainult pakendatult/pakitult ja asjakohaselt märgistatult, teavitamaks tarbijat selle valmistamise/kuumtöötlemise meetoditest ja ohust, et toode võib sisaldada mao- ja sooletagevusele ebasoodsalt mõjuvaid ühendeid.

Kalatoote märgisel peab olema tavanimetuse kõrval ka teaduslik nimetus.

▼ C1

2. Kalandustooteid, mis sisaldavad biotoksiine, nagu ciguatera-toksiinid või lihaseid halvavad toksiinid, pole lubatud turule viia. Kahepoolmelistest molluskitest, okasnahksetest, mantelloomadest ja meritigudest saadud kalandustooteid võib turule viia, kui need on toodetud kooskõlas VII jaoga ning vastavad nimetatud jao V peatüki punktis 2 sätestatud standarditele.

## VI PEATÜKK: KALANDUSTOODETE PAKENDAMINE JA PAKKIMINE

1. Mahutid, milles värsked kalandustooteid jääga kaetult ladustatakse, peavad olema veekindlad ja tagama, et sulamisvesi ei jää toodetega kokkupuutesse.
2. Laevade pardal valmistatavad külmutatud plokid tuleb enne lossimist vajalikul määral pakkida.
3. Kui kalandustooteid pakendatakse laeva pardal, peavad toidukäitlejad tagama, et pakkematerjal:
  - a) pole saasteallikas;
  - b) on ladustatud saastumisohtu vältivalt;

▼ **C1**

- c) korduvkasutamiseks ettenähtult on hõlpsasti puhastatav ja vajaduse korral desinfitseeritav.

## VII PEATÜKK: KALANDUSTOODETE LADUSTAMINE

Kalandustooteid ladustavad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Värskeid kalandustooteid, sulatatud töötlemata kalandustooteid ning kuumtöödeldud ja jahutatud tooteid koorikloomadest ja molluskitest tuleb säilitada jää sulamisele lähedasel temperatuuril.
2. Külmutatud kalandustooteid tuleb säilitada temperatuuril mitte üle  $-18\text{ °C}$  toodet läbivalt; terveid külmutatud kalu soolvees, mis on ettenähtud konservtoitude valmistamiseks, võib hoida temperatuuril mitte üle  $-9\text{ °C}$ .
3. Elusalt säilitatavaid kalandustooteid tuleb hoida temperatuuril ja viisil, mis ei kahjusta toiduohutust või nende elujõudu.

## VIII PEATÜKK: KALANDUSTOODETE TRANSPORT

Kalandustooteid transportivad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Transpordi ajal tuleb kalandustooteid hoida ettenähtud temperatuuril. Eelkõige:
  - a) värskeid kalandustooteid, sulatatud töötlemata kalandustooteid ning kuumtöödeldud ja jahutatud tooteid koorikloomadest ja molluskitest tuleb hoida jää sulamisele lähedasel temperatuuril;
  - b) külmutatud kalandustooted, välja arvatud külmutatud kalu soolvees, mis on ettenähtud konservtoitude valmistamiseks, tuleb transpordi ajal hoida ühtlasel temperatuuril mitte üle  $-18\text{ °C}$  toodet läbivalt, võimalike lühiajaliste temperatuuritõusudega mitte üle  $3\text{ °C}$ .
2. Toidukäitlejad ei pea järgima punkti 1 b, kui külmutatud kalandustooteid transportitakse külmhooonest tunnustatud ettevõttesse sulatamiseks kohalejõudmisel valmistamise ja/või töötlemise eesmärgil, kui teekond on lühike ja pädev asutus seda lubab.
3. Kui kalandustooteid hoitakse jääga kaetult, ei tohi sulamisvesi toodetega kokkupuutesse jääda.
4. Elusalt turuleviidavaid kalandustooteid tuleb transportida viisil, mis ei kahjusta toiduohutust ega nende elujõudu.

