

32004R0853

30.4.2004

EUROOPA LIIDU TEATAJA

L 139/55

EUROOPA PARLAMENDI JA NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 853/2004,**29. aprill 2004,****millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad**

EUROOPA PARLAMENT JA EUROOPA LIIDU NÕUKOGU,

kirjad on vähendanud kaubandustõkkeid asjaomaste toodete puhul, aidates kaasa siseturu loomisele, samas tagades kõrgetasemelise tervisekaitse.

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

võttes arvesse komisjoni ettepanekut, ⁽¹⁾

(4) Nimetatud eeskirjad sisaldavad terviseohutuse üldisi põhimõtteid, eelkõige seoses tootjate "ja pädevate asutuste" kohustustega, struktuurilisi, tegevus- ja hügieeninõudeid ettevõtetele, ettevõtete heakskiitmise korda, nõudeid ladustamisele ja transpordile ning tervisemärkidele.

võttes arvesse Euroopa majandus- ja sotsiaalkomitee arvamust, ⁽²⁾

olles konsulteerinud regioonide komiteega,

vastavalt asutamislepingu artiklis 251 sätestatud menetlusele ⁽³⁾

(5) Nimetatud põhimõtted on loomset päritolu toiduainete hügieenilise tootmise üldiseks aluseks, võimaldades olemasolevaid direktiive lihtsustada.

ning arvestades järgmist:

(1) Vastavalt määrusele (EÜ) nr 852/2004 ⁽⁴⁾ sätestasid Euroopa Parlament ja nõukogu toiduainete hügieeni reegüldeeskirjad toidukäitlejatele.

(6) Soovitav on saavutada täiendav lihtsustamine seeläbi, et rakendada samu eeskirju võimaluse korral kõikide loomset päritolu toodete suhtes.

(2) Teatavate toiduainetega võivad kaasned eriloomulised ohud inimtervisele, mis nõuab hügieeni erireeglite kehtestamist. Nii on see eelkõige loomset päritolu toiduainetega, mille puhul on tihti teatatud mikrobioloogiliste ja keemiliste ohtude esinemisest neis.

(7) Määruse (EÜ) nr 852/2004 nõue, millega toidukäitlejad toiduainete tootmise, töötlemise ning jaotamise mis tahes etapis, mis järgneb esmatootmisele ja sellega seotud tegevustele, peavad kehtestama, rakendama ja säilitama ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollipunktide süsteemi põhimõtetele (HACCP) vastavad toimingud, lubab samuti lihtsustamist.

(3) Ühtse põllumajanduspoliitika kontekstis on vastu võetud mitmeid direktiive konkreetsete sanitaareeskirjade kehtestamiseks asutamislepingu I lisas loetletud toodete tootmise ja turuleviimise kohta. Nimetatud sanitaarees-

⁽¹⁾ EÜT C 365 E, 19.12.2000, lk 58.⁽²⁾ EÜT C 155, 29.5.2001, lk 39.⁽³⁾ Euroopa Parlamendi 15. mai 2002. aasta arvamus (ELT C 180 E, 31.7.2003, lk 288), nõukogu 27. oktoobri 2003. aasta ühisseisukoht (ELT C 48 E, 24.2.2004, lk 23) Euroopa Parlamendi 30. märtsi 2004. aasta seisukoht (Euroopa Liidu Teatajas seni avaldamata) ja nõukogu 16. aprilli 2004. aasta otsus.⁽⁴⁾ Vt käesoleva Euroopa Liidu Teataja lk 3.

(8) Koos võetuna põhjendavad need elemendid olemasolevates direktiivides leiduvate hügieeni erinõuete uuestistõnastamist.

