

31994L0065

L 368/10

EUROOPA ÜHENDUSTE TEATAJA

31.12.1994

NÕUKOGU DIREKTIIV 94/65/EÜ,**14. detsember 1994,****milles sätestatakse hakkliha ja lihavalmististe tootmise ja turuleviimise nõuded**

EUROOPA LIIDU NÕUKOGU,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut, eriti selle artiklit 43,

võttes arvesse komisjoni ettepanekut, ⁽¹⁾

võttes arvesse Euroopa Parlamendi arvamust, ⁽²⁾

võttes arvesse majandus- ja sotsiaalkomitee arvamust ⁽³⁾

ning arvestades, et:

hakkliha ja lihavalmistised kuuluvad asutamislepingu II lisas esitatud toodete loetelusse; hakkliha ja lihavalmististe tootmine ning nendega kauplemine on osa põllumajandusega tegeleva elanikkonna oluline sissetulekuallikas;

sellise liha tootmisega tegeleva tööstuse ratsionaalse arengu tagamiseks ja tootlikkuse suurendamiseks tuleb ühenduse tasandil sätestada rahvatervise eeskirjad kõnealuse liha tootmise ja turuleviimise suhtes;

kõnealuste eeskirjade kehtestamine parandab rahvatervise kaitset ja soodustab seega siseturu väljakujundamist;

selle eesmärgi saavutamiseks on vaja tühistada nõukogu 14. detsembri 1988. aasta direktiiv 88/657/EMÜ, milles sätestatakse nõuded hakkliha, alla 100grammistes tükkides liha ja lihavalmististe tootmise ja nendega kauplemise suhtes ja millega muudetakse direktiive 64/433/EMÜ, 71/118/EMÜ ja 72/462/EMÜ ⁽⁴⁾, ning asendada see käesoleva direktiiviga;

töötlemata liha puhul, välja arvatud külmtöötlemine, kehtivad direktiivide 64/433/EMÜ ⁽⁵⁾ ja 71/118/EMÜ ⁽⁶⁾ nõuded; tooted, mida on töödeldud värskel liha omadusi muutval viisil, on

reguleeritud direktiiviga 77/99/EMÜ ⁽⁷⁾; muude hakkliha või lihavalmististe kujul olevate toodete tootmise suhtes peaks sellest tulenevalt kehtima käesoleva direktiivi nõuded;

võttes arvesse mõningates liikmesriikides levinud tarbimisharjumusi ja ohtu, mida kätkevad mõned kõnealustest toodetest, kui neid süüakse pooltoorena, tuleks säilitada väga rangeid nõudeid hakkliha ja lihavalmististe suhtes, millega on lubatud kaubelda;

põhikriteerium, mille komisjon peab seoses siseturu toimimisega vastu võtma, on tarbijakaitse kõrge tase;

kohaldatakse nõukogu 18. detsembri 1978. aasta direktiivi 79/112/EMÜ toiduainete märgistamist, esitlust ja reklaami käsitlevate liikmesriikide seaduste lähendamise kohta ⁽⁸⁾ ning nõukogu 14. juuni 1989. aasta direktiivi 89/396/EMÜ toidupartiide tähistamise ja märgistamise kohta ⁽⁹⁾;

käesoleva direktiiviga sätestatud tervishoiunõuetele vastavate ettevõtete suhtes tuleks tarvitusele võtta tunnustamise süsteem koos ühenduse kontrollikorruga, et tagada sellise heakskiidu andmise tingimuste järgimine;

kõnealune süsteem peaks põhinema ettevõtete enesekontrolli põhimõttel;

lihatoodete varustamine tervisemärgiga on parim viis kinnitada sihtkoha pädevale asutusele, et saadeti vastab käesoleva direktiivi sätetele; teatavate toodete sihtkoha kindlakstegemiseks tuleks säilitada terviseohutuse sertifikaat;

siinkohal tuleks kohaldada nõukogu 10. detsembri 1990. aasta direktiiviga 90/675/EMÜ (millega nähakse ette kolmandatest

⁽¹⁾ EÜT C 84, 2.4.1990, lk 120 ja EÜT C 288, 6.11.1991, lk 3.

⁽²⁾ EÜT C 183, 15.7.1991, lk 59.

⁽³⁾ EÜT C 225, 10.9.1990, lk 1.

⁽⁴⁾ EÜT L 382, 31.12.1988, lk 3.

⁽⁵⁾ EÜT L 121, 29.7.1964, lk 2012/64.

⁽⁶⁾ EÜT L 55, 8.3.1971, lk 23.

⁽⁷⁾ EÜT L 26, 31.1.1977, lk 85.

⁽⁸⁾ EÜT L 33, 8.2.1979, lk 1.

⁽⁹⁾ EÜT L 186, 30.6.1989, lk 21.

riikidest ühendusse tulevate toodete veterinaarkontrolli korraldamist reguleerivad põhimõtted) ⁽¹⁾ kehtestatud eeskirju, põhimõtteid ja kaitsemeetmeid;

ühendusesisese kaubanduse puhul tuleks samuti kohaldada direktiiviga 89/662/EMÜ ⁽²⁾ sätestatud eeskirju;

tuleks määratleda kolmandatest riikidest impordi suhtes kohaldatavad eeskirjad;

komisjonile tuleks teha ülesandeks vastu võtta teatavad meetmed käesoleva direktiivi rakendamiseks; selleks tuleks sätestada kord, mis tagab komisjoni ja liikmesriikide tiheda ja tõhusa koostöö alalises veterinaarkomitees,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA DIREKTIIVI:

I PEATÜKK

Artikkel 1

1. Käesolev direktiiv kehtestab hakkliha ja lihavalmististe tootmist, ühenduses turuleviimist ja impordi käsitlevad eeskirjad.

2. Käesolevat direktiivi ei kohaldata lihavalmististe ja hakkliha suhtes, mis on toodetud jaemüügikauplustes või müügipunktidega külgnevates tööruumides vahetult lõpptarbijale müümise eesmärgil, kõnealuse tegevuse suhtes kehtib jaekaubanduse järelevalvet reguleerivate riiklike eeskirjadega sätestatud tervisekontrollide läbimise nõue.

3. Käesolevat direktiivi ei kohaldata tööstuslikuks kasutamiseks mõeldud mehaaniliselt konditustatud liha massi suhtes, mida kuumtöödeldakse vastavalt direktiivile 77/99/EMÜ heakskiidetud ettevõtetes.

4. Käesolev direktiiv ei mõjuta siseriiklike eeskirju, mida kohaldatakse hakkliha tootmise ja turuleviimise suhtes, mis on mõeldud kasutamiseks toorainena artikli 21 punktis a osutatud toodete valmistamisel.

Artikkel 2

Käesolevas direktiivis kasutatakse järgmisi mõisteid:

⁽¹⁾ EÜT L 373, 31.12.1990, lk 1.

⁽²⁾ EÜT L 395, 30.12.1989, lk 13.

1. vajaduse korral kohaldatakse direktiivide 64/433/EMÜ, 71/118/EMÜ ja 72/462/EMÜ ⁽³⁾ artiklis 2 esitatud mõisteid;

2. kasutatakse järgmiseid määratlusi:

a) *hakkliha* — liha, mis on hakitud osakesteks või lastud läbi spiraalkruviga hakklihamasina;

b) *lihavalmistised* — liha direktiivide 64/433/EMÜ, 71/118/EMÜ ja 92/45/EMÜ ⁽⁴⁾ artiklis 2 määratletud tähenduses ning direktiivi 91/495/EMÜ ⁽⁵⁾ artiklite 3, 6 ja 8 nõuetele vastav liha, millele on lisatud toiduaineid, maitseaineid või lisaaineid või mida on töödeldud viisil, millest ei piisa liha sisemise rakuehituse muutmiseks ja seega värsket liha omaduste kaotamiseks;

c) *maitseained* — inimtoiduks ettenähtud sool, sinep, vürtsid ja aromaatsed vürtsiekstraktid, aromaatsed ürdid ja nende aromaatsed ekstraktid;

d) *tootmisettevõte* — igasugune ettevõte, kus toodetakse hakkliha või lihavalmistisi:

— mis asub lihalõikuseettevõttes ja täidab käesoleva direktiivi I lisa I peatüki nõudeid,

— mis asub lihavalmististe tootmise korral ettevõttes, mis vastab käesoleva direktiivi I lisa III peatüki nõuetele,

— mis, kui see ei asu direktiivide 64/433/EMÜ, 71/118/EMÜ või 77/99/EMÜ kohaselt heakskiidetud ettevõtte ruumides või kõrvalhoones, vastab käesoleva direktiivi I lisa I peatüki punkti 2 või III peatüki punkti 2 nõuetele;

e) *kaubandus* — liikmesriikide vaheline kaubandus asutamislepingu artikli 9 lõikes 2 esitatud tähenduses;

f) *pädev asutus* — liikmesriigi keskasutus, mis on pädev sooritama veterinaarkontrolli, või keskasutuse poolt selleks volitatud mis tahes muu asutus.

