

31975L0431

24.7.1975

EUROOPA ÜHENDUSTE TEATAJA

L 192/6

**NÕUKOGU DIREKTIIV,
10. juuli 1975,
millega muudetakse direktiivi 71/118/EMÜ värsket kodulinnulihaga kauplemist mõjutavate
tervishoiuprobleemide kohta**

(75/431/EMÜ)

EUROOPA ÜHENDUSTE NÕUKOGU,

võttes arvesse Euroopa Majandusühenduse asutamislepingut, eriti selle artikleid 43 ja 100,

võttes arvesse komisjoni ettepanekut,

võttes arvesse assamblee arvamust, ⁽¹⁾

võttes arvesse majandus- ja sotsiaalkomitee arvamust ⁽²⁾

ning arvestades, et:

kodulinnulihaturu ühise korralduse rakendamisel ei ole soovitud tulemust, kui ühendusesisest kaubandust takistavad liikmesriikides kodulinnulihale kehtestatud erinevad tervishoiunõuded; nõukogu 15. veebruari 1971. aasta direktiiv 71/118/EMÜ ⁽³⁾ (värsket kodulinnulihaga kauplemist mõjutavate tervishoiuprobleemide kohta, viimati muudetud direktiiviga 74/387/EMÜ ⁽⁴⁾) ei ole kõiki kõnealuseid erinevusi kõrvaldanud, kuna see ei sisalda löikamisruumidega seotud sätteid; ühtlustada tuleks löikamisruumidele kohaldatavad hügieeni- ja kontrollistandardid;

sarnaselt tapamajadega peaksid liikmesriigid säilitama õiguse heakskiidu andmiseks löikamisruumidele ning vastavuse tagamiseks tingimustega, millest kõnealune heakskiidu andmine sõltub;

pidades silmas teatavate kodulinnuliha tüüpide tootmise meetoditega seotud olukorda ning võimaldamaks teatavate ettevõtete kohandamist direktiivi nõuetele, on vaja lubada liikmesriikidel võimaldada täiendavaid ajavahemikke, mille jooksul võib säilitada kõnealuseid meetodeid, eelkõige seoses siseelundite eemaldamisega, ja kõnealused kohandused ellu viia; kuna teatavate sätete rakendamiseks on vaja märkimisväärsed struktuurilisi või halduslikke kohandusi, tuleks liikmesriikidele anda võimalus erandite kehtestamiseks;

direktiivist 71/118/EMÜ tulenevate eeskirjade rakendamisel on ilmnenud vajadus omandatud kogemusi silmas pidades muuta kõnealuse direktiivi teatavaid sätteid;

kodulinnuliha jahutamiseks kasutatavate töötlusviiside täiendava uurimise võimaldamiseks tuleks edasi lükata kuupäev, millest alates on keelustatud "Spinchiller" töötlusviis;

oleks otstarbekas näha ette kiire ja tõhus kord tehniliste muudatuste tegemiseks teatud sätetes või rakendusnormide kehtestamiseks;

käesolevas direktiivis sätestatud normide ühtseks kohaldamiseks kõikides liikmesriikides tuleks kehtestada ühenduse kontrollikord; tuleks sätestada kord, millega määratakse kindlaks kõnealune kontroll alalise veterinaarikomitee raames vastavalt ühenduses kehtestatud korrale,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA DIREKTIIVI:

Artikkel 1

Nõukogu direktiivi 71/118/EMÜ muudetakse vastavalt järgmistele artiklitele.

Artikkel 2

Artikkel 2 asendatakse järgmisega:

"Artikkel 2

Käesolevas direktiivis kasutatakse järgmisi mõisteid:

a) *rümp* — linnu terve keha pärast veretustamist, sulgede kitkumist ja siseelundite eemaldamist; neerude, põiapära

⁽¹⁾ EÜT C 127, 18.10.1974, lk 29.

⁽²⁾ EÜT C 116, 30.10.1974, lk 31.

⁽³⁾ EÜT L 55, 8.3.1971, lk 23.

⁽⁴⁾ EÜT L 202, 24.7.1974, lk 1.

juurest koibade või pea eemaldamine on valikuline;

- b) *rümba osad* — rümba osad vastavalt määratlusele punktis a;
- c) *rups* — värske liha, välja arvatud rümp, mis on määratletud punktis a, isegi kui see algselt kuulus rümba külge, samuti pea ja koivad, kui need on rümbast eraldi;
- d) *sisikond* — rups rinna-, kõhu- ja vaagnaõõnest, sealhulgas hingetoru ja söögitoru ning, kui see on asjakohane, pugu;
- e) *tapaeelne kontroll* — elusate kodulindude kontroll vastavalt I lisa IV peatüki nõuetele;
- f) *tapajärgne kontroll* — tapetud lindude kontroll tapamajas vahetult pärast tapmist vastavalt I lisa VI peatüki nõuetele;
- g) *riiklik veterinaararst* — liikmesriigi pädeva keskasutuse poolt ametisse määratud veterinaararst;
- h) *assistent* — liikmesriigi pädeva keskasutuse poolt riiklikku veterinaararsti abistama määratud vastava väljaõppega isik;
- i) *eksportiriik* — liikmesriik, kust värsket kodulinnuliha saadetakse teise liikmesriiki;
- j) *sihtriik* — liikmesriik, kuhu värsket kodulinnuliha saadetakse teisest liikmesriigist;
- k) *partii* — ühe sertifikaadiga hõlmatud liha kogus;
- l) *ettevõtte* — vastavalt artiklile 5 heakskiidetud tapamaja või lõikamisruumid.”

Artikkel 3

Artikkel 3 asendatakse järgmisega:

“Artikkel 3

1. Iga liikmesriik tagab, et lubatud on kaubelda üksnes värskes kodulinnulihaga, mis vastab järgmistele nõuetele, ilma et see

piiraks artikleid 11, 15, 15a ja 16:

A. Rümpade ja rupsi puhul:

- a) see on saadud tapamajast, mis on heakskiidetud ja kontrollitud vastavalt artikli 5 lõikele 1;
- b) see on pärit linnult, kes on läbinud tapaeelse kontrolli riikliku veterinaararsti või assistentide poolt vastavalt artiklile 4 ja on pärast nimetatud kontrolli tunnistatud tapakõlblikuks värskes kodulinnulihaga kauplemise eesmärgil;
- c) seda on töödeldud rahuldavates hügieenitingimustes vastavalt I lisa V peatükile;
- d) see on läbinud tapajärgse kontrolli riikliku veterinaararsti või assistentide poolt vastavalt artiklile 4 ja tunnistatud inimtoiduks kõlblikuks vastavalt I lisa VII peatükile;
- e) see kannab I lisa X peatüki nõuetele vastavat tervismärki; vajadusel võidakse võtta otsus kõnealuse peatüki sätete muutmiseks või täiendamiseks vastavalt artiklis 12a sätestatud korrale, et võtta arvesse eelkõige erinevaid kaubanduses kasutatavaid esitusviise, tingimusi et kõnealused esitusviisid vastavad hügieenieeskirjadele; eelkõige ning hoolimata X peatüki sätetest määratakse tingimused, mille alusel võidakse lubada rümpade, rümboasade või rupsi turustamist suurpakendites, mis ei ole märgistatud vastavalt X peatüki punktile 44.3 a, vastavalt antud korrale esmakordselt enne 1. juulit 1976;
- f) vastavalt I lisa XII peatükile on seda pärast tapajärgset kontrolli hoitud rahuldavates hügieenitingimustes artiklis 5b osutatud ettevõtetes või külmhoonetes;
- g) see on sobivalt pakitud vastavalt I lisa XIII peatükile; kaitseümbrise kasutamise korral peab see täitma sama peatüki nõudeid.