▼ **M3**

## 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;

▼ **M3**

- 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 <sup>(1)</sup> tähenduses on brutselloosivaba või ametlikult brutselloosivaba;
  - ii) lammastelt või kitsedelt, kes kuuluvad majandile, mis direktiivi 91/68/EMÜ <sup>(2)</sup> 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 lehmadega, 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 laagerdamisperiodiga 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 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.
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.

<sup>(1)</sup> 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).

<sup>(2)</sup> Nõukogu 28. jaanuari 1991. aasta direktiiv 91/68/EMÜ loomatervishoiu kohta ühendusesisiseses 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).



## ▼M3

2. Piima ja ternespiima hoidmise ruumid peavad olema kaitstud kahjuritest, 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 samaseid 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 keeluaaja lõppu; ja
  - e) et nisade 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<sup>(1)</sup>, 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.
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.

<sup>(1)</sup> 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).

## ▼M3

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, somaatiliste rakkude arvu ja antibiootiliste jääkainetega.
2. Piimatootmisettevõtetest juhuvaliku alusel võetud esinduslikku arvu toor- ja ternespiimaproove tuleb kontrollida toorpiima puhul punktidele 3 ja 4 vastavuse suhtes ning ternespiima puhul punkti 1 alapunktis b osutatud kehtivatele 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)	$\leq 100\,000$ (*)
Somaatiliste rakkude arv (ml kohta)	$\leq 400\,000$ (**)

(\*) ) 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 tootmistasemetes.

- ii) teiste toorpiimaliikide puhul:

Bakterite arv temperatuuril 30 °C (ml kohta)	$\leq 1\,500\,000$ (*)
--	------------------------

(\*) ) 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)	$\leq 500\,000$ (*)
--	---------------------

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

## ▼M3

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 määruse (EMÜ) nr 2377/90<sup>(1)</sup> I ja III lisas osutatud mis tahes ainega seoses ületab nimetatud määrusega 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, piimatooteid või ternespiimatooteid kuumtöeldatakse, peavad toidukäitlejad tagama, et see vastab määruse (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
    - iii) temperatuuri ja aja muu kombinatsioon samaväärse mõju saavutamiseks,
 mille tulemusena on toodete aluseline fosfataasproov 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 spoore, mis oleksid võimelised kasvama töödeldud toote hoidmisel aseptilises suletud anumates 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:

<sup>(1)</sup> Nõukogu 26. juuni 1990. aasta määrus (EMÜ) nr 2377/90, milles sätestatakse ühenduse menetlus veterinaaravimijääkide piirnõuete 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).

**▼M3**

- 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 KRITEERIUMID

**▼M6**

1. Piimatooteid valmistavad toidukäitlejad peavad algatama menetlused, mis tagavad, et vahetult enne kuumtöötlemist ja juhul, kui on ületatud vastuvõetav ajavahemik, mis on määratud HACCP-põhises menetluses:
  - a) piimatoodete valmistamiseks kasutatava lehmatoorpiima bakterite arv ml kohta temperatuuril 30 °C on alla 300 000; ning
  - b) piimatoodete valmistamiseks kasutatava kuumtöödeldud lehmapiima bakterite arv ml kohta temperatuuril 30 °C on alla 100 000.

**▼M3**

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, rōngaskinnist 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 initsiaale ja ettevõtte loanumbrit.

**▼C1**

## X JAGU: MUNAD JA MUNATOOTED

## I PEATÜKK: MUNAD

1. Tootja tööruumides ja kuni tarbijale müügini tuleb mune hoida puhtalt, kuivalt, lõhnavabalt, löökide eest efektiivselt kaitstult ja otsese päikese eest varjus.

**▼M6**

2. Mune tuleb hoida ja vedada kuni lõpptarbijale turustamiseni temperatuuril, mis sobib kõige paremini nende hügieeniomaduste optimaalseks säilimiseks ja mis soovitatavalt on ühtlane, juhul kui pädev asutus ei kehtesta riiklikke temperatuurinõudeid munahoidlatele ja veokitele, millega veetakse mune ühest hoidlast teise.