II PEATÜKK

Hakkliha turuleviimine

Artikkel 3

1. Iga liikmesriik tagab, et kaubeldakse üksnes värsket hakkliha, mis on saadud veistelt, sigadelt, lammastelt või kitsedelt ning vastab järgmistele nõuetele:

⁽³⁾ EÜT L 302, 31.12.1972, lk 28.

⁽⁴⁾ EÜT L 268, 14.9.1992, lk 35.

⁽⁵⁾ EÜT L 268, 24.9.1991, lk 41.

a) see peab olema valmistatud vöötlihaskoest ^(a), välja arvatud südamelihhas, mis vastab järgmiste sätetega kehtestatud nõuetele:

- i) direktiivi 64/433/EMÜ artikkel 3; või
- ii) direktiiv 72/462/EMÜ;

ja mida on kontrollitud vastavalt direktiivile 90/675/EMÜ.

Värske sealiha peab veel olema läbinud kontrolli trihhiinide suhtes vastavalt direktiivi 77/96/EMÜ ⁽¹⁾ artiklile 2 või käesoleva direktiivi IV lisas osutatud külmtöötlemise;

b) see peab olema valmistatud vastavalt I lisa II peatüki nõuetele tootmisettevõttes, mis:

- i) vastab I lisa I peatüki punktides 1, 2 ja 3 toodud nõuetele, ja
- ii) on heakskiidetud ja lisatud vastavalt artikli 8 lõikele 1 koostatud loetelu(de)sse;

c) see peab olema läbinud kontrolli vastavalt I lisa V peatükile ja artiklile 8;

d) see peab olema märgistatud ja sildistatud vastavalt I lisa VI peatükile;

e) see peab olema pakendatud, pakitud ja ladustatud I lisa VII ja VIII peatüki vastavate sätete kohaselt;

f) selle vedamine peab toimuma vastavalt I lisa IX peatükile;

g) veol peab sellega kaasas olema:

- i) äridokument, mis peab:
 - olema koostatud väljastuskeskuse poolt,
 - kandma heakskiidetud tootmisettevõtte veterinaarloa numbrit ja külmutatud hakkliha korral selgesti loetaval kujul külmutamise kuud ja aastat,
 - Soome ja Rootsi jaoks mõeldud hakkliha puhul kandma ühte direktiivi 64/433/EMÜ IV lisa IV osa kolmandas taandes sätestatud märkustest,
 - mida vastuvõtja peab säilitama, et seda saaks pädeva asutuse nõudel esitada. Arvutiandmed tuleb eespool nimetatud asutuse taotluse põhjal välja printida.

Sihtliikmesriigi pädeva asutuse taotluse korral tuleb esitada terviseohutuse sertifikaat, kui liha on mõeldud pärast hakkimist kolmandasse riiki eksportimiseks. Sellise sertifitseerimise kulud kannavad ettevõtjad;

- ii) terviseohutuse sertifikaat vastavalt III lisale hakkliha puhul, mis on pärit piirangutega hõlmatud piirkonnas või tsoonis paiknevast tootmisettevõttest, või hakkliha puhul, mis on mõeldud saatmiseks teise liikmesriiki pärast plommitud veoautos transiitvedu läbi kolmanda riigi.

2. Lisaks lõikes 1 loetletud nõuetele peab hakkliha vastama järgmistele nõuetele:

a) värske liha, millest see on saadud, peab:

- i) kui see on külmutatud või sügavkülmutatud, olema saadud värskest konditustatud lihast, mida ei ole pärast külmutamist või sügavkülmutamist vastavalt direktiivi 64/433/EMÜ artiklile 10 heakskiidetud külmhoones ladustatud veise- ja vasikaliha puhul üle 18 kuu, lambaliha puhul üle 12 kuu ja sealiha puhul üle kuue kuu. Pädev asutus võib siiski lubada sea- ja lambaliha konditustamist kohapeal vahetult enne hakkliha valmistamist, kui kõnealune toiming viiakse läbi rahuldavates hügieeni- ja kvaliteeditingimustes;

ii) kui see on jahutatud, tuleb seda kasutada:

- mitte enam kui kuue päeva jooksul pärast loomade tapmist, või
- vaakumpakendatud konditustatud veise- ja vasikaliha puhul mitte enam kui 15 päeva jooksul pärast loomade tapmist;

b) hakkliha peab olema külmtöödeldud hiljemalt ühe tunni jooksul pärast portsjoniteks jaotamist ja pakendamist, välja arvatud juhul, kui kasutatakse meetodeid, mis nõuavad liha sisetemperatuuri langetamist tootmise ajal;

c) hakkliha peab olema pakitud ja esitatud ühel järgmistest viisidest:

- i) jahutatud ja kõnealusel juhul saadud lihast vastavalt punkti a alapunktis ii toodud kirjeldusele ning jahutatud võimalikult lühikese ajaga sisetemperatuurini alla +2 °C.

Külmutusprotsessi kiirendamiseks võib siiski lubada piiratud koguses punkti a alapunktis i sätestatud tingimustele vastava külmutatud liha lisamist, tingimusel et kõnealust lisamist mainitakse etiketil. Sellistel juhtudel ei tohi eespool osutatud ajavahemik ületada ühte tundi;

^(a) Sealhulgas piirnev rasvkude.

⁽¹⁾ EÜT L 26, 31.1.1977, lk 67.

- ii) sügavkülmutatud ja kõnealusel juhul saadud lihast vastavalt punktis a toodud kirjeldusele ja jahutatud võimalikult kiiresti sisetemperatuurini alla $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ vastavalt direktiivi 89/108/EMÜ^(a) artikli 1 punktile 2;

III PEATÜKK

Lihavalmististe turuleviimine

- d) hakkliha ei tohi olla töödeldud ioniseeriva ega ultraviolettkiirgusega;

Artikkel 5

- e) II lisa 1. jaos toodud nimetusi, millele võib olla lisatud loomaliigi nimetus, kellelt liha saadi, võib pakenditel kasutada üksnes juhul, kui need nimetused vastavad II lisa 1. jaos sätestatud nõuetele.

1. Lihavalmististega artikli 2 lõike 2 punkti b tähenduses võib kaubelda üksnes siis, kui:

3. Hakkliha suhtes, millele ei ole lisatud üle 1 % soola, kehtivad lõigete 1 ja 2 nõuded.

- a) need on valmistatud värskest lihast, välja arvatud kabjaliste liha, mis:

Artikkel 4

1. Et võtta arvesse konkreetseid tarbimisharjumusi ja tagades käesoleva direktiivi tervishoiunõuete järgimise, võivad liikmesriigid lubada oma territooriumil hakkliha tootmist ja turuleviimist, mis on saadud üksnes:

- i) on kooskõlas artikli 2 lõike 2 punktis b osutatud direktiivide artikliga 3;

- a) artikli 2 lõike 2 punktis b osutatud lihast;

- ii) imporditud liha korral on kooskõlas direktiiviga 72/462/EMÜ või direktiivide 71/118/EMÜ ja 92/45/EMÜ III peatükiga ning direktiivi 91/495/EMÜ artiklites 3, 6 ja 8 või direktiivi 92/118/EMÜ⁽¹⁾ I lisa peatükis 11 sätestatud nõuetele ja seda kontrollitakse vastavalt direktiivile 90/675/EMÜ. Värske sealihaga peab olema läbinud kontrolli trihhiinide suhtes vastavalt direktiivi 77/96/EMÜ artiklile 2 või külmtootlemise vastavalt käesoleva direktiivi IV lisale;

- b) heakskiidetud või registreeritud tootmisettevõtetest, millel on I lisas osutatud ruumid;

- b) need on valmistatud ühes artikli 2 lõike 2 punktis d osutatud ettevõtetest, mis:

- c) erandina järgmisest:

- i) vastab I lisa III peatüki nõuetele; ja

- i) I lisa VI peatüki punkt 4;

- ii) artikli 3 lõike 1 punktid f ja g ning artikli 3 lõige 2, välja arvatud II lisa punkti 1 esimene, teine ja kolmas taane.

- ii) on heakskiidetud ja lisatud vastavalt artikli 8 lõikele 1 koostatud loetelu(de)sse;

2. Käesolevale artiklile vastavalt saadud hakkliha ei tohi kanda I lisa VI peatükis ettenähtud tervisemärki.

- c) need on saadud lihast, mida sügavkülmutatuna tuleb kasutada veise- ja vasikalihaga korral maksimaalselt 18 kuu jooksul pärast tapmist, lamba- ja kitseliha, kodulinnuliha, jänseliha ja tehistingimustes peetud ulukite liha korral 12 kuu ja muude loomaliikide liha korral kuue kuu jooksul pärast tapmist.

3. Liikmesriik, kes soovib kasutada lõike 1 sätteid, teatab komisjonile erandite laadist, mida ta kavatseb lubada.

Pädev asutus võib lubada sea- ja lambaliha konditustamist kohapeal vahetult enne valmistamist, tingimusel et kõnealune toiming viiakse läbi rahuldavates hügieeni- ja kvaliteeditingimustes;

Kui komisjon leiab pärast kõnealuse liikmesriigiga nõu pidamist, et need erandid ei suuda tagada direktiiviga ette nähtud tervisestandardit, võetakse artiklis 20 sätestatud korras asjakohased meetmed.