Vajaduse korral võidakse võtta otsus kõnealuse peatüki sätete muutmiseks või täiendamiseks vastavalt artiklis 12a sätestatud korrale, et võtta arvesse eelkõige erinevaid kaubanduses kasutatavaid esitusviise, tingimused et kõnealused esitusviisid vastavad hügieenieeskirjadele; antud korra kohaselt vastuvõetud sätted seoses kaitseümbrise läbipaistvuse ja värvusega ei tohiks siiski takistada ühenduse eeskirjadega nõutud või lubatud märkide või kirjaliku teabe kandmist kõnealustele ümbristele;

h) seda on veetud vastavalt I lisa XIV peatükile.

B. Rümboasade või konditustatud liha puhul:

a) see on lõigatud vastavalt artikli 5 lõikele 1 heakskiidetud ja kontrollitud lõikamisruumides;

b) see on lõigatud ja saadud vastavalt I lisa VIII peatükis sätestatud nõuetele ja on pärit:

— liikmesriigis tapetud lindude värskest lihast, mis vastab käesoleva direktiivi nõuetele,

— teisest liikmesriigist sisetoodud värskest lihast, mis vastab käesoleva direktiivi nõuetele,

— kolmandatest riikidest imporditud värskest lihast vastavalt tingimustele, mis on kehtestatud ühenduse sätetega värskes kodulinnuliha impordi kohta kolmandatest riikidest;

c) seda on ladustatud tingimustes, mis vastavad I lisa XII peatükile;

d) seda on kontrollinud riiklik veterinaararst vastavalt I lisa IX peatükile;

e) see vastab punktide A c, e, g ja h nõuetele.

2. Kui lõikamisruumides kasutatakse muud värsket liha kui kodulinnuliha, peab see vastama asjaomastele ühenduse standarditele.

3. Kaubandusest jäetakse välja järgmine:

a) vesinikperoksiidi või muude pleegitusainetega või looduslike või kunstlike värvainetega töödeldud värsked kodulinnuliha;

b) antibiootikumide, säilitus- või pehendusainetega töödeldud värsked kodulinnuliha.

4. Sihtliikmesriigi loal võib jätta täitmata punktides 1 A ja B sätestatud tingimused liha kohta, mis ei ole ette nähtud inimtoiduks; sellisel juhul võtab sihtliikmesriik kõik vajalikud meetmed, et vältida liha kasutamist muuks kui ettenähtud otstarbeks.

5. Punktis 1 A sätestatud tingimusi ei kohaldata värskete kodulinnulihale, mille selle tootja tarnib üksikjuhtudel otse lõpptarbijale viimase poolt omaks tarbimiseks viisil, mis ei ole rändkaubanduse, postimüük ega turul müümine.

Olenemata eelnevast lõigust võivad liikmesriigid kuni 15. augustini 1981 lubada väikeste koguste värskes kodulinnuliha tarnimist talupidajatel, kes kasvatavad kodulinde väikeses mahus,

— kas otse lõpptarbijale iganädalastel turgudel, mida peetakse nende majanditele kõige lähemal,

— või otse lõpptarbijale müümiseks jaemüüjatele, tingimusel et kõnealused jaemüüjad tegutsevad tootjaga samas kohas või naabruses.

Kõnealust erandit ei kohaldata rändkaubanduse, postimüügi või jaemüüja puhul turul müümise suhtes. Liikmesriigid võtavad vajalikud meetmed, et tagada selliste tehingute terviseohutuse kontroll.

6. Punktis 1 A f ja punktis B c sätestatud ladustamisnõudeid ei kohaldata ladustamistoimingutele, mis viiakse läbi tööruumides või nendega piirnevates ruumides, kus rümbad ning lõigatud või konditustatud kodulinnuliha edastatakse vahetult lõpptarbijale.

Punktis 1 A g sätestatud pakendamistingimusi ei kohaldata eraldi pakendamata rümpadele, mis tuuakse tööruumidesse või eespool osutatud piirnevatesse ruumidesse pakendamiseks otse lõpptarbijale edastamise eesmärgil.

7. Punktis 1 B sätestatud tingimusi ei kohaldata pakendatud või pakendamata värskete kodulinnulihale, kui lõikamist või konditustamist viiakse läbi ruumides, kus liha müüakse või kasutatakse, või külgnvates ruumides otse lõpptarbijale edastamiseks, muul viisil kui rändkaubanduse, postimüügi või turul müümise teel.”

Artikkel 4

Artikkel 4 asendatakse järgmisega:

“Artikkel 4

1. I lisa III ja V peatükis ettevõtete poolt järgimiseks sätestatud tapaeelse ja tapajärgse kontrolli ja I lisa IX peatükis sätestatud lõigatud liha terviseohutuse kontrolli ning hügieenitingimuste kontrolli käigus võivad riiklikku veterinaararsti aidata assistendid, kes töötavad tema juhendamisel ja vastutusel.

2. Assistentidena võivad tegutseda üksnes isikud, kes vastavad II lisa esitatud nõuetele. Nõukogu võtab komisjoni ettepanekul vastu üksikasjalikumad eeskirjad II lisa punktides 1 b ja d ning punktis 4 sätestatud nõuete kohta seoses assistentidelt nõutava väljaõppe tasemega.

3. Assistentid aitavad riiklikku veterinaararsti üksnes järgimiste toimingute läbiviimisel:

— I lisa III ja V peatükis sätestatud hügieeninõuete kohaldamise järelevalve,

— kontroll, et tapaeelse kontrolli käigus ei esine ühtki I lisa IV peatüki punktis 16 mainitud sümptomitest,

— kontroll, et tapajärgse kontrolli käigus ei esine I lisa VII peatüki punktis 32 loetletud tingimusi,

— lõigatud liha terviseohutuse kontroll vastavalt I lisa IX peatükile,

— transpordivahendite või -mahutite ja laadimistingimuste kontroll vastavalt XIV peatüki punktile 53.”

Artikkel 5

Artikkel 5 asendatakse järgmisega:

“Artikkel 5

1. Kõik heakskiidetud tapamajad ja lõikamisruumid registreeritakse eraldi loeteludes, igal tapamajal ja lõikamisruumil on veterinaarloa number. Iga liikmesriik edastab teistele liikmesriikidele ja komisjonile sellised loetelud heakskiidetud ettevõtetest.

Komisjon laseb need loetelud avaldada *Euroopa Ühenduste Teatajas*.

Liikmesriik võib ettevõttele heakskiidu anda üksnes juhul, kui igal üksikjuhtumil on täidetud käesoleva direktiivi sätteid, eriti:

a) tapamajade puhul: I lisa I ja III peatükk;

b) lõikamisruumide puhul: I lisa II ja III peatükk.

Liikmesriik tühistab loa, kui kolmandas lõigus osutatud tingimusi enam ei täideta. Kui on läbi viidud kontroll vastavalt artiklile 5a, võtab asjaomane liikmesriik selle tulemusi arvesse. Loa tühistamisest teavitatakse teisi liikmesriike ja komisjoni.

2. Ettevõtete kontrolli eest vastutab riiklik veterinaararst. Puhtehniliste ülesannete läbiviimiseks võib ta appi kutsuda eriväljaõppega abilised.

Artiklis 12a sätestatud korras kehtestatakse kõnealuse abistamise üksikasjalikud eeskirjad.

3. Kui liikmesriik leiab, et teises liikmesriigis asuv ettevõtte ei täida enam loa saamise tingimusi, teatab ta sellest komisjonile ja asjaomase liikmesriigi pädevale keskasutusele.

Komisjon algatab viivitamata artiklis 5a sätestatud menetluse. Kui see on põhjendatud kontrolli tulemuste alusel, võib liikmesriikidel lubada artiklis 12 sätestatud korras keelata kõnealusest ettevõttest pärit toodete toomine oma territooriumile.

Artiklis 12 sätestatud korras võib kõnealuse loa tühistada, kui see on põhjendatud artiklis 5a sätestatud tingimustel läbiviidud lisakontrolli tulemuste alusel.”