**▼C1**

3. Munad tuleb tarbijale tarnida hiljemalt 21 päeva jooksul alates munemisest.

▼ C1

## II PEATÜKK: MUNATOODED

## I. NÕUDED ETTEVÕTETELE

Toidukäitlejad peavad tagama, et munatoodete valmistamise ettevõtted on konstrueeritud, kavandatud ja seadmestatud järgmiste toimingute eraldatud tagavalt:

1. määrdunud munade pesemine, kuivatamine ja desinfitseerimine, kui seda tehakse;
2. munade purustamine, nende sisu kogumine ning koore- ja kestaosade eemaldamine  
ja
3. punktides 1 ja 2 nimetatud toimingud.

## II. MUNATOODETE VALMISTAMISE TOORAINED

Toidukäitlejad peavad tagama, et munatoodete valmistamiseks kasutatavad toorained vastavad järgmistele nõuetele.

▼ M6

1. Munatoodete tootmiseks kasutatavate munade koored peavad olema täielikult välja arenenud ja pragudeta. Koorepragudega mune võib siiski kasutada munamassi või munatoodete valmistamiseks, kui tootmisettevõtte või pakkimiskeskus tarnib need otse heakskiidetud munamassitootjale või töötlemisettevõttele, kus need tuleb purustada võimalikult kiiresti.

▼ C1

2. Tunnustatud ettevõttest omandatud vedelas olekus mune võib toormaterjalina kasutada. Vedelas olekus munad peavad olema saadud kooskõlas III osa punktide 1, 2, 3, 4 ja 7 nõuetega.

## III. MUNATOODETE VALMISTAMISE HÜGIEENI ERINÕUDED

Toidukäitlejad peavad tagama, et tehakse kõik toimingud mis tahes saastamise vältimiseks munatoodete tootmise, käsitsemise ja ladustamise ajal, eelkõige tagades vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Purustada tohib üksnes puhtaid ja kuivi mune.
2. Munad tuleb purustada saastamist maksimaalselt ärahoidvalt, eelkõige tagades asjakohase eraldatuse muudest toimingutest. Koorepragudega munad tuleb töödelda võimalikult kiiresti.
3. Mune, mis pole kana-, kalkuni- või pärkanamunad, tuleb eraldi käsitada ja töödelda. Kõik seadmed tuleb puhastada ja desinfitseerida enne kana-, kalkuni ja pärkanamunade töötlemise jätkamist.
4. Munasisu pole lubatud saada munade tsentrifuugimise ega puruksmuljumise abil, samuti pole lubatud tsentrifuugimist kasutada inimtoiduks kasutatavate munavalgejääkide kättesaamiseks tühjadest koorest.
5. Purustamise järel tuleb munatoote kõik osad võimalikult kiiresti töödelda, et vältida mikrobioloogilisi saastumise ohte või neid vähendada vastuvõetavale tasemele. Ebapiisavalt töödeldud partiid võib samas ettevõttes otsekohe uuesti töödelda, kui selline töötlemine muudab selle inimtoiduks kõlblikuks. Kui partii leitakse olevat inimtoiduks kõlbmatu, tuleb see denatureerida, et tagada, et seda ei kasutata inimtoiduks.
6. Töötlemist ei nõuta munavalgete puhul, mis on ettenähtud kuivatatud või kristalliseeritud albumiini valmistamiseks, mis on seejärel ette nähtud kuumtöötlemiseks.
7. Kui töötlemist ei viida läbi vahetult pärast purustamist, tuleb vedelas olekus muna ladustada kas külmutatult või temperatuuril mitte üle 4 °C. Töötlemisele ladustamisaeg temperatuuril 4 °C ei tohi ületada 48 tundi. Neid nõudeid ei kohaldata siiski toodete suhtes, millest on ette nähtud eemaldada suhkur, kui suhkru eemaldamine toimub võimalikult kiiresti.
8. Tooted, mida pole stabiliseeritud toatemperatuuril hoidmiseks, tuleb jahutada maksimaalse temperatuurini 4 °C. Külmutamiseks ettenähtud tooted tuleb külmutada vahetult pärast töötlemist.