- (9) Uuestisõnastamise peaesmärkideks on tagada kõrgetasemeline tarbijakaitse toiduohutuse valdkonnas, eelkõige kogu ühenduse toidukäitlejatele samade eeskirjade kehtestamise abil, ning kindlustada loomset päritolu toodete siseturu nõuetekohane toimimine, aidates seeläbi kaasa ühtse põllumajanduspoliitika eesmärkide saavutamisele.
- (10) Tuleb säilitada ja, kui see on vajalik tarbijakaitse tagamiseks, muuta rangemaks üksikasjalikud hügieenieeskirjad loomset päritolu toodetele.
- (11) Ühenduse eeskirju ei tohiks kohaldada koduseks isikliku kasutamiseks mõeldud esmatoodangu suhtes ega koduseks isiklikuks tarvitamiseks mõeldud toidu valmistamise, töötlemise või hoiustamise suhtes kodus. Lisaks sellele, kui toidukäitleja tarnib väikestes kogustes omatoodetud esmatoodeteid või teatavaid lihaliike otse lõpptarbijale või kohalikku kaupluste, on asjakohane rahvatervist kaitsta siseriiklike õigusaktidega, eelkõige tootja ja tarbija vahelise tiheda sideme tõttu.
- (12) Määruse (EÜ) nr 852/2004 nõuded on üldjuhul piisavad selleks, et tagada toiduohutus jaemüügiga tegelevates ettevõtetes, mis on seotud loomset päritolu toodete otsemüügi või tarnimisega lõpptarbijale. Käesolevat määrust tuleks üldjuhul kohaldada hulgimüügitegevuste suhtes (st kui jaettevõtte tegeleb loomset päritolu toiduainete tarnimisega teisele ettevõttele). Välja arvatud käesolevas määruses sätestatud erinõuded temperatuurile, peaks määruse (EÜ) nr 852/2004 nõuetest siiski piisama selliste hulgimüügitegevuste puhul, mis hõlmavad üksnes ladustamist või transporti.
- (13) Liikmesriikidel peaks olema mõningane võimalus laiendada või piirata käesoleva määruse nõuete kohaldamist riiklike õigusaktidega reguleeritud jaekaubandusele. Nad võivad nimetatud nõuete kohaldamist piirata siiski üksnes siis, kui leiavad, et määruse (EÜ) nr 852/2004 nõuetest piisab toiduhügieeni alaste eesmärkide saavutamiseks, ning kui loomset päritolu toiduainete tärned jaettevõttelt teisele ettevõttele on marginaalsed, kohaliku ulatusega ja kitsendustega. Sellised tärned peaksid seega moodustama üksnes väikese osa ettevõtte äritegevusest; ettevõtted, kellele tarnitakse, peaksid asuma vahetus läheduses; ning tärned peaksid hõlmama üksnes teatavat liiki tooteid või ettevõtteid.
- (14) Kooskõlas asutamislepingu artikliga 10 tuleb liikmesriikidel võtta kõik asjakohased meetmed, et tagada toidukäitlejate vastavus käesolevas määruses sätestatud kohustustele.
- (15) Toidu jälgitavus on toiduohutuse tagamise oluline element. Lisaks määruse (EÜ) nr 178/2002⁽¹⁾ üldeeskirjade järgimise tuleks toidukäitlejatel, kes vastutavad ettevõtete eest, mis kooskõlas käesoleva määrusega peavad olema heakskiidetud, tagada, et kõik nende turuleviidavad loomset päritolu tooted kannavad kas tervisemärki või eraldusmärgistust.
- (16) Ühendusse imporditav toit peab vastama määruses (EÜ) nr 178/2002 sätestatud üldnõuetele või vastama eeskirjadega, mis on samaväärsed ühenduse eeskirjadega. Käesolevas määruses määratletakse ühendusse imporditava loomset päritolu toidu hügieeni erinõuded.
- (17) Käesoleva määruse vastuvõtmine ei tohiks vähendada Soome ja Rootsi liitumisel ühendusega nendega kokku lepitud täiendavaid tagatisi, mis on kinnitatud komisjoni otsustega 94/968/EÜ,⁽²⁾ 95/50/EÜ,⁽³⁾ 95/160/EÜ,⁽⁴⁾ 95/161/EÜ⁽⁵⁾ ja 95/168/EÜ⁽⁶⁾ ning nõukogu otsustega 95/409/EÜ,⁽⁷⁾ 95/410/EÜ⁽⁸⁾ ja 95/411/EÜ.⁽⁹⁾ Sellega tuleks sätestada kord üleminekuajal tagatiste andmiseks mis tahes liikmesriigile, millel on heakskiidetud riiklik kontrolliprogramm, mis asjaomase loomset päritolu toidu puhul on samaväärne Soome ja Rootsi heakskiidetud programmidega. Euroopa Parlamendi ja nõukogu 17. novembri 2003. aasta määrusega (EÜ) nr 2160/2003 salmonella ja muude kindlaks määratud toidust põhjustatud zoonootilise toimega mõjurite tõrje kohta⁽¹⁰⁾ sätestatakse samasugune kord elusloomade ja haudemunade suhtes.

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

⁽²⁾ EÜT L 371, 31.12.1994, lk 36.

⁽³⁾ EÜT L 53, 9.3.1995, lk 31.

⁽⁴⁾ EÜT L 105, 9.5.1995, lk 40.

⁽⁵⁾ EÜT L 105, 9.5.1995, lk 44.

⁽⁶⁾ EÜT L 109, 16.5.1995, lk 44.

⁽⁷⁾ EÜT L 243, 11.10.1995, lk 21.

⁽⁸⁾ EÜT L 243, 11.10.1995, lk 25.

⁽⁹⁾ EÜT L 243, 11.10.1995, lk 29.

⁽¹⁰⁾ ELT L 325, 12.12.2003, lk 1.