Artikkel 6

Lisatakse järgmised artiklid:

“Artikkel 5a

Liikmesriikide ja komisjoni veterinaarekspertid viivad korrapäraselt läbi kohapealseid kontrole, et teha kindlaks, kas ettevõtted kohaldavad käesoleva direktiivi, eriti I lisa I, II ja III peatüki sätteid. Nad esitavad komisjonile aruande läbiviidud kontrollide tulemuste kohta.

Liikmesriik, kelle territooriumil kontrolli läbi viiakse, annab ekspertidele nende töös kogu vajaliku abi.

Komisjon määrab liikmesriikide taotluste alusel liikmesriikides eksperdid, kes vastutavad kõnealuse kontrolli eest; nad ei tohi olla kontrollitava liikmesriigi kodanikud ja artikli 5 lõigetes 3 ja 4 sätestatud juhul kõnealuses vaidluses osalevate liikmesriikide kodanikud.

Kõnealused kontrollid viiakse läbi ühenduse nimel, kes kannab sellest tulenevad kulud.

Käesoleva artikli rakendussätted, eriti esimeses lõigus osutatud kontrollide sageduse ja meetodi, riiklike veterinaarstide nimetamist reguleerivate eeskirjade ning korra osas, mida nad oma aruannete koostamisel peavad järgima, kehtestatakse artiklis 12a sätestatud korras.”

“Artikkel 5b

Väljaspool tapamaja või lõikamisruume paiknevad külmhooned jäävad värsket kodulinnuliha ladustamise puhul riikliku veterinaararsti järelevalve alla.

Liikmesriigi, kelle territooriumil külmhoone asub, pädev keskasutus vastutab värsket kodulinnuliha ladustamisega seoses kõnealusele külmhoonele heakskiidu andmise ja selle äravõtmise eest.”

Artikkel 7

Artikkel 6 asendatakse järgmisega:

“Artikkel 6

Ilma et see piiraks artikli 3 lõiget 3, ei mõjuta käesoleva direktiivi kohaldamine ühenduse poolt vastuvõetavate sätete jõustumiseni liikmesriikide sätete kohaldamist:

- a) seoses artikli 5 punktis b osutatud tingimustega külmhoonetele heakskiidu andmiseks ja äravõtmiseks;
- b) seoses kodulindudele selliste ainete manustamisega, mis võivad muuta värsket kodulinnuliha tarbimise inimeste tervisele ohtlikuks või kahjulikuks ning selliste ainete imendumisega kodulindudel, nagu antibiootikumid, östrogeenid, türeostaadid, pehmenusained, pestitsiidid, herbitsiidid või arseeni või antimoni sisaldavad ained;
- c) seoses võõrkehade lisamisega värskete kodulinnulihale ning selle töötlemisega ioniseeriva ja ultraviolettkiirgusega.”

Artikkel 8

Artiklis 8 asendatakse “VIII peatükile” tekstiga “XI peatükile”.

Artikkel 9

Artiklis 9 asendatakse “artikli 5 lõike 3 teise lõigu teisest lausest” tekstiga “artikli 5 lõikest 4”.

Artikkel 10

Lisatakse järgmine artikkel:

“Artikkel 12a

1. Kui tuleb järgida käesolevas artiklis sätestatud korda, suunab eesistuja küsimuse omal algatusel või liikmesriigi taotlusel viivitamata nõukogu 15. oktoobri 1968. aasta otsusega asutatud alalisele veterinaaromiteele, edaspidi komitee.

2. Liikmesriikide häali komitees arvestatakse vastavalt asutamislepingu artikli 148 lõikes 2 sätestatule. Esimees ei hääleta.

3. Komisjoni esindaja esitab võetavate meetmete projekti. Komitee esitab kõnealuste meetmete kohta oma arvamuse tähtaja jooksul, mille vastavalt läbivaatamisel oleva küsimuse kiireloomulisusele määrab esistuja. Arvamus esitatakse 41 poolthäälega.

4. Kui meetmed on komitee arvamusega kooskõlas, võtab komisjon need vastu ja kohaldab viivitamata. Kui meetmed ei ole komitee arvamusega kooskõlas või kui arvamust ei ole esitatud, teeb komisjon viivitamata nõukogule ettepaneku meetmete vastuvõtmiseks. Nõukogu võtab meetmed kvalifitseeritud häälteenamusega.

Kui nõukogu ei ole kolme kuu jooksul alates ettepaneku esitamise kuupäevast meetmeid võtnud, võtab ettepanekud vastu komisjon ja kohaldab neid viivitamata, kui nõukogu ei ole lihthäälteenamusega selle vastu hääletanud."

Artikkel 11

Artikkel 14 asendatakse järgmisega:

"Artikkel 14

1. Liikmesriigid keelustavad kodulinnuliha jahutamiseks kasutatava "Spinchiller" töötlusviisi. Kõnealune keeld jõustub üksnes 18 kuud pärast lõikes 2 osutatud aruande esitamist ja hiljemalt 1. jaanuaril 1978.

2. Pärast liikmesriikidega alalises veterinaarkomitees konsulteerimist esitab komisjon nõukogule enne 1. juulit 1976 aruande jahutusprotsesside kohta, mille suhtes ei kehti lõikes 1 sätestatud keeld."

Artikkel 12

Artikkel 15 asendatakse järgmisega:

"Artikkel 15

Kuni värske kodulinnuliha impordi kolmandatest riikidest käsitlevate ühenduse sätete rakendamiseni kohaldavad liikmesriigid selliseid impordi käsitlevaid sätteid, mis on vähemalt samaväärsed käesoleva direktiivi sätetega.

Imporditud värske kodulinnulihaga võib kaubelda impordiliikmesriigis. Sellel ei või mingil juhul olla I lisa X peatükis osutatud tervisemärki ning lõikamisel ja konditustamisel tuleb seda käidelda vastavalt artikli 3 lõike 1 punktile B.

Ühendusesisese kaubanduse korral kohaldatakse iga liikmesriigi siseriiklikke sätteid."

Artikkel 13

Lisatakse järgmised artiklid:

"Artikkel 15a

Nõukogu määrab komisjoni ettepanekul ühehäälselt enne 31. detsembrist 1976 kindlaks sätteid, mida kohaldatakse hakitud, jahvatatud või samalaadselt peenestatud värske liha suhtes; selleks esitab komisjon nõukogule ettepaneku enne 31. juulit 1976. Komisjoni poolt sellisel viisil vastuvõetud sätete jõustumiseni kohaldatakse käesolevas artiklis osutatud liha suhtes siseriiklikke seadusi.

Artikkel 15b

Nõukogu määrab komisjoni ettepanekul ühehäälselt enne 1. jaanuari 1978 kindlaks lõikamise, konditustamise ja pakendamise ajal järgitava temperatuuri, kusjuures pakendamine toimub viisil, mis on ette nähtud I lisa XIII peatüki lõigetes 47 ja 48, ilma et see piiraks I lisa VIII peatüki punktis 37 teises ja kolmandas lõigus kehtestatud sätteid."

Artikkel 14

Artiklit 16 muudetakse järgmiselt:

- a) sõnade "Ilma et see piiraks artiklit 14" järele lisatakse sõnad "ja artiklit 16a";
- b) punktis b asendatakse "maksimaalselt viie aasta jooksul pärast käesoleva direktiivi teatavastegemist" sõnadega "1. jaanuaril 1977".

Artikkel 15

Lisatakse järgmine artikkel:

"Artikkel 16a

Hoolimata artikli 16 punktist b võivad liikmesriigid siiski oma territooriumilt saadud ja turustatava värske kodulinnuliha suhtes

a) võimaldada enne artikli 16 punktis b osutatud ajavahemiku lõppu oma territooriumil asuvatele tapamajadele või lõikamisruumidele, mis esitasid vastava selgesõnalise taotluse enne 15. veebruari 1975:

- täiendava ajavahemiku hiljemalt kuni 15. augustini 1977 I lisa I ja II peatüki sätete järgimiseks,
- täiendava ajavahemiku hiljemalt kuni 15. augustini 1979 käesolevas direktiivis ette nähtud ettevõtete kontrolli ning tapaeelse ja -järgse kontrolliga seotud sätete järgimiseks,
- täiendava ajavahemiku hiljemalt kuni 15. augustini 1981 I lisa V peatükis kehtestatud tapmise ja siseelundite eemaldamisega seotud sätete järgimiseks.