- d) need on pakitud ja kui need on ette nähtud turuleviimiseks:

- i) jahutatud kujul, tuleb hakklihast saadud lihavalmistised jahutada võimalikult kiiresti sisetemperatuurini alla $+2\text{ }^{\circ}\text{C}$, värskest lihast saadud lihavalmistised $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$, kodulinnuliha saadud valmistised $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$ ja rupsi sisaldavad valmistised $+3\text{ }^{\circ}\text{C}$;

Vastasel juhul teavitab komisjon teisi liikmesriike talle teatatud meetmetest.

^(a) EÜT L 40, 11.2.1989, lk 34.

⁽¹⁾ EÜT L 62, 15.3.1993, lk 46.

- ii) sügavkülmutatud kujul, tuleb need võimalikult kiiresti jahutada sisetemperatuurini alla - 18 °C vastavalt direktiivi 89/108/EMÜ artikli 1 lõikele 2.
2. Lisaks lõikes 1 sätestatud nõuetele peavad lihavalmistised vastava järgmistele nõuetele:
- a) need peavad olema valmistatud vastavalt I lisa IV peatükile;
- b) need peavad olema läbinud kontrolli vastavalt artiklile 8 ja I lisa V peatükile;
- c) need peavad olema märgistatud ja sildistatud vastavalt I lisa VI peatükile;
- d) need peavad olema pakitud ja pakendatud vastavalt I lisa VII peatüki nõuetele ja ladustatud vastavalt I lisa VIII peatükile;
- e) nende vedamine peab toimuma vastavalt I lisa IX peatükile;
- f) nendega peab vedamisel olema kaasas terviseohutuse sertifikaat vastavalt V lisale, mida kaubasaaja peab pädeva asutuse nõudel esitamiseks säilitama vähemalt ühe aasta.
3. Tapaloomade hakklihast saadud lihavalmististega, välja arvatud värsked vorstid ja vorstiliha, võib kaubelda üksnes juhul, kui need vastavad artikli 3 nõuetele.
4. Kuni ioniseerimist reguleerivate ühenduse eeskirjade võimaliku kehtestamiseni ei tohi lihavalmistisi töödelda ioniseeriva kiirgusega. Käesolev säte ei mõjuta meditsiinilisel eesmärgil ioniseerimise suhtes kohaldatavaid siseriiklikke eeskirju.
5. Liikmesriigid võivad tunnustamise eesmärgil lubada lihavalmististisi tootvatele tootmisettevõtetele, millel puudub tööstusehitist või tootmisvõimsus, erandeid käesoleva direktiivi I lisa I peatüki nõuetest ning direktiivi 77/99/EMÜ B lisa I peatüki ja direktiivi 64/433/EMÜ I lisa I peatüki lõike 2 punkti a (seoses kraanidega) ja punkti 11 (seoses lukustatavate kappidega) nõuetest.
- Lisaks sellele võib lubada erandeid direktiivi 77/99/EMÜ B lisa I peatüki punktist 7 ruumide osas, kus ladustatakse tooraineid ja valmistootmeid. Sel juhul peab ettevõttes siiski olema vähemalt:
- i) ruum või turvaline koht toorainete ladustamiseks, kui selline ladustamine toimub;
- ii) külmhoone või turvaline koht valmistoodete ladustamiseks, kui selline ladustamine toimub.

Artikkel 6

1. Et võtta arvesse konkreetseid tarbimisharjumusi ja tagades käesoleva direktiivi tervishoiunõuete järgimise, võivad liikmesriigid lubada oma territooriumil lihavalmististite tootmist ja turuleviimist, mis on saadud üksnes:

- a) artikli 2 lõike 2 punktis b osutatud lihast;
- b) heakskiidetud või registreeritud tootmisettevõtetest, millel on I lisa III peatükis osutatud ruumid;
- c) erandina järgmisest:
- I lisa IV peatüki punktid b ja d,
 - artikli 5 lõike 1 punktid c ja d,
 - I lisa VI peatüki punkt 4,
 - artikli 5 lõike 2 punktid e ja f ning artikli 5 lõige 3.

2. Lõikega 1 kooskõlas saadud lihavalmistised ei tohi kanda I lisa VI peatükis ettenähtud tervisemärki.

3. Liikmesriik, kes soovib kasutada lõike 1 sätteid, teatab komisjonile erandite laadist, mida ta kavatses lubada.

Kui komisjon leiab pärast kõnealuse liikmesriigiga nõu pidamist, et need erandid ei suuda tagada direktiiviga ettenähtud tervishoiustandardit, võetakse artiklis 20 sätestatud korras asjakohased meetmed.

Vastasel juhul teavitab komisjon teisi liikmesriike talle teatatud meetmetest.

IV PEATÜKK

Üldsätted

Artikkel 7

1. Liikmesriigid tagavad, et tootmisettevõtte juht või haldaja võtab kõik vajalikud meetmed, et tagada käesoleva direktiivi sätete täitmine igas tootmisetapis.

Selleks peavad nimetatud isikud vastama direktiivi 93/43/EMÜ⁽¹⁾ artiklite 3 ja 6 nõuetele ning lisaks viima pidevalt läbi omapoolseid kontrolle kooskõlas järgmiste põhimõtetega:

⁽¹⁾ EÜT L 175, 19.7.1993, lk 2.

- ettevõttesse saabuvate toorainete kontroll, et tagada lõpptoot vastavus II ja IV lisas toodud kriteeriumidele,
- puhastus- ja desinfitseerimismeetodite kontrollimine,
- proovide võtmine analüüsideks pädeva asutuse poolt tunnustatud laboratooriumis,
- kirjalikult või muul viisil registri pidamine andmete kohta, mis on nõutud vastavalt eelmisele taandele pädevale asutusele edastamiseks. Erinevate kontrollide ja testide tulemusi säilitatakse vähemalt kaks aastat, välja arvatud jahutatud toodete korral, mille puhul võib piirduda kuue kuuga pärast toote realiseerimise ja tarvitamise lõpptähtpäeva,
- garantiide andmine pädevale asutusele seoses tervisemärgistuse, eriti tervisemärki kandvate etikettide haldamisega,
- pädeva asutuse teavitamine, kui laboratoorse uuringu käigus või muude kättesaadavate andmete põhjal avastatakse terviserisk,
- vahetu ohu korral rahva tervisele turult nende partiide kõrvaldamine, mis on saadud tehnoloogiliselt sarnastes tingimustes ning mis võivad olla samuti ohtlikud. Kõrvaldatud partiid peavad jääma pädeva asutuse järelevalve ja kontrolli alla kuni hävitamiseni, kasutamiseni muul eesmärgil kui inimtoiduks või, pädeva asutuse loal, ümbertöötlemiseni asjakohasel viisil, et tagada nende ohutus.

2. Kontrolli eesmärgil peab ettevõtte juht või haldaja tagama, et toodete pakenditel on selge ja loetav märg temperatuuri kohta, mille juures tooteid tuleb vedada ja ladustada, samuti sügavkülmutatud toodete realiseerimise ja tarvitamise lõpptähtpäev või jahutatud toodete minimaalne säilimisaeg.

Ettevõtte juht või haldaja peab korraldama või rakendama töötajate koolitusprogrammi, millega tagatakse, et töötajad täidavad tootmisstruktuurile kohandatavaid hügieeninõudeid, välja arvatud juhul, kui asjaomastel töötajatel on nõuetekohane kvalifikatsioon, mida tõendavad diplomid.

Ettevõtte eest vastutav pädev asutus peab olema kaasatud programmi kavandamisse ja rakendamisse.

3. Artiklis 3 osutatud hakkliha ja artiklis 5 osutatud hakklihavalmistised peavad kord päevas ning muu hakkliha ja lihavalmistised vähemalt kord nädalas läbima mikrobioloogilised testid. Kõnealuseid testid tuleb läbi viia tootmisettevõttes, kui see on pädeva asutuse poolt tunnustatud, või heakskiidetud laboratooriumis.

Analüüsiks võetud proov peab koosnema viiest osast ja esindama päevatoodangut. Lihavalmististe proovid tuleb võtta sügavalt lihast pärast naha kõrvetamist.

Mikrobioloogilised kontrollid tuleb teha vastavalt tõestatud meetoditele, mis on teaduslikult tunnustatud, ning eelkõige sätestatud ühenduse või rahvusvahelisel tasandil.

Hakkliha või lihavalmististe, mis on saadud tapaloomade hakklihast, välja arvatud värsked vorstid ja vorstiliha, mikrobioloogilise kontrolli tulemusi tuleb hinnata II lisas sätestatud tõlgendus-kriteeriumide kohaselt, muude lihavalmististe korral vastavalt IV lisas toodud kriteeriumidele.

Kaubandusega seoses tekkinud vaidluste korral tunnustavad liikmesriigi standardmeetoditena EN meetodeid.