- (18) Käesolevas määruses sätestatud struktuuri- ja hügieeni nõudeid on asjakohane kohaldada igat liiki ettevõtete suhtes, sealhulgas väikeettevõtteid ja liikuvtapamajad.
- (19) Paindlikkus on asjakohane, et võimaldada traditsiooniliste meetodite jätkuvat kasutamist toidu tootmise, töötlemise või jaotamise mistahes etapis ning seoses ettevõtetele esitatavate struktuurinõuetega. Paindlikkus on eriti oluline piirkondade jaoks, kus kehtivad erilised geograafilised piirangud, sealhulgas asutamislepingu artikli 299 lõikes 2 osutatud äärepoolseimad piirkonnad. Paindlikkus ei peaks siiski ohustama toiduohutuse alaseid eesmärke. Veelgi enam, kuna kogu toit, mis toodetakse kooskõlas reegihügieenieskirjadega, on harilikult vabas ringluses üle kogu ühenduse, peaks kord, mis võimaldab liikmesriikidel paindlikkust kasutada, olema täiesti läbi paistev. See peaks erimeelsuste lahendamise vajadusel võimaldama arutelu määruse (EÜ) nr 178/2002 kohaselt moodustatud alalise toiduahela ja loomatervishoiu komitees ning komisjonil protsessi koordineerida ja võtta asjakohaseid meetmeid.
- (20) Lihamassi mõiste peaks olema üldine ja hõlmama kõiki mehaanilisi konditustamismeetodeid. Kiired tehnoloogilised arengud selles vallas tähendavad, et on asjakohane kasutada paindlikku mõistet. Lihamassile esitatavad tehnilised nõuded peaksid siiski erinema olenevalt erinevate meetodite tulemusena saadud toodetele antavast riskihinnangust.
- (21) Toidukäitlejad, sealhulgas loomasöödasektor, on omavahelistes sidemetes ning loomatervise, loomade heaolu ja rahvatervise kaalutlused on omavahel seotud tootmise, töötlemise ja jaotamise kõikidel etappidel. See eeldab piisavat kommunikatsiooni erinevate huvirühmade vahel piki toiduahelat alates esmatootmisest kuni jaemüügini.
- (22) Selleks, et kindlustada ühenduse turule viidavate küttitud looduslike ulukite nõuetekohane inspekteerimine, tuleks küttitud loomade kere ja sisikond esitada ametlikuks tapajärgseks kontrolliks ulukite töötlemisettevõttes. Teatavate küttimistraditsioonide säilitamiseks ilma toiduohutust ohtu seadmata võib siiski ka pakkuda koolitust küttidele, kes looduslikke ulukeid inimtoiduks turule viivad. See peaks võimaldama küttidel teostada looduslike ulukite esialgset kontrolli kohapeal. Kui koolitatud küttid teostavad nimetatud esialgse kontrolli ja ei tuvasta kõrvalekaldeid ega ohte, ei ole sellistel juhtudel vaja neilt nõuda kogu sisikonna esitamist ulukite töötlemisettevõtetele tapajärgseks kontrolliks. Liikmesriikidel tuleks siiski võimaldada kehtestada oma territooriumil rangemad reeglid eriloomuliste ohtudega arvestamiseks.
- (23) Käesoleva määrusega tuleks kehtestada toorpiima kriteeriumid kuni uute turustamisnõuete kehtestamiseni. Need kriteeriumid peaksid olema käivitusväärtused, millega peetakse silmas seda, et nende ületamisel tuleb toidukäitlejatel kehtestada parandusmeetmeid ja teavitada pädevat asutust. Kriteeriumid ei peaks olema maksimumväärtused, mille ületamisel toorpiima turustada ei tohi. Sellega peetakse silmas, et teatavates olukordades võib kriteeriumitele mitte täielikult vastavat toorpiima asjakohaste meetmete rakendamisel ohutult kasutada inimtoiduks. Otsetarbimiseks ettenähtud toorpiima ja toorkoore puhul on asjakohane võimaldada igal liikmesriigil säilitada või kehtestada asjakohased sanitaarmedmed käesoleva määruse eesmärkide saavutamise tagamiseks oma territooriumil.
- (24) On asjakohane, et piimatoodete tootmiseks kasutatava toorpiima kriteeriumid oleksid kolm korda kõrgemad kui majandist kogutava toorpiima kriteeriumid. Töödeldud piimatoodete valmistamiseks kasutatava piima kriteerium on absoluutväärtus, majandist kogutava toorpiima puhul on aga tegemist keskmisega. Käesolevas määruses sätestatud temperatuurinõuete järgimine ei peata täielikult bakterikasvu transportimisel ja ladustamisel.
- (25) Käesolev uuestisõnastamine tähendab seda, et olemasolevad sanitaarnõuded võib kehtetuks tunnistada. Selle saavutab Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. aprilli 2004. aasta direktiiv 2004/41/EÜ, millega tunnistatakse kehtetuks teatavad direktiivid, mis käsitlevad teatavate inimtoiduks ettenähtud loomset päritolu toodete tootmise ja turuleviimise toiduhügieeni ning tervishoiunõudeid. ⁽¹⁾
- (26) Lisaks asendavad käesoleva määruse eeskirjad munade kohta nõukogu 20. juuni 1994. aasta otsuses 94/371/EÜ (milles sätestatakse teatavat liiki munade turuleviimise terviseohutuse erinõuded) ⁽²⁾ kehtestatud vastavad eeskirjad, mis on muutunud kehtetuks nõukogu direktiivi 92/118/EMÜ ⁽³⁾ tühistamise tõttu.
- (27) Ühenduse toiduhügieeni alased õigusaktid peaksid toetuma teaduslikele nõuannetele. Seepärast tuleks vajaduse korral alati konsulteerida Euroopa Toiduohutusametiga.

⁽¹⁾ ELT L 157, 30.4.2004, lk 33.

⁽²⁾ EÜT L 168, 2.7.1994, lk 34.

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

- (28) Teaduse ja tehnika arengu arvesse võtmiseks tuleks tagada komisjoni ja liikmesriikide tihe ja tõhus koostöö toiduahela ja loomatervishoiu alalise komitee raames.
- (29) Käesoleva määruse nõudeid ei peaks kohaldama enne toiduhügieeni käsitlevate uute õigusaktide täielikku jõustumist. Samuti on asjakohane jätta vähemalt 18 kuud uute eeskirjade jõustumise ja kohaldamise vahele, et anda asjaomastele tööstustele aega kohanemiseks.
- (30) Käesoleva määruse rakendamiseks vajalikud meetmed tuleks vastu võtta vastavalt nõukogu 28. juuni 1999. aasta otsusele 1999/468/EÜ, millega sätestatakse komisjonile antud rakendusvolituste kasutamise menetlus, ⁽¹⁾
- d) majandis tapetud linnuliha ja jäneseliste väikestes kogustes tarnimine käitlejalt otse lõpptarbijale või kohalikesse jaekaubandusettevõtetesse, kes tarnivad sellist liha värskelt otse lõpptarbijale.
- e) looduslike ulukite või nende liha väikestes kogustes tarnimine küttidelt otse lõpptarbijale või kohalikesse jaekaubandusettevõtetesse, kes tarnivad otse lõpptarbijale.
4. Liikmesriigis kehtestavad lõike 3 punktides c, d ja e märgitud tegevusi ja isikuid reguleerivad eeskirjad siseriiklike õigusaktide alusel. Selliste siseriiklike eeskirjade eesmärgiks on tagada käesoleva määruse eesmärkide saavutamine.