Liikmesriigid edastavad komisjonile viivitamata tapamajade ja lõikamisruumide loetelu, mille suhtes on tehtud erand, koos võimalike muutustega kõnealuseid tapamaju ja lõikamisruume käsitlevates määrustes;

“I LISA

I PEATÜKK

TAPAMAJADE HÜGIEENINÕUDED

1. Tapamajadel peavad olema vähemalt:

- a) piisavalt suur ning kergesti puhastatav ja desinfitseeritav ruum või kaetud ala kodulindude tapaeelseks kontrolliks;
- b) piisavalt suur ning kergesti puhastatav ja desinfitseeritav eriruum või kaetud ala, mis on ette nähtud üksnes haigete või haiguskahtlusega kodulindude jaoks;
- c) taparuum, mis on piisavalt suur, et selles saaks eraldi kohtades läbi viia ühelt poolt tuimastust ja veretustamist ning teisalt sulgede kitkumist ja põletamist. Igasugune ühendustee taparuumi ja punktis a osutatud ruumi vahel, välja arvatud kitsas ava, mida võivad läbida üksnes tapalinnud, peab olema varustatud automaatselt sulguva uksega;
- d) ruum siseelundite eemaldamiseks ja ettevalmistamiseks, mis on piisavalt suur, et siseelundite eemaldamist saaks läbi viia kohas, mis asub teistest töökohtadest piisavalt eemal või on neist eraldatud vaheseinaga, et vältida saastumist. Igasugune ühendustee siseelundite eemaldamiseks ja ettevalmistamiseks ette nähtud ruumi ja taparuumi vahel, välja arvatud kitsas ava, mida võivad läbida üksnes tapalinnud, peab olema varustatud automaatselt sulguva uksega;
- e) vajaduse korral väljastusruum;

b) I lisa III peatüki punktis 12 sätestatud iga-aastane tervisekontroll on kohustuslik üksnes alates kuupäevast, mille nõukogu kehtestab komisjoni ettepanekul ühehäälselt enne 15. veebruari 1980.

Seoses lõikamisruumide ja ladustamise kontrolliga on riikliku veterinaararsti sekkumine vastavalt käesolevas direktiivis sätestatud korrale kohustuslik üksnes alates kuupäevast, mille nõukogu kehtestab komisjoni ettepanekul ühehäälselt.

Käesolevas lõikes sätestatud eranditele tuginemise korral on I lisa X peatükis sätestatud tervisemärgi kasutamine keelatud.”

Artikkel 16

I lisa asendatakse järgmisega:

- f) üks või mitu piisavalt suurt jahutus- või külmutusruumi;
- g) ruum või ala sulgede kogumiseks, kui neid ei käidelda jäätmetena;
- h) lukustatavad eriruumid, mis on eraldatud ajutiselt kinnipeetava kodulinnuliha ning inimtoiduks kõlbmatuks tunnistatud ebatervisliku liha ja jäätmete eraldi ladustamiseks, kui kõnealust liha ja jäätmeid ei eemaldata tapamajast iga päev;
- i) eriruum, milles käideldakse tehniliselt või hävitatakse üksnes kodulinnuliha, mis on punkti 32 kohaselt tunnistatud inimtoiduks kõlbmatuks, liha, mis ei kuulu punkti 33 kohaselt inimtoiduks kasutamisele, ning tapajäätmeid ja kõrvalsaadusi, mis on ette nähtud tööstuslikuks otstarbeks, kui kohapeal viiakse läbi kõnealust tehnilist käitlemist või hävitamist;
- j) riietusruumid, valamud, dušid ja veeklosetid; viimased ei tohi avaneda otse tööruumidesse; valamute juures peab olema soe ja külm jooksev vesi, vahendid käte puhastamiseks ja desinfitseerimiseks ning ühekordselt kasutatavad käterätikud. Valamud peavad asuma tualettruumide läheduses. Alates 15. veebruarist 1980 peavad need olema varustatud kraanidega, mis on kasutatavad käte abita;
- k) vastavalt kohandatud koht virtsa jaoks, välja arvatud juhul, kui virts eemaldatakse hügieeninõuetele vastavalt;
- l) puuride ja sõidukite puhastamiseks ja desinfitseerimiseks ette nähtud koht ja piisavad seadmed;
- m) nõuetekohaselt varustatud lukustatav ruum, mida kasutab üksnes veterinaarteenistus;
- n) tööruumides asjaomased seadmed käte ja töövahendite puhastamiseks ja desinfitseerimiseks, kõnealused seadmed peavad paiknema töökohtadele võimalikult lähedal; kraanid peavad olema kasutatavad käte abita; kõnealuste seadmete juures peab olema soe ja külm jooksev vesi, puhastus- ja desinfitseerimisvahendid ning ühekordselt kasutatavad käterätikud; vahendite puhastamiseks kasutatava vee temperatuur ei tohi olla madalam kui + 82 °C;
- o) vahendid käesolevas direktiivis ettenähtud veterinaarkontrolli tõhusaks läbiviimiseks mis tahes ajal;
- p) sobiv ümbritsev sein või muu piirderajatis;
- q) ilma et see piiraks punkte a, b, c ja d, hoone puhaste osade piisav eraldatus saastunud osadest;
- r) punktides a–j nimetatud ruumides:
 - veekindel põrandakate, mis on kergesti puhastatav ja desinfitseeritav, kõdunemiskindel ning paigaldatud nii, et see lihtsustaks vee äravoolu,
 - siledad seinad, mis on kaetud heledat värvi pestava materjali või värviga vähemalt kahe meetri kõrguseni ning millel on ümarad nurgad;
- s) piisav ventilatsioon ning vajadusel auru ärajuhtimine;
- t) elusate või tapetud lindude jaoks eraldatud ruumides piisav loomulik või kunstlik valgustus, mis ei moonuta värve;

- u) paigaldis, mis tagab piisavas koguses surve all üksnes joogiveega varustamise; erandjuhtudel võib lubada tehnilise vee varu auru tekitamiseks, tulekustutustöödeks, külmutusseadmete jahutamiseks ja sulgede hüdrauliliseks eemaldamiseks, tingimusel et võetakse piisavad meetmed, et tagada saastumise vältimine ja et kõnealuseks otstarbeks paigaldatud torud ei võimalda selle vee kasutamist muudel eesmärkidel.

Tehnilise vee torud peavad olema selgesti eristatud joogiveetorudest ning need ei või läbida ruume, kus on liha.

Kuni 15. veebruarini 1980 võib erandjuhtudel anda loa tehnilise vee torude läbimiseks ruumidest, kus on liha, tapamajades, mis on käiku lastud enne 15. veebruarit 1975, tingimusel et nimetatud ruume läbivatel toruosadel ei ole kraane ega väljalaske;

- v) piisav varu surve all olevat sooja joogivett;
- w) hügieeninõuetele vastav heitvee eemaldamise süsteem;
- x) vajalikud seadmed kaitseks kahjurite, näiteks putukate ja näriliste eest;
- y) töövahendid ja seadmed, samuti ladustamise ajal kodulindudega kokkupuutuvad seadmed peavad olema mittekorrodeeruvast materjalist ning kergesti puhastatavad ja desinfitseeritavad; keelatud on eriti puidu kasutamine.
- z) jõuga mitteavatav õhu- ja veekindel eritaara liha kogumiseks, mis on tunnistatud inimtoiduks kõlbmatuks punkti 32 tähenduses.