4. Koostöös pädeva asutusega peavad olema välja töötatud enesekontrolliga seotud nõuded, millest kinnipidamist peab pädev asutus regulaarselt kontrollima.

5. Käesoleva artikli rakendamise kord, eelkõige lõikega 1 reguleeritaval juhtudel, võetakse vastu artiklis 20 ettenähtud korras.

Artikkel 8

1. Iga liikmesriik koostab loetelu hakkliha või lihavalmistisi tootvatest ettevõtetest, eristades artiklite 3 ja 5 alusel heakskiidetud ning artiklite 4 ja 6 alusel registreeritud ettevõtteid. Liikmesriik saadab artiklite 3 ja 5 alusel heakskiidetud tootmisettevõtete loetelu teistele liikmesriikidele ja komisjonile.

Liikmesriik annab igale tootmisettevõttele vastavalt direktiividele 64/433/EMÜ, 71/118/EMÜ, 77/99/EMÜ, 91/495/EMÜ või 92/45/EMÜ heakskiidetud ettevõtte loanumbri märkega selle kohta, et ettevõttel on lubatud toota hakkliha või lihavalmistisi, ning igale sõltumatule tootmisüksusele eraldi loanumbri.

Ühtse loanumbri võib anda:

- i) ettevõttele, mis teeb lihavalmistisi toorainetest või toorainetega, mis on reguleeritud enam kui ühe järgmises lõigus osutatud direktiiviga:
- ii) ettevõttele, mis asub samas kohas vastavalt ühe eespool toodud direktiivi artiklile 2 heakskiidetud ettevõttega.

Sel viisil heakskiidetud tootmisettevõtted kantakse seoses hakkliha või lihavalmististe tootmisega direktiivi 64/433/EMÜ artiklis 10, direktiivi 71/118/EMÜ artiklis 6, direktiivi 77/99/EMÜ artiklis 8 või direktiivi 92/45/EMÜ artiklis 7 osutatud ettevõtete loetelus eraldi lahtrisse, ja sõltumatu tootmisüksuse korral samade kriteeriumide kohaselt koostatud eraldi loetelusse.

Pädev asutus ei anna ettevõttele luba, kui ta ei ole veendunud, et ettevõtte tegevus vastab käesolevale direktiivile. Kui ettevõtte, mis taotleb luba vastavalt käesolevale direktiivile, kuulub ühtse osana direktiivide 64/433/EMÜ, 71/118/EMÜ, 79/99/EMÜ või 92/45/EMÜ alusel heakskiidetud ettevõtte koosseisu, võivad mõlemal ettevõttel olla ühised tööruumid, seadmed ja vahendid töötajate jaoks ning üldjuhul kõik tööruumid, kus ei ole ohtu toorainete või pakkimata toodete saastumiseks.

2. Tootmisettevõtted kuuluvad pädeva asutuse kontrolli alla, kes teostab nende kontrolli ja järelevalvet järgmise sagedusega:

- lihalõikusettevõtetega seotud tootmisettevõtted: nimetatud lihalõikusettevõtetega sama sagedus,
- heakskiidetud tootmisettevõtted, mis toodavad artiklis 3 osutatud tooteid: hakkliha tootmise käigus vähemalt kord päevas,
- muud tootmisettevõtted: vajadus pädeva asutuse pideva või perioodilise kohaloleku järele asjaomasel ettevõttes sõltub ettevõtte suurusest, valmistatava toote tüübist, riskihinnangust ja vastavalt artikli 7 lõike 1 teisele lõigule esitatud garantiidest.

Pädeval asutusel peab igal ajal olema vaba juurdepääs kõikidele ettevõtete osadele, et tagada käesoleva direktiivi täitmine, ning kui on kahtlusi lihatoodete päritolu suhtes, raamatupidamisdokumentidele, mille järgi saab kindlaks teha tapamaja või tooraine päritoluettevõtte, ning seoses II ja IV lisas sätestatud kriteeriumide järgimisega artiklis 7 ettenähtud enesekontrollile, sealhulgas toorainete kontrolli tulemustele. Arvutiandmed tuleb pädeva asutuse taotluse korral välja printida.

Pädev asutus peab korrapäraselt analüüsima artiklis 7 sätestatud kontrollide tulemusi. Kõnealuse analüüsi põhjal võib ta teha täiendavaid uuringuid kõigil tootmisetappidel või kõikide toodete puhul.

Kontrollide laad, sagedus ning proovide võtmise ja mikrobioloogiliste uuringute tegemise meetodid kehtestatakse artiklis 20 sätestatud korras.

Analüüsi tulemuste kohta koostatakse aruanne, mille kokkuvõtted või soovitused edastatakse ettevõtte juhile või haldajale, kes on kohustatud kõrvaldama märgitud puudused hügieeni parandamist silmas pidades.

Pädevat asutust võivad nimetatud kontrollide läbiviimisel aidata abilised, kelle kutsekvalifikatsioon vastab direktiivi 64/433/EMÜ III lisas või direktiivi 71/118/EMÜ III lisas sätestatud nõuetele.

3. Kui pädev asutus avastab kooskõlas I lisa V peatükiga läbiviidavate kontrollide käigus, et enesekontrolli käigus esineb korduvat II ja IV lisas sätestatud kriteeriumide eiramist, tõhustab ta kõnealuse ettevõtte tootmisetegevuse järelevalvemeetmeid ja võib kinni pidada etiketid ja muud detailid, mis kannavad I lisa VI peatükis osutatud tervisemärki.

Kui pärast 15 päeva möödumist ei vasta tootmisettevõtte toodang endiselt eespool nimetatud standarditele, võtab pädev asutus kõik asjakohased meetmed märgitud puuduste kõrvaldamiseks ning vajaduse korral nõuab kõnealusest ettevõttest pärit toodete kuumtöötlemist. Kui nendest meetmetest ei piisa, peatatakse ettevõtte luba.

4. Kui pädev asutus avastab käesolevas direktiivis sätestatud hügieeninõuete ilmse rikkumise või takistusi nõuetekohaseks tervisohutuse kontrolliks:

- i) on ta volitatud võtma vastu otsuse seadmete või tööruumide kasutamise suhtes ning võtma asjakohased meetmed, mis võivad seisneda ka tootmismahu piiramises või tootmisprotsessi ajutises peatamises;
- ii) kui need meetmed või artikli 7 lõike 1 viimases taandes ettenähtud meetmed on osutunud olukorra parandamiseks ebaapiisavateks, peatab pädev asutus ajutiselt loa, kui see on asjakohane, kõnealuse tootmisliigi osas.

Kui ettevõtte juht või haldaja ei kõrvalda märgitud puudusi pädeva asutuse määratud aja jooksul, tunnistab pädev asutus loa kehtetuks.

Kõnealune pädev asutus on eelkõige kohustatud järgima vastavalt artiklile 9 läbiviidud kontrollide põhjal tehtud järeldusi.

Loa kehtivuse peatamisest või tühistamisest teatatakse teistele liikmesriikidele ja komisjonile.

5. Korduvate puuduste korral tõhustatakse kontrolli ning vajaduse korral eemaldatakse tervisemärgiga sildid, pitsersed või muud detailid.

6. Käesoleva artikli rakendamise kord, eelkõige abiliste tegevust käsitlevad üksikasjad, võetakse vastu artiklis 20 ettenähtud korras.

Artikkel 9

Kui see on vajalik käesoleva direktiivi ühtseks kohaldamiseks, võivad komisjoni eksperdid koostöös pädevate asutustega teha kohapealseid kontrole. Selleks võivad nad kontrollida esindava hulga tootmisettevõtete põhjal, kas pädevad asutused tagavad ühtsel viisil, et kõnealused ettevõtted vastavad käesoleva direktiivi sätetele ja eriti artiklile 7 (enesekontroll).

Kõnealuseid kontrole võib läbi viia komisjoni ekspertide poolt teostatavate muude kontrollide käigus vastavalt ühenduse õigusaktidele.

Komisjon teatab liikmesriikidele tehtud kontrollide tulemused.

Liikmesriik, kelle territooriumil kontrolli tehakse, annab ekspertidele kogu nende tööks vajaliku abi.

Käesoleva artikli kohaldamise üldsätted, eelkõige riiklike ametiasutustega koostöö tegemist reguleerivad sätted, võetakse vastu artiklis 20 sätestatud korras.

Artikkel 10

Nõukogu 11. detsembri 1989. aasta direktiivi 89/662/EMÜ (milles käsitletakse ühendusesiseses kaubanduses seoses siseturu väljakujundamisega kohaldatavaid veterinaarkontrole) sätteid kohaldatakse eelkõige sihtliikmesriigis läbiviidavate kontrollide korraldamise ja nende tulemustest lähtuva tegevuse ning kohaldatavate kaitsemeetmete suhtes.

Artikkel 11

Käesoleva direktiiviga hõlmatud hakklihaile või lihavalmististele mis tahes lisandite lisamine toimub kooskõlas direktiiviga 94/36/EMÜ (1).