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

I PEATÜKK
ÜLDSÄTTED

Artikkel 1

Reguleerimisala

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

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

3. Käesolevat määrust ei kohaldata järgmiste toodete suhtes:

- a) esmatootmine eraotstarbeliseks koduseks kasutamiseks;
- b) toidu valmistamine, käsitlemine või ladustamine kodus ja eraotstarbeliseks koduseks kasutamiseks;
- c) väikestes kogustes esmatoodete tarnimine käitlejalt otse lõpptarbijale või kohalikesse jaekaubandusettevõtetesse, kes tarnivad otse lõpptarbijale.

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

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

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

või

ii) loomset päritolu toitu sellest jaeettevõttest tarnitakse üksnes teistele jaeettevõtetele ning tegevus kooskõlas siseriiklike õigusaktidega on marginaalne, kohaliku ulatusega ning selle suhtes kehtivad kitsendused.

c) Liikmesriigid võivad kehtestada riiklikke meetmeid käesoleva määruse nõuete rakendamiseks nende territooriumil paiknevatele jaeettevõtetele, mille suhtes käesolev määrus poleks kohaldatav lõikude a ja b alusel.

6. Käesoleva määruse kohaldamine ei piira järgmist:

a) asjakohased veterinaar- ja sanitaareeskirjad, sealhulgas teatavate transmissiivsete spongiossete entsefalopaatiate vältimise, kontrolli ja likvideerimise senisest rangemad eeskirjad;

b) nõuded loomade heaolule

ja

c) nõuded loomade tuvastamisele ja loomset päritolu toodete jälgitavusele.

⁽¹⁾ EÜT L 184, 17.7.1999, lk 23.

Artikkel 2

Mõisted

Käesolevas määruses kasutatakse järgmisi mõisteid:

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

II PEATÜKK

TOIDUKÄITLJATE KOHUSTUSED

Artikkel 3

Üldkohustused

1. Toidukäitlejad peavad järgima II ja III lisa asjakohaseid sätteid.
2. Toidukäitlejad ei kasuta loomset päritolu toodete pinnalt pinnasaaste eemaldamiseks mingit muud ainet peale joogivee või kui määrusega (EÜ) nr 852/2004 või käesoleva määrusega seda lubatakse, siis puhta vee, välja arvatud kui aine kasutamist on heaks kiidetud artikli 12 lõikes 2 osutatud korras. Toidukäitlejad järgivad samuti mis tahes kasutustingimusi, mis võidakse sama korra alusel kehtestada. Tunnustatud aine kasutamine ei mõjuta toidukäitleja kohustust järgida käesoleva määruse nõudeid.

Artikkel 4

Ettevõtete registreerimine ja tunnustamine

1. Toidukäitlejad viivad turule ühenduses valmistatud loomset päritolu tooteid üksnes siis, kui need on valmistatud ja neid on käsitsetud eranditult järgmistele tingimustele vastavates ettevõtetes:
 - a) mis vastavad määruse (EÜ) nr 852/2004 asjakohastele nõuetele, käesoleva määruse II ja III lisa ning toidualaste õigusnormide muudele asjakohastele nõuetele

ja

b) mille pädev asutus on registreerinud või, kui see on nõutav kooskõlas lõikega 2, tunnustanud.

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

- a) esmatootmine;
- b) transporditoimingud;
- c) reguleeritava temperatuuriga ladustamistingimusi mitte vajavate toodete ladustamine

või

d) käesoleva määrusega reguleerimata jaetoimingud vastavalt artikli 1 lõike 5 punktile b.

3. Ettevõtte, mille suhtes kohaldatakse tunnustamist kooskõlas lõikega 2, võib tegutseda üksnes siis, kui pädev asutus on kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrusega (EÜ) nr 854/2004, millega kehtestatakse erieeskirjad inimtoiduks ettenähtud loomsete saaduste ametliku kontrolli korraldamise kohta: ¹⁹

a) pärast kohapealset kontrolli tunnustanud ettevõtte tegutsemisõigust

või

b) andnud ettevõttele tingimusliku tunnustuse.

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

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

a) kuulub tunnustamisele kooskõlas lõikega 2 ja viis loomset päritolu tooteid turule kooskõlas ühenduse õigusaktidega vahetult enne käesoleva määruse rakendamist

või

b) on sellist liiki, mille puhul tunnustamisnõue enne käesoleva määruse rakendamist puudus.

Artikkel 5

Tervisemärk ja eraldusmärgistus

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

a) kasutanud tervisemärki kooskõlas määrusega (EÜ) nr 854/2004

või

b) kui nimetatud määruuses pole sätestatud tervisemärgi kasutamine, siis on kasutanud eraldusmärgi kooskõlas käesoleva määruse I jao II lisaga.

2. Toidukäitlejad võivad kasutada eraldusmärgist loomset päritolu toote puhul üksnes siis, kui toodet on töödeldud kooskõlas käesoleva määrusega ettevõtetes, mis vastavad artikli 4 nõuetele.

3. Toidukäitlejatel pole lubatud eemaldada lihalt tervisemärki, mida on kasutatud kooskõlas määrusega (EÜ) nr 854/2004, välja arvatud tööstusliku või muul viisil töötlemise puhul.

Artikkel 6

Loomset päritolu tooted väljastpoolt ühendust

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

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

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

ii) värske liha, hakkliha, lihavalmististe, lihatoodete ja lihmassi puhul valmistati toode lihast, mis on saadud tapamajadest ja lihalõikusettevõtetest, mis on kantud koos-

kõlas määruse (EÜ) nr 854/2004 artikliga 12 koostatud ja ajakohastatud nimekirja, või tunnustatud ühenduse ettevõtetest

ja

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

c) toode vastab järgmistele nõuetele:

i) käesoleva määruse nõuded, sealhulgas artikli 5 nõuded tervisemärkide ja eraldusmärgistuse suhtes;

ii) määruse (EÜ) nr 852/2004 nõuded

ja

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

ja

d) määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 14 nõuded sertifikaatide ja dokumentide suhtes, kui kohaldatav, on täidetud.