II PEATÜKK

LÕIKAMISRUUMIDE HÜGIEENINÕUDED

2. Lõikamisruumides peavad olema vähemalt:

- a) piisavalt suur jahutusruum liha säilitamiseks;
- b) ruum lõikamiseks ja konditustamiseks ning lõikes 48 sätestatud pakendamistoiminguteks;
- c) ruum lõikes 47 sätestatud pakendamistoiminguteks ja liha väljastamiseks;
- d) nõuetekohaselt varustatud lukustatav ruum, mida kasutab ainult veterinaarteenistus;
- e) riietusruumid, valamud, dušid ja veeklosetid; viimased ei tohi avaneda otse tööruumidesse; valamute juures peab olema soe ja külm jooksev vesi, vahendid käte puhastamiseks ja desinfitseerimiseks ning ühekordselt kasutatavad käterätikud. Valamud peavad asuma tualettruumide läheduses. Alates 15. veebruarist 1980 peavad need olema varustatud kraanidega, mis on kasutatavad käte abita;
- f) spetsiaalsed õhu- ja veekindlad roostevabad kaante ja kinnitustega mahutid lõikamise tulemusena saadud liha või liharupsi jaoks, mis ei ole ette nähtud inimtoiduks, et vältida neist saaduste eemaldamist kõrvaliste isikute poolt, või lukustatav ruum kõnealuse liha ja rupsi jaoks, kui neid on suures või piisavas koguses, et selline ruum vajalikuks osutub, või kui neid ei viida ära ega hävitata iga tööpäeva lõpus;

- g) punktis a ettenähtud ruumides:
- veekindel põrandakate, mis on kergesti puhastatav ja desinfitseeritav, kõdunemiskindel ning paigaldatud nii, et see lihtsustaks vee äravoolu,
 - siledad seinad, mis on kaetud heledat värvi pestava materjali või värviga vähemalt kahe meetri kõrguseni ning millel on ümarad nurgad;
- h) punktis b ettenähtud ruumides:
- veekindel põrandakate, mis on kergesti puhastatav ja desinfitseeritav, kõdunemiskindel ning paigaldatud nii, et see lihtsustaks vee äravoolu; vesi tuleb kaetult juhtida äravoolu suunas, millel on haisulukud ja restid,
 - siledad seinad, mis on kaetud heledat värvi pestava materjali või värviga ladustamise kõrguseni ja vähemalt kahe meetri kõrguseni ning millel on ümarad nurgad.
- i) punktis a ettenähtud ruumides peavad olema jahutusseadmed liha hoidmiseks sisetemperatuuril kuni + 4 °C;
- j) lõikamisruumis peab olema termomeeter või salvestav termomeeter;
- k) vahendid käesolevas direktiivis ettenähtud veterinaarkontrolli ja -järelvalve tõhusaks läbiviimiseks mis tahes ajal;
- l) vahendid piisava ventilatsiooni tagamiseks ruumides, kus töödeldakse liha;
- m) ruumides, kus töödeldakse liha, peab olema loomulik või kunstlik valgustus, mis ei moonuta värve;
- n) seade, mis võimaldab piisavas koguses surve all üksnes joogiveega varustamist; erandjuhtudel on lubatud tehnilise veega varustamine auru tekitamiseks, tulekustutustöödeks ja külmutusseadmete jahutamiseks, tingimusel et selleks paigaldatud torud välistavad kõnealuse vee kasutamise muudel eesmärkidel.
- Tehnilise vee torud peavad olema selgesti eristatud joogiveetorudest ja need ei tohi läbida ruume, kus töödeldakse või ladustatakse liha.
- Kuni 15. veebruarini 1980 võib erandjuhtudel anda loa tehnilise vee torude läbimiseks ruumidest, kus on liha, lõikamisruumides, mis on käiku lastud enne 15. veebruarit 1975, tingimusel et nimetatud ruume läbivatel toruosadel ei ole kraane ega väljalaske;
- o) seade, mis võimaldab piisavas koguses surve all sooja joogivee varustust;
- p) hügieeninõuetele vastav heitvee äravoolu süsteem;
- q) töökohtadele võimalikult lähedal asuvad seadmed käte ja töövahendite puhastamiseks ruumides, kus töödeldakse liha. Valamute kraanid peavad olema kasutatavad käte abita. Nende seadmete juures peab olema soe ja külm jooksev vesi, puhastus- ja desinfitseerimistooted ning ühekordselt kasutatavad käterätikud. Töövahendite puhastamiseks peab vee temperatuur olema vähemalt + 82 °C;

- r) hügieeninõuetele vastavad seadmed liha käitlemiseks ja lihamahutite ladustamiseks nii, et liha ega mahutid ei puutu kokku maapinnaga;
- s) vajalikud seadmed kaitseks kahjurite, näiteks putukate ja näriliste eest;
- t) mittekorrodeeruvast materjalist tööriistad ja -vahendid, näiteks lõikelauad, eemaldatava lõikepinnaga laudad, mahutid, konveierilindid ja saed, mis ei riku liha ning mida on kerge puhastada ja desinfitseerida; keelatud on eriti puidu kasutamine.

III PEATÜKK

ETTEVÕTETE TÖÖTAJATE, RUUMIDE, SEADMETE JA TÖÖRIISTADE HÜGIEENINÕUDED

3. Töötajad, ruumid, seadmed ja tööriistad peavad olema piinlikult puhtad.

- a) Eelkõige peavad töötajad kandma puhtaid tööriideid ja peakatteid, mis on heledat värvi ja kergesti pestavad. Lindude tapmise ning liha töötlemise ja käitlemisega tegelev personal peab käsi pesema ja desinfitseerima mitu korda tööpäeva jooksul ning iga kord enne töö jätkamist katkestuse järel. Haigete lindude või nakatunud lihaga kokku puutunud isikud peavad vahetult pärast seda pesema soojas vees hoolikalt käsi ja käsivarsi ning need seejärel desinfitseerima. Tööruumides ja laoruumides on suitsetamine keelatud.
- b) Loomad ei või ruumidesse siseneda. Tapamajade puhul ei kohaldata seda keeldu tapamaja veoloomadele, tapmiseks ette nähtud kodulindudele, küülikutele või lindudele, mida ei ole nimetatud artiklis 1, mis on ette nähtud viivitamata tapmiseks, tingimusel et nende majutamine, tapmine, ettevalmistamine ja ladustamine ei toimu kodulindudega samal ajal ega samades ruumides.

Liikmesriikides, mis on kehtestanud nõude lindude tapmiseks vastavalt käesoleva direktiivi sätetele, võib kõnealustelt lindudelt pärinevat värsket liha ladustada samades ruumides nagu artikli 1 lõikes 1 osutatud kodulindude värsket liha.

Närilisi, putukaid ja teisi kahjureid tuleb korrapäraselt hävitada.

- c) Punktides 1 a, b, c ja d ning punktides 2 b ja c nimetatud ruume tuleb puhastada ja desinfitseerida vastavalt vajadusele ja alati tööpäeva lõpus.
 - d) Kodulindude kohaletoimetamiseks kasutatavad puurid peavad olema valmistatud mittekorrodeeruvast materjalist, olema kergesti puhastatavad ja desinfitseeritavad. Neid tuleb iga kord pärast tühjendamist puhastada ja desinfitseerida.
 - e) Lindude tapmiseks, lihaga töötamiseks ja selle ladustamiseks kasutatavaid seadmeid ja vahendeid tuleb hoida puhtana ning heas korras. Neid tuleb hoolikalt puhastada ja desinfitseerida mitu korda tööpäeva jooksul, tööpäeva lõpus ning enne uuesti kasutamist, kui need on saastunud, eriti haigustekitajatega.
 - f) Ebatervisliku inimtoiduks kõlbmatu liha ja rupsi mahutid tuleb pärast kasutamist tühjendada ning puhastada ja desinfitseerida iga kord, kui neid tühjendatakse.
4. Lindude tapmiseks, lihaga töötamiseks ja selle ladustamiseks kasutatavaid tööruume, tööriistu, seadmeid ja sisseseadet tuleb kasutada üksnes nimetatud eesmärkidel.