Artikkel 12

1. Ilma et see piiraks käesoleva direktiivi erisätete kohaldamist, teeb pädev asutus mis tahes kontrole, mida ta peab vajalikuks, kui kahtlustatakse, et käesoleva direktiivi sätteid ei ole täidetud või on kahtlusi artiklis 1 osutatud toodete tarbimiskõlblikkuse suhtes.

2. Iga liikmesriik määrab sanktsioonid, mida kohaldatakse käesoleva direktiivi sätete rikkumise korral.

V PEATÜKK

Lihavalmististe ja hakkliha ühendusse importimise suhtes kohaldatavad sätted

Artikkel 13

I. Liikmesriigid tagavad, et artikli 3 nõuetele vastava päritoluettevõttes sügavkülmutatud hakkliha ja artikli 5 nõuetele vastavate päritoluettevõttes sügavkülmutatud lihavalmististe importi ei lubata, kui need ei vasta käesoleva peatüki nõuetele.

A. Päritoluettevõtte poolt antavad ja kolmanda riigi pädeva asutuse poolt kinnitavad garantiid seoses vastavusega ühendusest pärit ja vastavalt artiklitele 3 ja 5 saadud toodete turuleviimise suhtes sätestatud nõuetele peavad olema tunnustatud artiklis 20 sätestatud korras.

B. Punkti A ühtse kohaldamise eesmärgil kohaldatakse järgmiste lõigete sätteid.

1. Ühendusse importimiseks peavad artiklis 3 osutatud sügavkülmutatud hakkliha ja artiklis 5 osutatud sügavkülmutatud lihavalmistised:

a) olema pärit kolmandatest riikidest või kolmandate riikide osadest, millest import ei ole keelustatud loomatervishoiuga seotud põhjustel vastavalt direktiividele 91/494/EMÜ (2), 92/118/EMÜ, 72/462/EMÜ ja 92/45/EMÜ;

b) olema pärit kolmandast riigist, mis kuulub loeteludesse, mis on koostatud kooskõlas lihavalmististes kasutatava liha importimisel järgimisele kuuluvate tervishoiu jaloomatervishoiu aspekte reguleerivate

(1) EÜT L 22, 27.1.1994, lk 43.

(2) EÜT L 268, 24.9.1991, lk 35.

direktiividega, ning pakkuma käesoleva direktiiviga ettenähtud garantiisid;

- c) olema varustatud veterinaar- ja terviseohutuse sertifikaadiga, mis tuleb koostada artiklis 20 sätestatud korras ja millele peab olema lisatud riikliku veterinaararsti allkirjaga deklaratsioon selle kohta, et kõnealune hakkliha ja kõnealused lihavalmistised vastavad artiklites 3 ja 5 sätestatud nõuetele, on pärit ettevõtetest, mis pakuvad I lisas ettenähtud garantiisid, ja on sügavkülmutatud päritoluettevõttes.

2. Artiklis 20 sätestatud korras kehtestatakse:

- a) ühenduse loetelu ettevõtetest, mis vastavad punkti b nõuetele. Kuni kõnealuse loetelu koostamiseni on liikmesriikidel lubatud jätkata direktiivi 90/675/EMÜ artikli 11 lõikes 2 ettenähtud kontrolli ja väljastada riiklikku terviseohutuse sertifikaati, mida nõutakse riiklikult heakskiidetud ettevõtelt;
- b) eritingimused seoses käesoleva direktiivi nõuetega, välja arvatud need, mis võimaldavad liha inimtoiduks kasutamise välistamist vastavalt direktiividele 64/433/EMÜ ja 71/118/EMÜ. Kõnealused tingimused ja garantiid ei või olla vähem ranged, kui need, mis on sätestatud artiklites 3 ja 5.

Kuni punktides a ja b osutatud otsuste võtmiseni võidakse alates artiklis 22 sätestatud kuupäevast lubada impordi direktiivi 72/462/EMÜ alusel heakskiidetud ettevõtetest, mille suhtes pädevad asutused suudavad tagada kinnipidamise käesoleva direktiivi nõuetest.

3. Komisjoni eksperdid võivad koostöös liikmesriikide pädevate asutustega teha kohapealseid kontrolli, et kontrollida:

- a) kolmanda riigi poolt antud garantiisid seoses tootmise ja turuleviimise tingimustega;
- b) lõigete 1 ja 2 tingimuste täitmist.

Kõnealuste kontrollimiste eest vastutavad liikmesriikide eksperdid määrab komisjon liikmesriikide ettepanekul.

Kõnealused kontrollid viiakse läbi ühenduse nimel, kes kannab kõik sellega seotud kulutused. Kontrollide sagedus ja kord määratakse kindlaks artiklis 20 sätestatud korras.

4. Kuni lõikes 3 osutatud kontrollide korraldamiseni kohaldatakse kolmandates riikides kontrollide suhtes jätkuvalt siseriiklikke eeskirju ning kehtib teatamiskohustus alalise veterinaaromitee kaudu kontrollide käigus avastatud mis tahes hügieeninõuete rikkumisest.

II. Käesoleva artikli nõuetest võidakse lubada erandeid artiklis 19 ettenähtud korras.

Artikkel 14

Artikli 13 lõike I punkti B alapunktis 2 esitatud loeteludes võivad olla üksnes kolmandad riigid või kolmandate riikide osad:

- a) millest import ei ole keelustatud vastavalt direktiivi 91/494/EMÜ artiklitele 9-12 ja direktiivi 72/462/EMÜ artiklitele 14, 17 ja 20;
- b) kes on oma õigusakte ning veterinaarteenistuste ja järelevalvetalituste korraldust, kõnealuste teenistuste ja talituste volitusi ning nende suhtes kohaldatavat järelevalvet silmas pidades tunnustatud vastavalt direktiivi 72/462/EMÜ artikli 3 lõikele 2 või 91/494/EMÜ artikli 9 lõikele 2 kui võimalised tagama kehtivate õigusaktide rakendamise ja järelevalve või kelle veterinaarteenistused on võimalised tagama vastavuse artiklites 3 ja 5 sätestatutega vähemalt samaväärsetele tervishoiunõuetele.

Artikkel 15

1. Liikmesriigid tagavad, et artiklis 3 osutatud sügavkülmutatud hakkliha ja artiklis 5 osutatud sügavkülmutatud lihavalmistisi imporditakse ühendusse üksnes juhul, kui:

- nendega on kaasas artikli 13 lõike 1 punkti B lõike 1 punktis c ettenähtud sertifikaat,
- need on läbinud direktiivis 90/675/EMÜ nõutud kontrollid.

2. Kuni käesoleva peatüki üksikasjalike rakenduseeskirjade kehtestamiseni:

- on hakkliha import keelustatud,
- lihavalmististe impordi suhtes kolmandatest riikidest, mille kohta pole ühenduse tasandil selliseid nõudeid vastu võetud, kohaldatakse jätkuvalt riiklikke eeskirju, tingimusel et need ei ole soodsamad artiklis 5 sätestatud eeskirjadest,

— import peab toimuma direktiivi 90/675/EMÜ artiklis 11 sätestatud tingimuste kohaselt.

Artikkel 16

Direktiivis 90/675/EMÜ sätestatud põhimõtteid ja eeskirju kohaldatakse eelkõige liikmesriikides läbiviidavate kontrollide korraldust ja järelevalvet ning rakendatavaid kaitsemeetmeid arvesse võttes.

Kuni direktiivi 90/675/EMÜ artikli 8 lõikes 3 ettenähtud otsuste rakendamiseni peab import toimuma kooskõlas kõnealuse direktiivi artikli 11 lõikega 2.

VI PEATÜKK

Lõppsätted

Artikkel 17

1. Direktiivi 71/118/EMÜ artiklile 5 lisatakse lõige 5:

“5. Liikmesriigid tagavad, et mehaaniliselt konditustatud liha massiga võib kaubelda üksnes juhul, kui see on läbinud direktiivile 77/99/EMÜ vastava kuumtöötlemise päritoluettevõttes või mõnes muus pädeva asutuse poolt määratud ettevõttes.”

2. Direktiivi 91/495/EMÜ artiklile 6 lisatakse lõige 4:

“4. Liikmesriigid tagavad, et mehaaniliselt konditustatud liha massiga võib kaubelda üksnes juhul, kui see on läbinud direktiivile 77/99/EMÜ vastava kuumtöötlemise päritoluettevõttes või mõnes muus pädeva asutuse poolt määratud ettevõttes.”

Artikkel 18

1. Lisade sätteid ei kohaldata tootmisettevõtetele, mis asuvad teatavatel Kreeka Vabariigi saartel või teatavates Prantsuse ülemere-departemangudes ja piirkondades, kus kõnealuste ettevõtete toodang on reserveeritud üksnes kohalikuks tarbimiseks.

2. Lõike 1 kohaldamise kord võetakse vastu artiklis 20 ettenähtud korras.

Samas korras võib otsustada muuta lõiget 1, pidades silmas ühenduse standardite järkjärgulist laiendamist kõigi tootmisettevõtete suhtes, mis asuvad eespool mainitud saartel ja territooriumide osades.