## ▼C1

## IV. ANALÜÜTILISED TÄPSUSTUSED

1. 3-hüdroksüvõihappe kontsentratsioon ei tohi ületada 10 mg/kg modifitseerimata munatoote kuivaine massist.
2. Munatoodete valmistamiseks kasutatava tooraine piimhappesisaldus ei tohi ületada 1 g/kg kuivainest. Fermenteeritud toodete puhul peab see väärtus olema registreeritud enne fermenteerimisprotsessi.
3. Munakoorejääkide, munakestade ja mis tahes muude osakeste kogus töödeldud munatootes ei tohi ületada 100 mg/kg munatootest.

## V. MÄRGISTAMINE JA IDENTIFITSEERIMISMÄRK

1. Lisaks lisa II jaos sätestatud üldnõuetele identifitseerimismärgi suhtes peab munatoodete saadetistel, mis pole ettenähtud jaemüügiks, vaid koostisaineks teise toote valmistamisel, olema etikett, mis näitab, millisel temperatuuril munatooted tuleb hoida, ja ajavahemikku, mille jooksul võidakse niimoodi säilimine tagada.
2. Vedelas olekus munade puhul peab punktis 1 osutatud etikett samuti kandma sõnu: „pastöriseerimata munatooted – töötlemiseks sihtkohas” ning näitama purustamise kuupäeva ja kellaaja.

## XI JAGU: KONNAKOIVAD JA TEOD

Toidukäitlejad, kes tegelevad konnakoibade või tigude valmistamisega inimtoiduks, peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Konnad ja teod tuleb tappa sel otstarbel ehitatud, kavandatud ja seadmestatud ettevõttes.
2. Ettevõttes, kus konnakoibi ette valmistatakse, peab olema eluskonnade ladustamiseks ja pesemiseks ning nende tapmiseks ja veretustamiseks reserveeritud ruum. See ruum peab olema ette valmistamisruumist füüsiliselt eraldatud.
3. Konni ja tigused, mis surevad muul viisil kui ettevõttes tapmise läbi, ei tohi inimtoiduks ette valmistada.
4. Konnadele ja tigudele tuleb rakendada organoleptilist kontrolli proovivõtumeetodil. Kui see kontroll näitab, et nad võivad kujutada endast ohtu, ei tohi neid inimtoiduks kasutada.
5. Vahetult pärast valmistamist tuleb konnakoivad täies ulatuses pesta voolava joogiveega ja vahetult seejärel jahutada jää sulamisele lähedase temperatuurini, külmutada või töödelda.
6. Tapmise järel tuleb tigude hepatopankreas, kui see võib kujutada endast ohtu, eemaldada ja seda mitte kasutada inimtoiduks.

## XII JAGU: SULATATUD LOOMARASVAD JA KÕRNED

## I PEATÜKK: TOORAINOID KOGUVATELE VÕI TÖÖTLEVATELE ETTEVÕTETE KOHALDATAVAD NÕUDED

Toidukäitlejad peavad tagama, et sulatatud loomarasvade ja kõrnete tootmiseks tooraineid koguvad või töötlevad ettevõtted vastavad järgmistele nõuetele.

1. Keskused toormaterjalide kogumiseks ja edasiseks transpordiks töötlusettevõttesse peavad olema varustatud hoidlatega toormaterjalide ladustamiseks temperatuuril mitte üle 7 °C.
2. Igal töötlemisettevõttel peavad olema:
  - a) külmhoidlad;
  - b) väljastusruum, välja arvatud kui ettevõtte väljastab sulatatud loomarasva üksnes tankerites;
 ja
  - c) vajaduse korral sobiv seade selliste toodete valmistamiseks, mis koosnevad sulatatud loomarasvast segatuna muude toiduainete ja/või maitseainetega.
3. Punktis 1 ja punkti 2 alapunktis a nõutavad külmhoidlad pole siiski vajalikud, kui toorainega varustamise korraldusega tagatakse, et neid ei ladustata ega transpordita kunagi muul viisil kui on sätestatud II peatüki punkti 1 alapunktis d.