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

3. Loomset päritolu tooteid importivad toidukäitlejad peavad tagama järgmist:

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

b) import vastab direktiivi 2002/99/EÜ (21) nõuetele

ja

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

4. Toidukäitlejad, kes impordivad toitu, mis sisaldab nii taimset päritolu tooteid kui ka loomset päritolu töödeldud tooteid, tagavad, et sellises toidus sisalduvad loomset päritolu töödeldud tooted täidavad lõigete 1–3 nõudeid. Nad peavad suutma tõendada, et see nii on (näiteks vastava dokumentatsiooni või sertifitseerimise abil, mis ei pea järgima lõike 1 punktis d täpsustatud vormi).

⁽¹⁾ Vt käesoleva Euroopa Liidu Teataja lk 83.

III PEATÜKK
KAUBANDUS

Artikkel 7

Dokumendid

1. Kui see on nõutav vastavalt II või III lisale, tuleb toidukäitlejatel tagada, et loomset päritolu toodete saadetistega on kaasas sertifikaadid või muud dokumendid.

2. Artikli 12 lõikes 2 osutatud korras võib:

a) kehtestada dokumendimalle

ja

b) sätestada elektrooniliste dokumentide kasutamine.

Artikkel 8

Eritagatised

1. Toidukäitlejad, kes kavatsevad viia Rootsi või Soome turule järgmisi loomset päritolu toiduaineid, peavad täitma lõikes 2 sätestatud eeskirju salmonella suhtes:

a) veise- ja sealiha, sealhulgas hakkliha, kuid mitte lihavalmistised ega lihamass;

b) järgmist liiki lindude liha: kodulinnud, kalkunid, pärkanad, pardid ja haned, sealhulgas hakkliha, kuid mitte lihavalmistised ega lihamass;

ja

c) munad.

2. a) Veise- ja sealiha ning linnuliha puhul tuleb saadetistest võtta proovid teesaatvas ettevõttes ning nende mikrobioloogiline testimine peab andma negatiivsed tulemused kooskõlas ühenduse õigusaktidega.

b) Munade puhul peavad pakkimiskeskused andma garantii, et saadetised on pärit karjadest, millele on sooritatud mikrobioloogiline testimine negatiivsete tulemustega kooskõlas ühenduse õigusaktidega.

c) Veise- ja sealiha puhul ei tule lõigus a sätestatud testi teha saadetiste puhul, mis on ette nähtud ettevõttele pastöriseerimiseks, steriliseerimiseks või samasuguse

mõjuga töötlemiseks. Munade puhul ei tule lõigus b sätestatud testi teha saadetiste puhul, mis on ette nähtud töödeldud toodete valmistamiseks protsessi abil, mis garanteerib salmonella kõrvaldamise.

d) Lõikudes a ja b sätestatud teste ei tule teha toiduainete puhul, mis on pärit ettevõttest, mille suhtes kohaldatakse tunnustatud kontrolliprogrammi asjaomase loomset päritolu toidu puhul ja artikli 12 lõikes 2 osutatud korras, mis on samaväärne Rootsi ja Soome puhul tunnustatud korraga.

e) Veise- ja sealiha ning linnuliha puhul peab toiduga kaasas olema ühenduse õigusaktidega sätestatud näidisele vastav kaubadokument või sertifikaat, mis peab sedastama järgmist:

i) lõigus a osutatud kontrollimised on läbi viidud negatiivse tulemusega

või

ii) liha on ette nähtud üheks lõigus c osutatud otstarbeks

või

iii) liha on pärit lõiguga d reguleeritud ettevõttest.

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

3. Artikli 12 lõikes 2 osutatud korras võib:

a) lõigete 1 ja 2 nõudeid ajakohastada, et võtta arvesse eelkõige muudatusi liikmesriikide kontrolliprogrammides või mikrobioloogiliste kriteeriumide kehtestamist kooskõlas määrusega (EÜ) nr 852/2004;

ja

b) lõikes 2 sätestatud eeskirju lõikes 1 osutatud mistahes toiduainete suhtes võib laiendada tervikuna või osaliselt mis tahes liikmesriigile või liikmesriigi mis tahes piirkonnale, millel on kontrolliprogramm, mis asjaomase loomset päritolu toidu puhul on tunnustatud samaväärseks Rootsi ja Soome puhul heaks kiidetud programmiga.

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

IV PEATÜKK
LÖPPSÄTTED

Artikkel 9

Rakendusmeetmed ja üleminekumeetmed

Rakendusmeetmed ja üleminekumeetmed võib sätestada artikli 12 lõikes 2 osutatud korras.

Artikkel 10

II ja III lisa muutmise ja kohandamine

1. II ja III lisa võib muuta või kohandada artikli 12 lõikes 2 sätestatud korras, võttes arvesse järgmist:

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

2. Erandeid II ja III lisast on lubatud teha artikli 12 lõikes 2 osutatud korras, tingimusel et need ei kahjusta käesoleva määruse eesmärkide saavutamist.

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

4. a) Lõikes 3 osutatud siseriiklike meetmete eesmärgiks on:
- i) traditsiooniliste meetodite jätkuva kasutamise võimaldamine toidu tootmise, töötlemise või jaotamise mistahes etapis
- või
- ii) selliste toiduainetööstuste vajadustega arvestamine, mis asuvad piirkondades, kus kehtivad geograafilised eripiirangud.