Artikkel 19

Lisasid võib nõukogu muuta komisjoni ettepanekul kvalifitseeritud häälteenamusega eelkõige selleks, et kohandada neid vastavalt teaduse ja tehnoloogia arengule.

Artikkel 20

1. Kui tuleb järgida käesolevas artiklis sätestatud korda, suunab otsusega 68/361/EMÜ⁽¹⁾ asutatud alalise veterinaarkomitee (edaspidi “komitee”) eesistuja küsimused viivitamata nimetatud komiteele kas omal algatusel või liikmesriigi taotlusel.

2. Võetavate meetmete eelnõu esitab komiteele komisjoni esindaja. Tähtaja jooksul, mille määrab eesistuja lähtuvalt küsimuse kiireloomulisusest, esitab komitee eelnõu kohta oma arvamuse. Arvamus esitatakse sellise häälteenamusega, nagu on sätestatud asutamislepingu artikli 148 lõikes 2 nõukogu otsuste vastuvõtmiseks komisjoni ettepaneku põhjal. Liikmesriikide esindajate hääli komitees arvestatakse kõnealuses artiklis sätestatud viisil. Eesistuja ei hääleta.

3. a) Kui kavandatavad meetmed on komitee arvamusel kooskõlas, võtab komisjon need vastu.

b) Kui kavandatud meetmed ei ole komitee arvamusel kooskõlas või kui komitee ei esita oma arvamust, esitab komisjon võetavate meetmete kohta viivitamata ettepaneku nõukogule. Nõukogu teeb otsuse kvalifitseeritud häälteenamusega.

Kui kolme kuu jooksul alates nõukogu poole pöördumise kuupäevast ei ole nõukogu otsust teinud, võtab ettepanud meetmed vastu komisjon, välja arvatud juhul, kui nõukogu on lihthäälteenamusega hääletanud nimetatud meetmete vastu.

Artikkel 21

Nõukogu sätestab enne 1. jaanuari 1996 komisjoni ettepaneku põhjal kvalifitseeritud häälteenamusega tervishoiueeskirjad, mida kohaldatakse järgmiste tegevuste suhtes:

a) lihatoote edasiseks valmistamiseks ettenähtud vorstiliha tootmine ja turuleviimine;

b) mehaaniliselt konditustatud liha massi tootmine ja kasutamine.

⁽¹⁾ EÜT L 255, 18.10.1968, lk 23.

Artikkel 22

Liikmesriigid jõustavad käesoleva direktiivi järgimiseks vajalikud õigusnormid 1. jaanuariks 1996. Liikmesriigid teatavad sellest viivitamata komisjonile.

Kui liikmesriigid need normid vastu võtavad, lisavad nad nendes normidesse või nende normide ametliku avaldamise korral nende juurde viite käesolevale direktiivile. Viitamise viisi näevad ette liikmesriigid.

Liikmesriigid edastavad komisjonile käesoleva direktiiviga reguleeritavas valdkonnas vastuvõetavate siseriiklike põhiliste õigusnormide teksti.

Artikkel 23

Direktiiv 88/657/EMÜ tunnistatakse kehtetuks alates 1. jaanuarist 1996.

Artikkel 24

Käesolev direktiiv on adresseeritud liikmesriikidele.

Brüssel, 14. detsember 1994

Nõukogu nimel

eesistuja

J. BORCHERT

I LISA

I PEATÜKK

Hakkliha tootvate ettevõtete heakskiitmise eritingimused

1. Tootmisettevõttes artikli 2 lõike 2 punkti d tähenduses.

Lisaks direktiivi 64/433/EMÜ I lisa I ja III peatükis sätestatud tingimuste järgimisele peab tootmisettevõttes olema vähemalt:

- a) lõikamisruumist eraldi asuv ruum hakkliha valmistamiseks ja pakendamiseks, mis on varustatud salvestava termomeetriga või salvestava teletermomeetriga.

Pädev asutus võib lubada hakkliha tootmist lõikamisruumis, tingimusel et tootmine toimub selgelt eraldatud alal;

- b) pakkimisruum, kui ei täideta direktiivi 64/433/EMÜ I lisa XII peatüki punktis 63 sätestatud tingimusi;
- c) ruum või kapid soola hoidmiseks;
- d) külmutusseadmed, mis võimaldavad järgida käesolevas direktiivis sätestatud temperatuure.

2. Lisaks direktiivi 77/99/EMÜ A lisa I peatükis sätestatud üldtingimuste järgimisele peavad sõltumatutes tootmisüksustes olema vähemalt:

- a) ruumid, mis vastavad direktiivi 77/99/EMÜ B lisa I peatüki punktile 1 ja
- b) käesoleva peatüki punktis 1.a kirjeldatud ruumid.

3. Ettevõtete töötajate, tööruumide ja seadmete suhtes kohaldatakse direktiivi 64/433/EMÜ I lisa V peatükis sätestatud eeskirju.

Lisaks peab hakkliha käsitsi valmistamisega tegelevad töötajad kandma maske, mis katavad suu ja nina. Samuti võib pädev asutus kohustada töötajaid kandma siledaid niiskuskindlaid ühekordselt kasutatavaid või puhastatavaid ja desinfitseeritavaid kindaid.

II PEATÜKK

Hakkliha tootmise tingimused

1. Liha tuleb enne hakkimist või tükeldamist vastavalt artiklile 7 üle vaadata. Kõik määratud ja kahtlased osad eemaldatakse ja tunnistatakse kõlbmatuks enne liha hakkimist.
2. Hakkliha ei või valmistada lõikamisjäakidest, trimmingujäakidest või mehaaniliselt konditustatud liha massist.

Eriti ei või seda valmistada direktiivi 64/433/EMÜ artiklis 5 osutatud lihast või lihast, mis on pärit veiste, sigade, lammaste või kitsede järgmistest osadest: pea lihased, välja arvatud mälumislihased, ning *linea alba* lihasteta osa, randme- ja põlviapiirkond ning luukaaped. Vahelihaskude serooskesta eemaldamise järel ja mälumislihaseid võib kasutada üksnes pärast uuringu tegemist tsüstitserkoosi osas. Värske liha ei tohi sisaldada luukilde.

Kui toimingud alates hetkest, kui liha saabub I peatükis osutatud ruumi kuni hetkeni, mil valmistoode läbib jahutus- või sügavkülmutusprotsessi, viiakse läbi maksimaalselt ühe tunni jooksul, ei tohi liha sisetemperatuur olla kõrgem kui +7 °C ja tootmisruumide temperatuur kõrgem kui +12 °C. Üksikjuhtudel võib pädev asutus lubada pikema tähtaja, kui see on soola lisamisega tehnilistel alustel põhjendatud, tingimusel et kõnealune erand ei mõjuta tervishoiueeskirju.

Kui kõnealuste toimingute kestus ületab ühe tunni või pädeva asutuse poolt kooskõlas eelneva lõiguga lubatud ajavahemiku, ei või värsket liha kasutada enne, kui liha sisetemperatuur on langetatud maksimaalselt temperatuurini +4 °C.

3. Hakkliha võib sügavkülmutada üksnes üks kord.
4. Hakkliha tuleb vahetult pärast tootmist hügieeniliselt pakendada ja pärast pakkimist jahutada artikli 3 lõike 2 punktis c sätestatud ladustamistemperatuurini.

III PEATÜKK

Lihavalmistisi tootvate ettevõtete heakskiitmise eritingimused

1. Tootmisettevõtetes artikli 2 lõike 2 punkti d tähenduses peavad olema ruumid, mis vastavad vähemalt järgmiste sätete nõuetele:
 - a) direktiivi 64/433/EMÜ I lisa I ja III peatükk või
 - b) direktiivi 71/118/EMÜ I lisa I ja III peatükk või
 - c) direktiivi 92/45/EMÜ I lisa I ja IV peatüki punkt 1;ning:
 - lõikamisruumist eraldi asuv ruum lihavalmististe tootmiseks, muude toiduainete lisamiseks ja pakendamiseks, mis on varustatud salvestava termomeetri või salvestava teletermomeetriga.

Pädev asutus võib siiski lubada lihavalmististe tootmist lõikamisruumis, tingimusel et tootmine toimub selgelt selleks eraldatud alal. Maitseainete lisamist tervetele kodulinnurümpadele võib lubada eriruumis, mis on taparuumidest selgelt eraldatud,
 - pakkimisruum, kui ei täideta direktiivi 64/433/EMÜ I lisa XII peatüki punktis 63 või direktiivi 71/118/EMÜ I lisa XIV peatüki punktis 74 või direktiivi 92/45/EMÜ I lisa VIII peatüki punktis 5 sätestatud tingimusi,
 - ruum maitseainete ja muu puhastatud valmistoidu ladustamiseks,
 - külmhooned järgmiste toodete ladustamiseks:
 - artikli 5 lõike 1 punktis a osutatud värske liha,
 - lihavalmistised,
 - külmutusseadmed, mis võimaldavad järgida käesolevas direktiivis sätestatud temperatuure.
2. Sõltumatud tootmisüksused peavad vastama direktiivi 77/99/EMÜ A lisa I peatükile ja B lisa I peatüki nõuetele.
3. Töötajate, tööruumide ja seadmete hügieeni suhtes kohaldatakse ettevõtetes analoogia põhjal direktiivide 64/433/EMÜ või 71/118/EMÜ I lisa V peatükis või direktiivi 92/45/EMÜ II peatükis sätestatud eeskirju.