## ▼C1

## II PEATÜKK: HÜGIEENINÕUDED SULATATUD LOOMARASVA JA KÕRNETE TOOTMISEL

Toidukäitlejad, kes valmistavad sulatatud loomarasva ja kõrneid, peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Toorained peavad olema:
  - a) saadud tapamajas tapetud loomadelt, kes on tapaeelse ja -järgse kontrolli tulemusel tunnustatud inimtoiduks kõlblikuks;
  - b) koosnevad rasvkudedest või kontidest, mis on põhjendatud määral vabad verest ja lisanditest;
  - c) pärit vastavalt määrusele (EÜ) nr 852/2003 või kooskõlas käesoleva määrusega registreeritud või tunnustatud ettevõtetest  
ja
  - d) transporditakse ja ladustatakse kuni sulatamiseni hügieenilistes tingimustes ja sisetemperatuuril mitte üle 7 °C. Toormaterjale võib siiski transportida ja ladustada neid aktiivselt jahutamata, kui need sulatatakse 12 tunni jooksul arvates saamispäevast.
2. Lahustite kasutamine sulatamisel on keelatud.
3. Kui rafineerimiseks ettenähtud rasv vastab punktis 4 sätestatud standarditele, võib kooskõlas punktidega 1 ja 2 valmistatud sulatatud loomarasva rafineerida samas ettevõttes või teises ettevõttes eesmärgiga parandada selle füüsilis-keemilist kvaliteeti.
4. Sulatatud loomarasv peab sõltuvalt tüübist vastama järgmistele standarditele:

	Mäletsejalised			Sead			Muu loomarasv	
	Söödava sulatatud rasv		Rafineerimiseks ettenähtud sulatatud rasv	Toiduks kasutatav rasv		Seapekk ja muu rafineerimiseks ettenähtud rasv	Söödava	Rafineerimiseks
	Premijus <sup>(35)</sup>	Muu		Seapekk <sup>(1)</sup>	Muu			
FFA (m/m % oleiinhape) maksimaalselt	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroksiid maksimaalselt	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Kokku lahustamatuid lisandeid	Kuni 0,15 %			Kuni 0,5 %				
Lõhn, maitse, värvus	Normaalne							

(1) Madalal temperatuuril veiste südamest, rasvikust, neerudest ja soolekinnistist tuleva värse rasva sulatamisel ning lõikamisruumidest saadud sulatatud loomarasv.

(2) Sea rasvkudede sulatamisel saadud rasv.

5. Inimtoiduks ettenähtud kõrneid tuleb ladustada kooskõlas järgmistele temperatuurinõuetega.
  - a) Kui kõrned sulatatakse temperatuuril mitte üle 70 °C, tuleb need ladustada:
    - i) temperatuuril mitte üle 7 °C mitte üle 24 tunni  
või
    - ii) temperatuuril mitte üle -18 °C;
  - b) Kui kõrned sulatatakse temperatuuril üle 70 °C ja nende niiskusesisaldus on 10 % (m/m) või enam, tuleb need ladustada:
    - i) temperatuuril mitte üle 7 °C mitte üle 48 tunni või aja/temperatuuri suhtega, mis pakub samaväärse garantii;  
või
    - ii) temperatuuril mitte üle -18°C.

## ▼C1

- c) Kui kõrned sulatatakse temperatuuril üle 70 °C ja nende niiskusesisaldus on alla 10 % (m/m), erinõuded puuduvad.

## XIII JAGU: TÖÖDELDUD MAOD, PÕIED JA SOOLED

Magusid, põisi ja sooli töötlevad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Loomamagusid, -põisi ja -sooli võib turule viia üksnes järgmistel tingimustel:
  - a) need on saadud tapamajas tapetud loomadelt, kes on tapaeelse ja -järgse kontrolli tulemusel tunnustatud inimtoiduks kõlblikuks;
  - b) need on soolatud, kuumutatud või kuivatatud  
ja
  - c) pärast punktis b sätestatud töötlemist on võetud tõhusad meetmed teisese saastumise vältimiseks.
2. Töödeldud magusid, põisi ja sooli, mida ei saa hoida ümbritseva õhu temperatuuril, tuleb kuni nende väljastamiseni ladustada jahutatult selleks ette nähtud ruumides. Eelkõige soolamata või kuivatamata tooteid tuleb hoida temperatuuril mitte üle 3 °C.