5. Kodulinnuliha ja selle mahutid ei tohi puutuda vahetult kokku maapinnaga.
6. Suled tuleb pärast kitkumist viivitamata kõrvaldada.
7. Detergentide, desinfektsioonivahendite ja pestitsiidide kasutamine ei tohi mõjutada liha kasutuskõlblikkust.
8. Kõikidel eesmärkidel tuleb kasutada joogivett.

Punktis 1 u ja punktis 2 n sätestatud tingimusi arvestades lubatakse tehnilise vee kasutamist auru tekitamiseks, tulekustutustöödel, külmutusseadmete jahutamiseks ja sulgede eemaldamiseks.

9. Keelatud on saepuru või samalaadse aine põrandale laotamine ruumides, kus töödeldakse või ladustatakse liha.
10. Liha lõigatakse viisil, mis välistab selle saastumise. Kõik luukillud ja vereklombid tuleb eemaldada. Lõikamise tulemusena saadud liha, mis ei ole ette nähtud inimtoiduks, tuleb töö käigus panna punktis 2 f osutatud mahutitesse.
11. Linde on keelatud tappa ja liha käidelda isikutel, kes võivad liha saastada, eriti isikutel:
 - a) kes põevad või kellel kahtlustatakse kõhutüüfust, A- ja B-paratüüfust, nakkuslikku enteriiti (salmonelloosi), düsenteeriat, nakkuslikku hepatiiti, sarlakeid või kes on nende haiguste kandjad;
 - b) kes põevad või kellel kahtlustatakse nakkuslikku tuberkuloosi;
 - c) kes põevad või kellel kahtlustatakse nakkuslikku nahahaigust;
 - d) kes tegelevad samal ajal tegevusega, mis võib põhjustada mikroobide ülekandumist lihale;
 - e) kes kannavad kätel muud sidet kui veekindel haavaside, mis kaitseb nakatumata haava.

12. Kõik isikud, kes töötavad kodulinnulihaga, peavad esitama arstitõendi. Sellega tõendatakse, et kõnealuseks tööks ei ole takistusi; tõendit uuendatakse igal aastal ning iga kord, kui riiklik veterinaararst seda nõuab, seda hoitakse riiklikule veterinaararstile alati kättesaadavana.

IV PEATÜKK

TAPAEELNE KONTROLL

13. Tapalinnud peavad 24 tunni jooksul alates tapamajja saabumisest läbima tapaeelse kontrolli. Kui tapaeelsest kontrollist on möödunud üle 24 tunni, tuleb kontrolli vahetult enne tapmist korrata.
14. Tapaeelne kontroll võib piirduda transpordi käigus saadud vigastuste väljaselgitamisega, kui kodulinnud on viimase 24 tunni jooksul läbinud kontrolli päritolumajandis ja tunnistatud terveks. Lisaks tuleb tapamajja saabumisel tõendada kodulindude päritolu. Kui tapaeelset kontrolli päritolumajandis ja tapamajas ei vii läbi sama riiklik veterinaararst, peab lindudega kaasas olema III lisas sätestatud üksikasju sisaldav terviseohutuse sertifikaat.

15. Tapaeelne kontroll tuleb läbi viia sobivas valgustuses.
16. Kontrolli käigus tuleb kindlaks teha:
- kas kodulinnud kannatavad haiguse all, mis võib üle kanduda inimestele või loomadele, kas neil ilmnevad sümptomid või nende üldseisund viitab haiguse esinemisele;
 - kas neil ilmnevad mõne üldseisundit mõjutava haiguse või tervisehäire sümptomid, mis võib muuta liha inimtoiduks kõlbmatuks.
17. Klassikalise lindude katku, Newcastle'i haiguse, marutaudi, salmonelloosi, koolera või ornitoosi all kannatavad kodulinnud tunnistatakse inimtoiduks kõlbmatuks.
18. Linde ei tohi tappa värsket lihana inimtoiduks tarvitamiseks, kui:
- haigete kodulindude esinemise alusel tapamajas
 - nende päritoluga seotud veterinaarteabe alusel
- on kindlaks tehtud, et nad on puutunud kokku lindudega, kes kannatavad klassikalise lindude katku, Newcastle'i haiguse, marutaudi, salmonelloosi, koolera või ornitoosi all asjaoludel, mida arvestades võis haigus neile üle kanduda.
19. Lõigetes 16, 17 või 18 osutatud kodulinnud tuleb tappa eraldi pärast kõigi teiste lindude tapmist.

V PEATÜKK

TAPMISELE ESITATAVAD HÜGIEENINÕUDED

20. Taparuumidesse toodud kodulinnud tuleb tappa vahetult pärast tuimastust.
- Tuimastuse võib ära jätta, kui usuline talitus seda keelab.
21. Veretustamine tuleb läbi viia selliselt, et veri ei saaks väljaspool tapmiskohta saastumist põhjustada.
22. Tapetud linnud tuleb viivitamata täielikult sulgedest vabastada.
23. Siseelundid tuleb viivitamata eemaldada. Rümp tuleb avada viisil, mis võimaldab õõnte ja siseelundite kontrollimist. Selleks tuleb maks, põrn ja seedetrakt rümbast eemaldada viisil, mis välistab selle saastumise, säilitades kuni ülevaatuseni nende siseelundite loodusliku ühenduse.
24. Pärast ülevaatusi tuleb eemaldatud siseelundid rümbast viivitamata eraldada ning inimtoiduks kõlbmatud osad kohe eemaldada.

Rümba külge jäävad siseelundid või siseelundite osad, välja arvatud neerud, tuleb täielikult eemaldada, tehes seda võimaluse korral rahuldavates hügieeningimustes.

25. Keelatud on kodulinnuliha täispumpamine, lapiga puhastamine või rümba täitmine millegi muuga, kui tapamajas tapetud lindudel pärit söödav rups.
26. Rümba tükeldamine või kodulinnuliha eemaldamine või käitlemine enne kontrolli lõpuleviimist on keelatud. Riiklik veterinaararst võib ette näha mõne muu käitlemise, mis on kontrollist tulenevalt vajalik.
27. Kinnipeetud liha, mis on vastavalt lõikele 32 tunnistatud inimtoiduks kõlbmatuks või mida vastavalt lõikele 33 ei lubata inimtoiduks kasutada, suled ja jäätmed tuleb võimalikult kiiresti eemaldada punktides 1 g, h ja i sätestatud ruumidesse, aladele või mahutitesse ning neid tuleb käidelda viisil, mis viib saastumise miinimumini.
28. Pärast kontrollimist ja siseelundite eemaldamist tuleb värske kodulinnuliha vastavalt hügieeninõuetele viivitamata puhastada ja jahutada.

VI PEATÜKK

TAPAJÄRGNE KONTROLL

29. Kõik linnu kehaosad tuleb pärast tapmist viivitamata üle vaadata.
30. Tapajärgne kontroll tuleb läbi viia sobivas valgustuses.
31. Tapajärgne kontroll peab hõlmama:
 - a) tapetud looma visuaalset kontrolli;
 - b) vajaduse korral tapetud linnu komplemist ja lahtilõikamist;
 - c) kõrvalekallete uurimist konsistentsi, värvuse, lõhna ja, kui see on asjakohane, maitse osas;
 - d) vajaduse korral laboratoorseid katseid.