Lihavalmististe tootmisega tegelevad töötajad peavad ka kandma maske, mis katavad nina ja suu. Samuti võib pädev asutus nõuda, et kõnealused töötajad kannaksid siledaid niiskuskindlaid ühekordselt kasutatavaid või puhastatavaid ja desinfitseeritavaid kindaid.

IV PEATÜKK

Lihavalmististe tootmise erinõuded

Lisaks III peatüki nõuete järgimisele ja sõltuvalt asjaomase tootmise liigist:

- a) lihavalmististe tootmine peab toimuma temperatuurikontrolli tingimustes;
- b) lihavalmistised tuleb pakendada väljastusüksustesse viisil, mis välistab igasuguse saastumise ohu;
- c) lihavalmistisi võib sügavkülmutada üksnes üks kord ja nendega võib kaubelda üksnes aja jooksul, mis ei ületa 18 kuud;

- d) lihavalmistised tuleb vahetult pärast tootmisprotsessi pakendada vastavalt VII peatükile ja pärast pakkimist jahutada artikli 5 lõike 1 punktis d sätestatud vastava temperatuurini.

V PEATÜKK

Kontroll

1. Hakkliha ja lihavalmistisi valmistavad tootmisettevõtted on pädeva asutuse järelevalve all, mis tagab, et täidetakse käesoleva direktiivi nõudeid, ning mis peab eelkõige:
 - a) kontrollima:
 - i) tööruumide ja seadmete puhtust ning töötajate hügieeni;
 - ii) vastavalt käesoleva direktiivi artiklile 7 ettevõtte poolt tehtud kontrollide tõhusust, eelkõige kontrollides tulemusi ja võttes proove;
 - iii) hakkliha ja lihavalmististe mikrobioloogilisi ja hügieeningimusi;
 - iv) hakkliha ja lihavalmististe nõuetekohast tervisemärgistust;
 - v) hoiustamis- ja veotingimusi;
 - b) võtma ametlike kontrollide raames laboritestideks vajalikke proove, et kinnitada enesekontrolli tulemusi;
 - c) sooritama muid kontrole, mida ta peab vajalikuks, et tagada käesoleva direktiivi järgimine, eeldades et mikrobioloogiliste testide tulemusi peab pädev asutus hindama hakkliha korral II lisas ja lihavalmististe korral IV lisas sätestatud kriteeriumide alusel.
2. Pädeval asutusel peab igal ajal olema vaba juurdepääs külmhoonetele ja kõikidele tööruumidele, et kontrollida käesolevate sätete täpset täitmist.

VI PEATÜKK

Märgistamine ja sildistamine

1. Hakkliha ja lihavalmististe ümbrisel või pakendil peab olema tervisemärk.
2. Ühenduse tervisemärgi võib anda üksnes hakkliale, mis on saadud vastavalt artiklile 3, ja lihavalmististele, mis on saadud vastavalt artiklile 5 ning toodetud vastavalt artiklile 8 heakskiidetud tootmisettevõttes. Tervisemärk peab vastama:
 - a) direktiivi 64/433/EMÜ I lisa XI peatüki punktile 50 hakkliha kohta;
 - b) lihavalmististe puhul, mis on valmistatud:
 - i) tapaloomade või tehistingimustes peetud ulukite värskest lihast, direktiivi 64/433/EMÜ I lisa XI peatüki punktile 50;
 - ii) kodulinnulihast või tehistingimustes peetud sulgede või karvaga väikeulukite lihast, direktiivi 71/118/EMÜ I lisa XII peatüki punktile 66;
 - iii) tapetud ulukite lihast, direktiivi 92/45/EMÜ I lisa VII peatüki punktile 2.
3. Kui hakkliha ja lihavalmistisi toodetakse sõltumatus tootmisüksuses, peab tervisemärk sisaldama pädeva asutuse poolt vastavalt artikli 8 lõikele 1 antud loanumbrit.
4. Ilma et see piiraks direktiivi 79/112/EMÜ, peab lihavalmististe pakenditel kontrolli eesmärgil olema nähtavalt ja loetavalt kirjas järgmine teave, kui see ei selgu müüginimetusest või koostisosade loetelust kooskõlas direktiiviga 79/112/EMÜ: loomaliik, kellelt liha saadi, ja segu korral iga liigi osakaal ning pakendite puhul, mis ei ole ette nähtud lõpptarbijale, valmistuskuupäev.

Hakkliha ja hakkliahast tehtud lihavalmististe korral, välja arvatud värsked vorstid ja vorstiliha, mis kannavad käesolevas peatükis ettenähtud tervisemärki, peavad etiketil olema ka järgmised sõnad:

- “rasvasisaldus alla...”,
- “Kollageen: lihavalgu kogus alla...”.

VII PEATÜKK

Pakendamine ja pakkimine

1. Pakend (näiteks pakkekastid, pappkarbid) peab vastama kõigile hügieenieeskirjadele ja eelkõige:
 - ei tohi muuta hakkliha või lihavalmististe organoleptilisi omadusi,
 - selle kaudu ei tohi hakklihale ega lihavalmististele kanduda inimeste tervisele ohtlikke aineid,
 - peab olema piisavalt tugev hakkliha või lihavalmististe tõhusaks kaitsmiseks transpordi ja käitlemise ajal.
2. Pakendeid ei tohi hakkliha või lihavalmististe jaoks korduvkasutada, välja arvatud juhul, kui need on valmistatud kergesti puhastatavatest korrosioonikindlatest materjalidest, mis on eelnevalt puhastatud ja desinfitseeritud.
3. Pakendatud hakkliha või lihavalmistised tuleb pakkida.
4. Kui ümbris vastab kõigile pakendi kaitsetingimustele, ei pea see olema läbipaistev ja värvitu ning teise taarasse panemine ei ole vajalik, tingimusel et muud eespool toodud punkti 1 tingimused on täidetud.

VIII PEATÜKK

Ladustamine

1. Hakkliha ja lihavalmistised tuleb pärast pakendamist ja/või pakkimist viivitamata jahutada. Hakkliha tuleb ladustada artikli 3 lõike 2 punktis c osutatud temperatuuridel ja lihavalmistisi artikli 5 lõike 1 punktis d osutatud temperatuuridel.
2. Hakkliha ja lihavalmistisi võib sügavkülmutada üksnes tootmisettevõtte või sõltumatu tootmisüksuse ruumides või heakskiidetud külmhoonetes.
3. Külmhoonetes võib hakkliha ja lihavalmistisi ladustada koos muude toiduainetega üksnes juhul, kui pakendamisega tagatakse, et see ei avalda hakklihale või lihavalmististele ebasoodsat mõju.

IX PEATÜKK

Vedu

1. Hakkliha ja lihavalmistised peavad olema väljastatud nii, et nad on vedamise ajal kaitstud kõige eest, mis võib neid saastata või ebasoodsalt mõjutada, arvestades veo kestust ja tingimusi ning kasutatavat transpordivahendit. Eriti peavad hakkliha ja lihavalmististe vedamiseks kasutatavad sõidukid olema varustatud seadmetega, mis tagab, et vedamise ajal ei ületata käesolevas direktiivis sätestatud temperatuure ja neis peab olema salvestav termomeeter, mis jäädvustab nimetatud nõude täitmise.
2. Liikmesriigid võivad erandina lõikest 1 lubada artiklis 5 punktis 5 osutatud ettevõtetest pärit lihavalmististe vedu tootmisettevõttest või sõltumatust tootmisüksusest lähedalasuvatesse jaemüügirajatistesse või kohalikesse asulatesse käesolevas direktiivis sätestatud kõrgemal temperatuuril, tingimusel et kõnealuseks veoks ei kulu üle ühe tunni.
3. Transiidi korral kolmandast riigist ja juhul, kui tootmisettevõtte asub piirkonnas, kus kehtivad loomatervishoiuga seotud piirangud, peab transpordivahend olema plommitud.