## XIV JAGU: ŽELATIIN

1. Želatiini valmistavad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse käesoleva jao nõuetele.
2. Käesolevas jaos tähendab parkimine nahkade kõvendamist taimse päritoluga parkainete, kroomisoolade või muude ainete, näiteks alumiiniumsoolade, rauasoolade, ränisoolade, aldehüüdide ja kinoonide või muude sünteetiliste kõvendusainete abil.

## I PEATÜKK: NÕUDED TOORAINETELE

1. Toidus kasutamiseks ettenähtud želatiini tootmiseks võib kasutada järgmisi tooraineid:
  - a) konte;
  - b) tehistingimustes peetavate mäletsejaliste nahku;
  - c) seanahku;
  - d) kananahka;
  - e) kõõluseid ja sooni;
  - f) ulukite nahku  
ja
  - g) kalanahka ja -luid.
2. Keelatud on kasutada mis tahes parkimistöötuse läbinud nahku olenemata sellest, kas protsess lõpetati.
3. Punktides 1 a–e loetletud toorained peavad olema saadud tapamajas tapetud loomadelt, kes on tapaeelse ja -järgse kontrolli tulemusel tunnustatud inimtoiduks kõlblikuks või, ulukite nahkade puhul, kelle puhul on leitud, et nad on inimtoiduks kõlblikud.
4. Toorained peavad olema pärit vastavalt määrusele (EÜ) nr 852/2004 või kooskõlas käesoleva määrusega registreeritud või tunnustatud ettevõttest.
5. Kogumiskeskused ja parkimistöökohad võivad samuti tarnida toorainet inimtoiduks ettenähtud želatiini tootmiseks, kui nad on saanud pädevalt asutuselt selleks spetsiaalse loa ning vastavad järgmistele nõuetele.
  - a) Nende käsutuses peavad olema hõlpsasti puhastatavate ja desinfitseeritavate kõvade põrandate ja siledete seintega laoruumid ning vajaduse korral külmhoidlad.
  - b) Laoruume tuleb hoida rahuldava puhtusastmega ja heas korrast et nad ei kujutaks endast toorainete jaoks saasteallikat.
  - c) Kui nimetatud ruumides hoitakse ja/või töödeldakse tooraineid, mis ei vasta käesolevas peatükis sätestatud nõuetele, siis peavad need olema kogu vastuvõtu-, ladustamis-, töötlemis- ja lähetusperioodi jooksul eraldatud toorainetest, mis vastavad käesoleva peatüki nõuetele.



**▼C1**

## II PEATÜKK: TOORAINETE TRANSPORT JA LADUSTAMINE

1. II lisa I jaos sätestatud identifitseerimismärgi asemel peab toorainete transportimisel kogumiskeskusse või toimetamiseks parkimistöökotta või želatiini tootvasse ettevõttesse kaasas olema dokument, mis näitab päritoluettevõtet ja sisaldab käesoleva lisa liites sätestatud teavet.
2. Kui tooraineid ei töödelda 24 tunni jooksul alates lähetamisest, siis peavad need olema transportimisel ja ladustamisel jahutatud või külmutatud. Rasvatustatud ja kuivatatud konte või osseiini, soolatud, kuivatatud ja painitud nahku ja aluse või happega töödeldud nahku võib siiski transportida ja ladustada ümbritseva õhu temperatuuril.