VII PEATÜKK

RIIKLIKU VETERINAARARSTI OTSUS TAPAJÄRGSE KONTROLLI KOHTA

32. 1. Kodulinnuliha tunnistatakse täielikult inimtoiduks kõlbmatuks, kui tapajärgse kontrolli käigus selgub järgmine:
 - surm muul põhjusel kui tapmine,
 - üldine saastumine,
 - ulatuslikud kahjustused ja täppverevalumid,
 - ebaharilik lõhn, värvus, maitse,
 - mädanemine,
 - ebaharilik konsistents,
 - kahheksia,

- turse,
 - astsiit,
 - kollatõbi,
 - nakkushaigus,
 - aspergilloos,
 - toksoplasmooos,
 - ulatuslik nahaalune või lihasesisene parasitism,
 - pahaloomulised või mitmikkasvajad,
 - leukoos,
 - mürgistus.
2. Tapetud linnu osad, millel esineb paikseid kahjustusi või saastumist, mis ei mõjuta ülejäänud liha kõlblikkust, tunnistatakse inimtoiduks kõlbmatuks.
33. Rümbast eraldatud pea, välja arvatud keel, ja järgmised siseelundid ei ole ette nähtud inimtoiduks: hingetoru, kopsud, mis on vastavalt lõikele 24 rümbast eraldatud, söögitoru, pugu, soolestik ja sapipõis.

VIII PEATÜKK

LÕIKAMISEKS ETTE NÄHTUD LIHA REGULEERIVAD SÄTTED

34. Rümp lõigatakse tükkideks ja konditustatakse üksnes lõikamisruumides.
35. Tootmisettevõtte omanik või tema esindaja võimaldab ettevõtte järelevalvetoiminguid, eriti vajalikuks peetavat käitlemist, ning annab järelevalveteenistuse käsutusse vajalikud vahendid; eriti peab ta olema võimeline kontrolli eest vastutava riikliku veterinaararsti taotlusel näitama tema ettevõttesse toodud liha päritolu.
36. Liha, mis ei vasta artikli 3 lõike 1 punkti B alapunkti b tingimustele, võib paigutada heakskiidetud lõikamisruumidesse üksnes tingimusel, et seda hoitakse neis eri kohtades; seda tuleb lõigata teistes kohtades või muul ajal, kui kõnealustele tingimustele vastavat värsket liha. Riiklikul veterinaararstil peab olema igal ajal juurdepääs külmhoonetele ja kõikidele tööruumidele, et tagada eespool mainitud sätete range järgimine.
37. Lõikamiseks ette nähtud värsket liha tuleb kohe pärast sissetoomist panna lõikamisruumi ja kuni kasutamiseni punktis 2 a ettenähtud ruumi; liha tuleb hoida püsival sisetemperatuuril kuni + 4 °C.

Hoolimata lõikest 28 võib liha vedada taparuumist otse lõikamisruumi.

Sellistel juhtudel peavad taparuum ja lõikamisruum olema teineteisele piisavalt lähedal ning asuma samas hoonete rühmas, kuna lõikamiseks ette nähtud liha tuleb toimetada ühe toiminguna ühest ruumist teise mehaanilise käitlussüsteemi pikenduse kaudu taparuumist ning lõikamine tuleb teostada viivitamata. Niipea kui ettenähtud lõikamine ja pakendamine on lõpetatud, tuleb liha transportida punktis 2 a ette nähtud jahutusruumi.

38. Liha tuleb tuua punktis 2 b osutatud ruumidesse vastavalt vajadusele. Kui ettenähtud lõikamine ja pakendamine on lõpetatud, tuleb liha transportida punktis 2 a ettenähtud jahutusruumi.
39. Välja arvatud soojana lõigatud liha puhul, võib lõikamine toimuda üksnes juhul, kui liha on saavutanud temperatuuri kuni + 4 °C.
40. Keelatud on värsket liha puhastada riidega pühkimise teel.

IX PEATÜKK

LÕIGATUD LIHA TERVISEOHUTUSE KONTROLL

41. Riiklik veterinaararst peab lõikamisruume kontrollima.
42. Lõikamisruumide kontrollimine riikliku veterinaararsti poolt seisneb järgmises:
 - a) sissekannete kontrollimine värske liha sissetoomise ja lõigatud liha väljaviimise kohta ruumidest;
 - b) lõikamisruumi toodud värske liha tervisohutuse kontroll;
 - c) tööruumide, seadmete ja tööriistade puhtuse ja personali hügieeni kontrollimine;
 - d) vajalike proovide võtmine laboriuuringuteks, mille eesmärk on teha kindlaks näiteks kahjulike bakterite, lisainete või muude lubamatute keemiliste ainete olemasolu. Kõnealuste kontrollide tulemused registreeritakse;
 - e) muud kontrollid, mis tema arvates aitavad kaasa direktiivi järgimisele.

X PEATÜKK

TERVISEMÄRGID

43. Tervisemärgiga varustamine peab toimuma riikliku veterinaararsti vastutusel, kes valdab ja hooldab selleks otstarbeks:
 - a) lihale tervisemärgi kandmiseks vajalikke vahendeid, mida võib abipersonalile üle anda üksnes märgistamise ajal ning selleks ettenähtud ajavahemikuks;
 - b) etikette ja ümbriseid, mis juba kannavad ühte lõikes 44 sätestatud märkidest ja lõikes 44 sätestatud plommidest. Kõnealused etiketid, ümbrised ja plommid antakse abipersonalile vajalikus koguses üle siis, kui neid on vaja kasutada.
44. 1. Tervisemärk sisaldab järgmist:
 - a) — ülemisel osal ekspordiriigi nimetuse kaks esimest tähte ladina kirjas (suurtähtedega),
— keskel tapamaja, või kui see on asjakohane, lõikamisruumide veterinaarloa number,
— alumisel osal üks järgmistest esitähedest kombinatsioonidest: CEE, EEG, EWG, EØF või EEC.
Tähed ja numbrid peavad olema 0,2 cm kõrgused;

- b) $6,5 \times 4,5$ cm ovaal, millele on kantud punktis a loetletud teave; tähed peavad olema 0,8 cm kõrgused ja numbrid 1,1 cm kõrgused.
2. Märgistamiseks kasutatav materjal peab vastama kõigile hügieeninõuetele ja sellel peab selgesti loetaval kujul kirjas olema lõikes 1 osutatud teave.
3. a) punktis 1 a osutatud tervisemärk peab olema kantud:
- üksikult pakendatud rümpade ümbriste või muude pakendite peale või nähtaval kujul nende alla,
 - mitteüksikult pakitud rümpadele plommi või mõne muu märgi kujul, mis on heaks kiidetud artiklis 12a sätestatud korras,
 - väikeste kogustena pakendatud rümpade või rupsi ümbriste või muude pakendite peale või nähtaval kujul nende alla;
- b) punktis 1 b osutatud tervisemärk peab olema kantud rümpa, rümboosi või rupsi sisaldavatele suurpakenditele vastavalt punktile a.
4. Kui ümbrisel või pakendil on vastavalt lõikele 3 tervisemärk,
- peab see olema peale kantud sellisel viisil, et ümbrise või pakendi avamisel see hävitatakse, või
 - ümbris või pakend peab olema kinnitatud viisil, mis välistab korduvkasutamise pärast avamist.

XI PEATÜKK

TERVISEOHUTUSE SERTIFIKAAT

45. Riiklik veterinaararst annab pealelaadimise ajal välja terviseohutuse sertifikaadi originaaleksplari, mis peab olema värske linnulihaga kaasas selle veol sihtriiki. Terviseohutuse sertifikaat peab vormilt ja sisult vastama IV lisas esitatud näidisele. See peab olema väljendatud vähemalt sihtriigi keeles ning sellel peavad olema IV lisas olevas näidises kindlaksmääratud andmed.

XII PEATÜKK

LADUSTAMINE

46. Pärast lõikes 28 ettenähtud jahutamist tuleb värsket kodulinnuliha hoida temperatuuril, mis ei või ületada $+ 4$ °C.

XIII PEATÜKK

PAKENDAMINE

47. a) Pakend (näiteks pakkedastid või pappkarbid) peab vastama kõigile hügieeninõuetele, eelkõige:
- see ei või mõjutada liha organoleptilisi omadusi,
 - selle kaudu ei või lihale kanduda inimeste tervisele ohtlikke aineid,

— see peab olema piisavalt tugev liha piisavaks kaitsmiseks transpordi ja käitlemise ajal.