II LISA

KOOSTISE KRITERIUMID JA MIKROBIOLOOGILISED KRITERIUMID

I. Ööpäevase keskmise alusel kontrollitavad koostise kriteeriumid

	Rasvasisaldus	Kollageen: lihalvalgu kogus
— taine hakkliha	≤ 7 %	≤ 12
— puhas veisehakkliha	≤ 20 %	≤ 15
— sealiha sisaldav hakkliha	≤ 30 %	≤ 18
— muude loomaliikide hakkliha	≤ 25 %	≤ 15

II. Mikrobioloogilised kriteeriumid

Tootmisettevõtted ja sõltumatud tootmisüksused peavad tagama, et artikli 7 lõikes 3 ettenähtud ja allpool sätestatud tõlgendusmeetodite kohaste kontrollide ajal vastab hakkliha järgmistele kriteeriumidele:

	M ^(a)	m ^(b)
Mesofiilsed aeroobsed bakterid n ^(c) = 5; c ^(d) = 2	$5 \times 10^6/g$	$5 \times 10^5/g$
<i>Escherichia coli</i> n = 5; c = 2	$5 \times 10^2/g$	50/g
Salmonella n = 5; c = 0	puudub 10 grammis	
<i>Staphylococcus aureus</i> n = 5; c = 2	$5 \times 10^3/g$	$10^2/g$

^(a) M = vastuvõetavuskünnis, mille ületamise korral ei loeta tulemusi enam rahuldavateks, kus M võrdub 10 m, kui loendamine toimub tahkes keskkonnas, ja M võrdub 30 m, kui loendamine toimub vedelas keskkonnas.

^(b) m = künnis, millest allapoole jäävaid tulemusi loetakse rahuldavateks.

^(c) n = valimit moodustavate ühikute arv.

^(d) c = nende ühikute arv proovis, mille väärtus on m ja M vahel.

Mikrobioloogiliste analüüside tulemusi tuleb tõlgendada vastavalt järgmisele:

A. Kolm saastumise kategooriat mesofiilsete aeroobsete bakterite, *Escherichia coli* ja *Staphylococcus aureus* bakterite osas, nimelt:

- väiksem või võrdne kriteeriumiga m,
- kriteeriumi m ja künnise M vahepeal,
- suurem kui künnis M.

1. Partii kvaliteet tunnustatakse:

- a) rahuldavaks, kui kõik mõõdetud väärtused on võrdsed või väiksemad kui 3 m, kui kasutatud on tahket keskkonda, või 10 m, kui kasutatud on vedelat keskkonda;
- b) vastuvõetavaks, kui kõik mõõdetud väärtused on:
 - i) tahkes keskkonnas 3 m ja 10 m (= M) vahel;
 - ii) vedelas keskkonnas 10 m ja 30 m (= M) vahel;

ja kus c/n on võrdne või väiksem kui $2/5$, kus n = 5 ja c = 2 või mis tahes muud sama usaldusväärsed või usaldusväärsemad arvud, mida tunnustab nõukogu artiklis 19 sätestatud korras.

2. Partii kvaliteet tunnistatakse ebarahuldavaks:

- kõigil juhtudel, kui mõõtmisel saadakse väärtused, mis on suuremad kui M,
- kui c/n on $> 2/5$.

Kui aeroobsete mikroorganismide tase ületab temperatuuril +30 °C viimatimainitud künnise, samas kui kõik muud kriteeriumid on täidetud, tuleb künnise ületamist täiendavalt tõlgendada, eriti tootodete korral.

Igal juhul tuleb toode tunnistada mürgiseks või riknenuks, kui saastumine küünib mikroobide piirväärtuseni S, mis on üldjuhul tasemel 10^3 m.

Staphylococcus aureuse korral ei tohi S väärtus kunagi ületada 5×10^4 .

M ja S väärtuste suhtes ei kohaldata analüütiliste meetoditega seotud hälbeid.

B. Kaks salmonella kategooriat, kusjuures kategooriast kõrvalekalded pole lubatud:

- "Puudumine": tulemus tunnistatakse rahuldavaks.
- "Esinemine": tulemus tunnistatakse ebarahuldavaks.

—

III LISA

HAKKLIHA TERVISEOHUTUSE SERTIFIKAAT ⁽¹⁾

Nr

Ekspordiriik:

Ministeerium:

Asjaomane talitus:

Viide: ⁽²⁾**I. Hakkliha identifitseerimine**Tooted on valmistatud järgmisest lihast:
(Loomaliik)Toodete laad: ⁽³⁾

Pakend:

Eraldi osade või pakkeüksuste arv:

Temperatuur ladustamisel ja transportimisel:

Kõlblikusaeg:

Netokaal:

II. Hakkliha päritolu

Heakskiidetud tootmisettevõtte/tootmisettevõtete aadress(id) ja loanumber/loanumbrid:

.....

.....

Vajaduse korral:

Heakskiidetud külmhoone(te) aadress(id) ja loanumber/loanumbrid:

.....

.....

.....

III. Hakkliha sihtkoht

Hakkliha saadetakse:

kust:
(lähetuskoht)kuhu:
(sihtriik)Transpordivahend: ⁽⁴⁾⁽¹⁾ Direktiivi 94/65/EÜ artikli 2 tähenduses.⁽²⁾ Täitmine ei ole kohustuslik.⁽³⁾ Täita direktiivi 94/65/EÜ artikli 3 lõike 2 punktis e ettenähtud sõnadega.⁽⁴⁾ Märkida number või registreerimisnumber (raudteevagunid ja veoautod), lennu number (õhusõiduk) või nimi (laev). Käesolevat teavet tuleb ümberlaadimise korral ajakohastada.

Kaubasaatja nimi ja aadress:
.....
.....

Kaubasaaja nimi ja aadress:
.....
.....

IV. Terviseohutuse sertifikaat

Mina, allakirjutanu, kinnitan, et eespool kirjeldatud hakkliha vastab järgmistele tingimustele:

a) see on toodetud värskest lihast direktiivis 94/65/EÜ sätestatud eritingimustel;

b) see on ette nähtud Kreeka Vabariigile ⁽¹⁾.

Koht:....., kuupäev:.....
(koht) (kuupäev)

.....
(Riikliku veterinaararsti tempel ja allkiri)
(Nimi suurtähtedega)

⁽¹⁾ Kui see on asjakohane.

IV LISA

MIKROBIOLOOGILISED KRITERIUMID

Tootmisettevõtted ja sõltumatud tootmisüksused peavad tagama, et artikli 7 lõikes 3 ettenähtud ja II lisas määratletud tõlgendusmeetodite kohaste kontrollide ajal vastavad lihavalmistised järgmistele kriteeriumidele:

Lihavalmistised	M ⁽¹⁾	m ⁽²⁾
<i>Escherichia coli</i> n = 5; c = 2	$5 \times 10^3/g$	$5 \times 10^2/g$
<i>Staphylococci aurei</i> n = 5; c = 1	$5 \times 10^3/g$	$5 \times 10^2/g$
Salmonella n = 5; c = 0	puudub 1 grammis	

(¹) M = vastuvõetavuskünnis, mille ületamise korral ei loeta tulemusi enam rahuldavateks, kus M võrdub 10 m, kui loendamine toimub tahkes keskkonnas, ja M võrdub 30 m, kui loendamine toimub vedelas keskkonnas.

(²) m = künnis, millest allapoole jäävaid tulemusi loetakse rahuldavateks.

Nõukogu vaatab enne 31. detsembrit 1995 komisjoni ettepaneku põhjal läbi lihavalmististe suhtes seoses salmonella puudumisega kohaldatavad kriteeriumid.

V LISA

LIHAVALMISTISTE TERVISEOHUTUSE SERTIFIKAAT ⁽¹⁾

Nr

Eksportiriik:

Ministeerium:

Asjaomane talitus:

Viide ⁽²⁾:**I. Lihavalmististe identifikatsioon**Tooted on valmistatud järgmisest lihast:
(Loomaliik)Toodete laad ⁽³⁾:

Pakend:

Eraldi osade või pakkeüksuste arv:

Temperatuur ladustamisel ja transportimisel:

Kõlblikkusaeg:

Netokaal:

II. Lihavalmististe päritolu

Heakskiidetud tootmisettevõtte/tootmisettevõtete aadress(id) ja loanumber/loanumbrid:

Vajaduse korral:

Heakskiidetud külmhoone(te) aadress(id) ja loanumber/loanumbrid:

III. Lihavalmististe sihtkoht

Valmistised saadetakse

kust:
(lähetuskoht)kuhu:
(sihtriik)Transportivahend ⁽⁴⁾⁽¹⁾ Direktiivi 94/65/EÜ artikli 2 tähenduses.⁽²⁾ Täitmise ei ole kohustuslik.⁽³⁾ Ära märkida võimalik töötlemine ioniseeriva kiirgusega meditsiinilistel põhjustel.⁽⁴⁾ Märkida number või registreerimisnumber (raudteevagunid ja veoautod), lennu number (õhusõiduk) või nimi (laev). Käesolevat teavet tuleb ümberlaadimise korral ajakohastada.

Kaubasaatja nimi ja aadress:

.....

.....

Kaubasaaja nimi ja aadress:

.....

.....

IV. Terviseohutuse sertifikaat

Mina, allkirjutanu, kinnitan, et eespool kirjeldatud lihavalmistised vastavad järgmistele tingimustele:

a) need on toodetud värskest lihast direktiivis 94/65/EÜ sätestatud eritingimustel;

b) need on ette nähtud Kreeka Vabariigile ⁽¹⁾.

Koht:, kuupäev:

(koht)

(kuupäev)

.....
(Riikliku veterinaararsti tempel ja allkiri)
(Nimi suurtähtedega)

⁽¹⁾ Kui see on asjakohane.