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

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

- a) esitab üksikasjaliku kirjelduse nõuetest, mida see liikmesriik peab vajalikuks vastu võtta, ja soove vastuvõtuvormi suhtes;
- b) kirjeldab asjaomaseid toiduaineid ja ettevõtteid;
- c) selgitab vastuvõtmise põhjuseid, sealhulgas, kui asjakohane, esitades kokkuvõtte läbiviidud ohuanalüüsist ja mis tahes meetmetest, mis on võetud tagamaks, et vastuvõtmine ei ohusta käesoleva määruse eesmärke;

ja

d) toob ära muu asjakohase teabe.

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

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

- a) vastavalt kooskõlas lõikele 6 vastu võetud otsusega;
 - b) kui üks kuu pärast lõikes 6 osutatud ajavahemiku möödumist pole komisjon teavitanud liikmesriike, et on saanud kirjalikke kommentaare või et ta kavatseb teha ettepaneku otsuse vastuvõtmiseks kooskõlas lõikega 6;
- või
- c) kooskõlas lõikega 8.

8. Liikmesriik võib omaalgatuslikult ja vastavalt asutamislepingu üldsätetele säilitada või kehtestada siseriiklikud eeskirjad, mis:

a) keelavad või piiravad otsetarbimiseks ettenähtud toorpiima või toorkoore turuleviimist tema territooriumil

või

b) lubavad pädeva asutuse loal kasutada toorpiima, mis ei vasta III lisa IX jaos sätestatud kriteeriumitele bakterite arvu ja soomaatiliste rakkude arvu osas, vähemalt 60 päevase laagerdumis- või küpsemisperioodiga juustude tootmisel, ja piimatooteid, mis on saadud seoses selliste juustude toomisega, kui see ei ohusta käesoleva määruse eesmärkide saavutamist.

Artikkel 11

Eriotsused

Ilma et see piiraks artiklite 9 ja artikli 10 lõike 1 üldtäendus, on lubatud sätestada rakendusmeetmeid või võtta vastu II või III lisa parandused artikli 12 lõikes 2 osutatud korras:

1. sätestada eeskirju veel sooja liha transportimiseks;
2. täpsustada lihamassi puhul, missugune kaltsiumisisaldus ei ületa oluliselt hakkliha kaltsiumisisaldust;
3. sätestada muid töötlusviise, mida töötlevates ettevõtetes rakendada elusatele kahepoolmelistele karploomadele, mis on pärit B ja C klassi tootmispiirkondadest, millele pole rakendatud puhastamist ega uues kohas vette laskmist;
4. täpsustada tunnustatud testimismeetodeid mereliste biotoksiinide puhul;
5. sätestada täiendavaid hügieenistandardeid elusate kahepoolmeliste karploomade puhul koostöös ühenduse asjakohase tugilaboriga, sealhulgas:
 - a) teiste mereliste biotoksiinide piirväärtused ja analüüsimetodid;
 - b) viiruste testimise kord ja virooloogilised standardid

ja

c) proovivõtuplaanid ja -meetodid ning analüütilised hälbed, mida rakendatakse hügieenistandardite järgimise kontrollimiseks;

6. sätestada hügieenistandardeid või -kontrolle, kui nende vajadus rahvatervise kaitseks on teaduslikult tõendatud;

7. laiendada III lisa VII jao IX peatükki elusatele kahepoolmelistele karploomadele, välja arvatud perekonda Pectinidae kuuluvatele kammkarpidele;

8. määratleda kriteeriumid otsustamiseks, millisel juhul epidemioloogilised andmed osutavad, et kalastuspiirkonnaga ei seonu terviseohte parasiitide näol ja sellest tulenevalt otsustamiseks, millisel juhul võib pädev asutus lubada toidukaitlejail mitte külmutada kalandustooteid kooskõlas III lisa VIII jao III peatüki D osaga;

9. sätestada värskuskriteeriumid ning histamiini ja kogu lenduva lämmastiku piirmäärad kalandustoodete puhul;

10. lubada teatavate piimatoodete valmistamiseks kasutada toorpiima, mis ei vasta II lisa IX jaos sätestatud kriteeriumitele bakterite arvu ja soomaatiliste rakkude arvu osas;

11. ilma et see piiraks direktiivi 96/23/EÜ⁽¹⁾ kohaldamist, määrata toorpiimas leiduvate antibiootiliste ainete jääkide kombineeritud summa lubatud ülempiir,

ja

12. heaks kiita samaväärsed protsessid želatiini või kollageeni tootmiseks.

Artikkel 12

Komiteemenetlus

1. Komisjoni abistab alaline toiduahela ja loomatervishoiu komitee.

2. Kui viidatakse käesolevale lõikele, kohaldatakse otsuse 1999/468/EÜ artikleid 5 ja 7, võttes arvesse selle artiklis 8 sätestatud.

Otsuse 1999/468/EÜ artikli 5 lõikes 6 sätestatud tähtjaks kehtestatakse kolm kuud.

3. Komitee võtab vastu oma töökorra.

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

Artikkel 13

Euroopa Toiduohutusametiga konsulteerimine

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

Artikkel 14

Aruanne Euroopa Parlamendile ja nõukogule

1. Komisjon esitab hiljemalt 20. mail 2009 Euroopa Parlamendile ja nõukogule aruande käesoleva määruse rakendamisest saadud kogemuste kohta.

2. Komisjon lisab aruandele vajaduse korral asjakohased ettepanekud.

Artikkel 15

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

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

a) määrus (EÜ) nr 852/2004;

b) määrus (EÜ) nr 854/2004

ja

c) direktiiv 2004/41/EÜ.