- b) Pakendeid võib liha jaoks korduvkasutada üksnes juhul, kui need on valmistatud kergesti puhastatavast mittekorrodeeruvast materjalist, mis on eelnevalt puhastatud ja desinfitseeritud.
48. Värske kodulinnuliha pakendamisel pakkematerjali (näiteks plastmassplaat), mis on sellega vahetus kokkupuutes, tuleb järgida hügieeninõudeid.

Kõnealused pakendid peavad olema läbipaistvad ja värvitud ning vastama punkti 47 a nõuetele; neid ei tohi liha pakkimiseks korduvkasutada.

Rümbast eraldatud kodulinnu kehaosad või rups tuleb alati pakendada tihedalt suletud kaitseümbrisesse, mis vastab eespool mainitud kriteeriumidele.

XIV PEATÜKK

VEDU

49. Värsket kodulinnuliha tuleb vedada sõidukites või mahutites, mille konstruktsioon ja sisseseade võimaldab XII peatükis määratud temperatuuri säilitamist kogu veo vältel.
50. Värske kodulinnuliha transpordivahendeid ei või kasutada elusloomade ega toodete edasitoimetamiseks, mis võivad mõjuda lihale kahjustavalt või saastavalt, välja arvatud juhul, kui need on pärast nimetatud toodete mahalaadimist põhjalikult puhastatud, desinfitseeritud ja vajaduse korral desodoreeritud.
51. Värsket kodulinnuliha võib transportida samaaegselt seda tõenäoliselt rikkuvate või lõhnastavate ainetega üksnes juhul, kui võetakse asjakohased ettevaatusabinõud.
52. Värsket liha ei või transportida sõidukites või mahutites, mis ei ole puhtad ja desinfitseeritud.
53. Riiklik veterinaararst veendub enne laadimist, et transpordivahendid või -mahutid ja laadimistingimused vastavad käesolevas peatükis sätestatud hügieeninõuetele.”

Artikkel 17

II lisa asendatakse järgmisega:

“II LISA

ABILISTELE ESITATAVAD NÕUDED

1. Abilisteks võivad olla üksnes isikud, kes:
- a) esitavad pädeva asutuse tõendi oma hea maine kohta.

Kui liikmesriigis ei ole kõnealust sertifikaati välja antud, võib seda asendada asjaomase isiku poolt kõnealuse liikmesriigi õigus- või haldusorgani, notari või pädeva kutseorgani juuresolekul vande all antud tunnistus või pühalik kinnitus;

- b) omavad piisavat põhiharidust;
 - c) omavad sellise ameti jaoks vajalikke füüsilisi eeldusi;
 - d) ilmutavad oma võimete kontrollimisel piisavate tehniliste teadmiste olemasolu.
2. Ilma et see piiraks I lisa III peatüki lõikeid 11 ja 12, ei või abilisena töötada isik, kes:
- a) tegeleb tegevusega, millega võib kaasneda oht värskelinnuliha nakatumiseks;
 - b) on ametilt lihunik, juhib kodulindude tapamaja või töötab seal mingil ametikohal, kaubitseb kodulindude või kodulinnusöödaga, on kodulinnusööda konsultant, elukutseline kodulinnukasvataja, töötab põllumajanduslikus ettevõttes või omab perekondlikke sidemeid või tihedaid seoseid, mis võivad mõjutada tema otsuste erapooletust.
3. Punktis 1 d osutatud testi peab korraldama liikmesriigi pädev asutus või asjaomase liikmesriigi poolt määratud asutus. Testi võivad teha üksnes kandidaadid, kes tõendavad, et on läbinud kolmekuulise ettevalmistava väljaõppe riikliku veterinaararsti juhendamisel.
4. Lõikes 3 osutatud test koosneb teoreetilisest ja praktilisest osast ning hõlmab järgmisi teemasid:
- a) teoreetiline osa:
 - põhiteadmised kodulindude anatoomia ja füsioloogia kohta,
 - põhiteadmised kodulindude patoloogia kohta,
 - põhiteadmised kodulindude anatoomilise patoloogia kohta,
 - põhiteadmised hügieeni ja eriti tööstushügieeni kohta,
 - kodulindude tapmise, ettevalmistamise, pakendamise ja veo meetodid ja kord,
 - tööga seonduvate õigusnormide tundmine.
 - b) praktiline osa:
 - tapalindude ülevaatus ja hindamine,
 - tapetud lindude ülevaatus ja hindamine,
 - linnuliigi kindlaksmääramine linnu tüüpiliste kehaosade uurimise teel,
 - tapetud lindude kehaosade arvu kindlaksmääramine, milles on toimunud muutused, ning nende kommenteerimine,
 - tapajärgse kontrolli kogemus tootmisliinil.”

" IV LISA

NÄIDIS

TERVISEOHUTUSE SERTIFIKAAT

EMÜ liikmesriiki saatmiseks ette nähtud värsele kodulinnulihale ⁽¹⁾

Ekspordiriik nr ⁽²⁾
 Ministeerium
 Pädev teenistus
 Viitenumber ⁽²⁾

I. Liha identifitseerimine

Liha
 (linnuliik)

Jaotustükid

Pakendi liik

Pakkeüksuste arv

Netokaal

II. Liha päritolu:

Heakskiidetud tapamaja(de) aadress(id) ja veterinaarloa number (numbrid) ⁽⁴⁾

.....

.....

Heakskiidetud lõikamisruumi(de) aadress(id) ja veterinaarloa number (numbrid) ⁽⁴⁾

.....

.....

III. Liha sihtkoht:

Liha saadetakse:

kust:
 (laadimiskoht)

kuhu:
 (sihtriik ja sihtkoht)

Transpordivahend ⁽³⁾

Kaubasaatja nimi ja aadress

.....

Kaubasaaja nimi ja aadress

.....

IV. Terviseohutuse sertifikaat

Mina, allakirjutanu, riiklik veterinaararst, kinnitan, et:

- a) — kirjeldatud kodulinnuliha ⁽⁴⁾,
 — eespool kirjeldatud liha pakend ⁽⁴⁾
 kannab tähist, mis tõendab, et
 — liha pärineb heakskiidetud tapamajades tapetud lindudelt ⁽⁴⁾,
 — liha lõikamine toimus heakskiidetud lõikamisruumides ⁽⁴⁾;
- b) olles läbinud veterinaarkontrolli vastavalt nõukogu 15. veebruari 1971. aasta direktiivile värse kodulinnulihaga kauplemist mõjutavate tervishoiuprobleemide kohta, on kõnealune liha tunnustatud inimtoiduks kõlblikuks;
- c) käesoleva partii transpordivahendid või -mahutid ja laadimistingimused vastavad asjaomases direktiivis sätestatud hügieeninõuetele.

Koht kuupäev

(.....)

(Riikliku veterinaararsti allkiri)

⁽¹⁾ Värse kodulinnuliha: järgmiste liikide värse liha: elusad kanad, kalkunid, pärkanad, pardid ja haned, mida ei ole säilivuse tagamiseks eelnevalt töödeldud; jahutatud või külmutatud kodulinnuliha loetakse värseks.

⁽²⁾ Täitmine ei ole kohustuslik.

⁽³⁾ Raudteevagunite ja veoautode puhul märgitakse registreerimisnumber, õhusõiduki puhul lennunumber ja laeva puhul nimi.

⁽⁴⁾ Mittevajalik maha tõmmata."

Artikkel 19

Liikmesriigid jõustavad käesoleva direktiivi täitmiseks vajalikud õigusnormid hiljemalt 1. jaanuaril 1977.

Artikkel 20

Käesolev direktiiv on adresseeritud liikmesriikidele.

Brüssel, 10. juuli 1975

Nõukogu nimel

eesistuja

E. COLOMBO