**▼M5**

## III PEATÜKK: NÕUDED ŽELATIINI TOOTMISELE

1. Želatiini tootmisel tuleb tagada, et:
  - a) mäletsejaliste kondimaterjali, mis on saadud loomadelt, kes on sündinud ja kasvatatud või tapetud riikides või piirkondades, mis on ühenduse õiguse alusel kontrollitud või määramata BSE riskiga, tuleb töödelda meetodil, mis tagab, et kogu kondimaterjal on hoolikalt peenestatud ja kuuma veega rasvatustatud ning seda on vähemalt kahe päeva jooksul töödeldud lahjendatud soolhappega (mille minimaalne kontsentratsioon on 4 % ja pH < 1,5). Töötluseks võib kasutada üht järgmistest viisidest:
    - vähemalt 20 päeva töötlust küllastatud lubja (pH > 12,5) leeliselises lahuses, millele järgneb vähemalt neli sekundit töötlust temperatuuril alates 138 °C;
    - vähemalt kümme tundi happega töötlust (pH < 3,5), millele järgneb vähemalt neli sekundit töötlust temperatuuril alates 138 °C;
    - vähemalt 20 minutit töötlust küllastatud auruga temperatuuril 133 °C ja rõhul üle 3 baari või
    - iga muud heaks kiidetud võrdväärset töötlusviisi;
  - b) muu tooraine töödeldakse happe või leelise ning seejärel loputatakse üks või rohkem arv kordi; pH peab olema vastavalt korrigeeritud. Želatiin tuleb ekstraheerida ühe- või mitmekordse järjestikuse kuumutamise teel, millele järgneb puhastus filtreerimise ja kuumutamise teel.
2. Toidukäitleja võib samas tootmishoones toota ja ladustada nii inimtoiduks ette nähtud kui inimtoiduks kõlbmatut želatiini, tingimusel et tooraine ja tootmisprotsess vastavad nõuetele, mida kohaldatakse inimtoiduks ette nähtud želatiini suhtes.

## IV PEATÜKK: NÕUDED VALMISTOODETELE

Toidukäitlejad peavad tagama, et želatiin ei ületa järgmises tabelis sätestatud jääkide piirnorme.

Jääk	Piirnorm
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO <sub>2</sub> (Euroopa farmakopöa 2005)	50 ppm
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (Euroopa farmakopöa 2005)	10 ppm

## V PEATÜKK: MÄRGISTAMINE

Želatiini sisaldavatel ümbritel ja pakenditel peab olema märges „Inimtoiduks kõlblik želatiin” ja valmistamise kuupäev.

▼ **C1**

## XV JAGU: KOLLAGEEN

1. Kollageeni valmistavad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse käesoleva jao nõuetele.
2. Käesolevas jaos tähendab parkimine nahkade kõvendamist taimse päritoluga parkainete, kroomisoolade või muude ainete, näiteks alumiiniumsoolade, rauasoolade, ränisoolade, aldehüüdide ja kinoonide või muude sünteetiliste kõvendusainete abil.

## I PEATÜKK: NÕUDED TOORAINETELE

1. Toidus kasutamiseks ettenähtud kollageeni tootmiseks võib kasutada järgmisi tooraineid:
  - a) tehistingimustes peetavate mäletsejaliste nahku;
  - b) seanahku ja -konte;
  - c) kodulindude nahka ja luid;
  - d) kõõluseid;
  - f) ulukite nahku  
ja
  - f) kalanahka ja -luid.
2. Keelatud on kasutada mis tahes parkimistötluse läbinud nahku olenemata sellest, kas protsess viidi lõpule.
3. Punktides 1 a-d loetletud toorained peavad olema saadud tapamajas tapetud loomadelt, kes on tapaeelse ja -järgse kontrolli tulemusel tunnistatud inimtoiduks kõlblikuks või, ulukite nahkade puhul, kelle puhul on leitud, et nad on inimtoiduks kõlblikud.
4. Toorained peavad olema pärit vastavalt määrusele (EÜ) nr 852/2004 või kooskõlas käesoleva määrusega registreeritud või tunnustatud ettevõtetest.
5. Kogumiskeskused ja parkimistöökohad võivad samuti tarnida toorainet inimtoiduks ettenähtud kollageeni tootmiseks, kui nad on saanud pädevalt asutselt selleks spetsiaalse loa ning vastavad järgmistele nõuetele.
  - a) Nende käsutuses peavad olema hõlpsasti puhastatavate ja desinfitseeritavate kõvade põrandate ja siledete seintega laoruumid ning vajaduse korral külmhoidlad.
  - b) Laoruume tuleb hoida rahuldava puhtusastmega ja heas korras, et nad ei kujutaks endast toorainete jaoks saasteallikat.
  - c) Kui nimetatud ruumides hoitakse ja/või töödeldakse tooraineid, mis ei vasta käesolevas peatükis sätestatud nõuetele, siis peavad need olema kogu vastuvõtu-, ladustamis-, töötlemis- ja lähetusperioodi jooksul eraldatud toorainetest, mis vastavad käesoleva peatüki nõuetele.