Seda ei kohaldata siiski enne 1. jaanuari 2006.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Strasbourg, 29. aprill 2004

Euroopa Parlamendi nimel

president

P. COX

Nõukogu nimel

eesistuja

M. MCDOWELL

I LISA

MÕISTED

Käesolevas määruses kasutatakse järgmisi mõisteid:

1. LIHA
 - 1.1. *Liha* — punktides 1.2–1.8 osutatud loomade söödavad osad, sealhulgas veri.
 - 1.2. *Kodukabiloomad* — koduveised (sealhulgas liigid Bubalus ja Bison), sead, lambad ja kitsed ning kodukabjalised.
 - 1.3. *Kodulinnud* — tehistingimustes peetavad linnud, sealhulgas kodulindudeks mitte peetavad linnud, keda siiski peetakse tehistingimustes koduloomadena, välja arvatud silerinnalised linnud.
 - 1.4. *Jäneselised* — küülikud, jänesed ja närilised.
 - 1.5. *Looduslikud ulukid*:
 - looduslikud kabiloomad ja jäneselised, samuti muud maismaaimetajad, mida kütitakse inimtoiduks ja käsitletakse looduslike ulukitena asjaomases liikmesriigis kohaldatava seaduse alusel, sealhulgas imetajad, kes elavad suletud territooriumil looduslikele ulukitega sarnastes vabades tingimustes;
 - ja
 - looduslikud linnud, mida kütitakse inimtoiduks.
 - 1.6. *Tehistingimustes peetavad ulukid* — tehistingimustes peetavad silerinnalised linnud ja punktis 1.2 nimetatata maismaaimetajad.
 - 1.7. *Looduslikud väikeulukid* — vabalt looduses elavad looduslikud jahilinnud ja jäneselised.
 - 1.8. *Looduslikud suurulukid* — vabalt looduses elavad looduslikud maismaaimetajad, kes ei kuulu looduslike väikeulukite mõiste alla.
 - 1.9. *Rümp* — looma kere pärast tapmist ja korrastamist.
 - 1.10. *Värske liha* — liha, millele pole rakendatud muud säilitusprotsessi peale jahutamise, külmutamise või kiirkülmutamise, sealhulgas vaakumpakendatud või kontrollitud rõhu all pakendatud liha.
 - 1.11. *Rups* — muu värske liha kui rümp, sealhulgas sisikond ja veri.
 - 1.12. *Sisikond* — rinna-, kõhu- ja vaagnaõõne organid, samuti hingetoru ja söögitoru ning lindude puhul pugu.
 - 1.13. *Hakkliha* — konditustatud liha, mis on hakitud osakesteks ja sisaldab vähem kui 1 % soola.
 - 1.14. *Lihamass* — toode, mis on saadud liha eraldamisel lihaga kaetud kontidelt pärast konditustamist või linnurümpadelt, kasutades mehaanilisi vahendeid, mille tulemuseks on lihaskiu struktuuri hävimine või muundumine.
 - 1.15. *Lihavalmistised* — värske liha, sealhulgas osakesteks tükeldatud liha, millele on lisatud toiduaineid, maitseaineid või lisaaineid või mida on töödeldud viisil, millest ei piisa liha sisemiste lihaskiudude struktuuri muutmiseks ja seega värske liha omaduste kaotamiseks.
 - 1.16. *Tapamaja* — ettevõtte selliste loomade tapmiseks ja korrastamiseks, mille liha on mõeldud inimtoiduks.
 - 1.17. *Lihalõikusettevõtte* — ettevõtte, mida kasutatakse liha konditustamiseks ja/või tükeldamiseks.
 - 1.18. *Ulukite töötlemisettevõtte* — mistahes ettevõtte, milles kütimise järel saadud ulukeid ja ulukiliha valmistatakse ette turuleviimiseks.