## II PEATÜKK: TOORAINETE TRANSPORT JA LADUSTAMINE

1. II lisa I jaos sätestatud identifitseerimismärgi asemel peab toorainete transportimisel kogumiskeskusse või toimetamiseks parkimistöökotta või kollageeni tootvasse ettevõttesse kaasas olema dokument, mis näitab päritoluettevõtet ja sisaldab käesoleva lisa liites sätestatud teavet.
2. Kui tooraineid ei töödelda 24 tunni jooksul alates lähetamisest, siis peavad need olema transportimisel ja ladustamisel jahutatud või külmutatud. Rasvatatud ja kuivatatud konte või osseini, soolatud, kuivatatud ja painitud nahku ja aluse või happega töödeldud nahku võib siiski transportida ja ladustada ümbritseva õhu temperatuuril.

## III PEATÜKK: NÕUDED KOLLAGEENI VALMISTAMISELE

▼ **M3**

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.

▼ **C1**

2. Pärast punktis 1 nimetatud protsessi võib kollageen läbida kuivatusprotsessi.

**▼M5**

3. Toidukäitleja võib samas tootmishoones toota ja ladustada nii inimtoiduks ettenähtud kui inimtoiduks kõlbmatut kollageeni, tingimusel et tooraine ja tootmisprotsess vastavad nõuetele, mida kohaldatakse inimtoiduks ettenähtud kollageeni suhtes.

**▼C1**

## IV PEATÜKK: NÕUDED VALMISTOODETELE

Toidukäitlejad peavad tagama, et kollageen vastab järgmises tabelis sätestatud saasteaine piirmääradele.

Saasteaine	Piirmäär
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO <sub>2</sub> (Reith Williams)	50 ppm
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> (European Pharmacopoeia 1986 (V <sub>2</sub> O <sub>2</sub> ))	10 ppm

## V PEATÜKK: MÄRGISTAMINE

Kollageeni sisaldavatel ümbristel ja pakenditel peab olema mäрге „Inimtoiduks kõlblik kollageen” ja valmistamise kuupäev.

▼ **M5***III LISA liide*INIMTOIDUKS ETTENÄHTUD ŽELATIINI VÕI KOLLAGEENI  
TOOTMISEKS KASUTATAVA TOORAINE SAATEDOKUMENDI NÄIDIS

Kaubadokumendi nr: .....

## I. Tooraine kirjeldus

Tooraine laad: .....

Loomaliigid: .....

Pakendi liik: .....

Pakendite arv: .....

Netomass (kg): .....

## II. Tooraine päritolu

Ettevõtte tüüp, nimi, aadress ja tegevusloa-/registreerimis-/eriloanumber, kust  
tooraine pärit on:

.....

Saatja nimi ja aadress: <sup>(1)</sup> .....

## III. Tooraine vastuvõtja

Ettevõtte tüüp, nimi, aadress ja tegevusloa-/registreerimis-/eriloa number, kuhu  
tooraine viiakse:

.....

Vastuvõtja nimi ja aadress: <sup>(2)</sup> .....

## IV. Transpordi liik: .....

..... [koht], ..... [kuupäev]

.....

*(päritoluettevõtte juhataja või tema esindaja allkiri)*<sup>(1)</sup> Ainult juhul, kui see erineb päritoluettevõtte omast.<sup>(2)</sup> Ainult juhul, kui see erineb vastuvõtuettevõtte omast.