2. ELUSAD KAHEPOOLMELISED KARPLOOMAD
 - 2.1. *Kahepoolmelised karploomad* — liistaklõpuselised filtrirjad karploomad.
 - 2.2. *Merelised biotoksiinid* — eelkõige toksiooni sisaldavast planktonist toituvates kahepoolmelistes karploomades ladesunud mürgised ained.
 - 2.3. *Seisundi parandamine* — A klassi tootmispiirkondadest, puhastuskeskustest või jaotuskeskustest toodavate elusate kahepoolmeliste karploomade hoidmine mahutites või muudes puhta mereveega täidetud seadeldistes või looduslikes kohtades neilt liiva, muda ja lima eemaldamiseks, organoleptiliste omaduste säilitamiseks või parandamiseks ning et tagada nende elujõulisus enne pakkematerjali käärimist või pakendamist.
 - 2.4. *Tootja* — iga füüsiline või juriidiline isik, kes mis tahes viisil kogub kogumisalalt elusaid kahepoolmelisi karploomi nende käitlemise ja turuleviimise eesmärgil.
 - 2.5. *Tootmisala* — mis tahes merepiirkond, suudmeala või laguun, kus leidub kahepoolmeliste karploomade looduslikke kogumeid, või ala, kus kahepoolmelisi karploomi kasvatatakse ja püütakse.
 - 2.6. *Ülekandeala* — mis tahes merepiirkond, suudmeala või laguun, mille piirid on selgelt märgistatud ja tähistatud poide, postide või muude fikseeritud vahenditega ning mida kasutatakse üksnes elusate kahepoolmeliste karploomade looduslikuks puhastamiseks.
 - 2.7. *Väljastuskeskus* — mis tahes maismaa- või avamererajatis inimtoiduks kõlblike elusate kahepoolmeliste karploomade vastuvõtmiseks, seisundi parandamiseks, pesemiseks, puhastamiseks, liigitamiseks, pakkimiseks ja pakendamiseks.
 - 2.8. *Puhastuskeskus* — ettevõtte, kus elusad kahepoolmelised karploomad paigutatakse mikrobioloogilise saaste eemaldamiseks puhta mereveega mahutisse, kuni saaste väheneb ja nad muutuvad inimtoiduks kõlblikeks.
 - 2.9. *Ülekandmine* — elusate kahepoolmeliste karploomade üleviimine merepiirkonna, suudmeala või laguuni vetesse saaste eemaldamiseks vajalikuks ajaks, et muuta nad inimtoiduks kõlblikeks. See toiming ei hõlma kahepoolmeliste karploomade üleviimist edasiseks kasvatamiseks või nuumamiseks sobivatesse piirkondadesse.
3. KALATOOTED
 - 3.1. *Kalatooted* — kõik merevee- või mageveeloomad (välja arvatud elusad kahepoolmelised karploomad, elusad okasnahksed, elusad mantelloomad ja elusad meriteod ning kõik imetajad, roomajad ja konnad), looduslikud või tehistingimustes peetavad, k.a selliste loomade kõik söödavad vormid, osad ja tooted.
 - 3.2. *Kalatöötlemislaev* — mis tahes laev, mille pardal kalatooteid käsitsetakse ühe või mitme järgmise toimingu abil, millele järgneb pakkimine või pakendamine ning vajaduse korral jahutamine või külmutamine: fileerimine, viilutamine, nülginine, kodadest või poolmetest vabastamine, hakkimine või töötlemine.
 - 3.3. *Külmutuslaev* — mis tahes laev, mille pardal toimub kalatoodete külmutamine, vajaduse korral pärast ettevalmistavaid töid nagu veretustamine, pea äralõikamine, rookimine ja uimede eemaldamine ning vajaduse korral järgnev pakkimine või pakendamine.
 - 3.4. *Mehaaniliselt eraldatud kalatooted* — mis tahes toode, mis on saadud kalaliha eemaldamisega kalatoodetelt mehaaniliste vahendite abil, mille tulemusena liha struktuur hävib või muundub.
 - 3.5. *Värsked kalatooted* — töötlemata kalatooted, tervikud või ettevalmistatud, sealhulgas vaakumis või rõhu all pakitud tooted, millele pole rakendatud muid töötusi säilimise tagamiseks peale jahutamise.
 - 3.6. *Ettevalmistatud kalatooted* — töötlemata kalatooted, millele on rakendatud nende anotoomilist terviklikkust rikkuvat töötlust nagu rookimist, pea äralõikamist, viilutamist, fileerimist ja tükeldamist.

4. PIIM

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

5. MUNAD

- 5.1. *Munad* — koorega munad, välja arvatud purunenud, inkubeeritud või kuumutatud munad, mis on saadud tehistingimustes peetavatel lindudel ja on sobilikud vahetult inimtoiduks või munatoodete valmistamiseks.
- 5.2. *Vedelas olekus muna* — töötlemata munasisu pärast koore eemaldamist.
- 5.3. *Koorepragudega munad* — vigastatud koore ja tervete kestadega munad.
- 5.4. *Pakkimiskeskus* — ettevõtte, kus mune kvaliteedi ja kaalu alusel sorteeritakse.

6. KONNAKOIVAD JA TEOD

- 6.1. *Konnakoivad* — liigi *Rana* (sugukond *Ranidae*) keha tagumine osa, mis on eraldatud ristlõikega esijäsemete tagant, siseelunditest puhastatud ja nülitud.
- 6.2. *Teod* — liikide *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* ja *Achatinidae* sugukonna liikide maismaa gastropoodid.

7. TÖÖDELDUD TOOTED

- 7.1. *Lihatooted* — liha töötlemise saadused või selliste töödeldud toodete edasise töötlemise saadused, mille pinnalõige näitab, et tootel puuduvad värskel liha iseloomulikud omadused.
- 7.2. *Piimatooted* — toorpiima töötlemise saadused või selliste töödeldud toodete edasise töötlemise saadused.
- 7.3. *Munatooted* — munade või nende erinevate komponentide või segude töötlemise saadused või selliste töödeldud toodete edasise töötlemise saadused.
- 7.4. *Töödeldud kalatooted* — kalatoodete töötlemise saadused või selliste töödeldud toodete edasise töötlemise saadused.
- 7.5. *Sulatatud loomarasv* — liha, sealhulgas kontide, sulatamisel saadud rasv, mis on ette nähtud inimtoiduks.
- 7.6. *Kõrmed* — valku sisaldavad rasvasulatusjäädid pärast rasva ja vee osalist eemaldamist.
- 7.7. *Želatiin* — loodusliku päritoluga lahustuv valk, geelistuv või geelistumatu, mis on saadud loomade kontidest, nahkadest, kõõlustest ja soontest pärit kollageeni osalise hüdrolyüüsi teel.
- 7.8. *Kollageen* — loomade kontidest, toornahkadest, nahkadest ja kõõlustest saadud valgupõhine toode, mis on toodetud kooskõlas käesoleva määruse asjakohaste nõuetega.
- 7.9. *Töödeldud maod, põied ja sooled* — maod, põied ja sooled, millele on kohaldatud töötlemist nagu soolamine, kuumutamine või kuivatamine pärast nende omandamist ja puhastamist.

8. MUUD MÄÄRATLUSED

- 8.1. *Loomsed saadused*:
— loomset päritolu toit, sealhulgas mesi ja veri;

- inimtoiduks ette nähtud kahepoolmelised karploomad, okasnahksed, mantelloomad ja meriteod
ja
 - muud loomad, mis on ette nähtud ettevalmistamiseks eesmärgiga neid elusalt lõpptarbijale tarnida.
- 8.2. *Hulgiturg* — toidukäitlemisettevõtja, mis koosneb mitmest iseseisvast üksusest, millel on ühised seadmed ja osakonnad, kus müüakse toiduaineid toidukäitlejatele.
-

II LISA

MITMEID LOOMSEID SAADUSI KÄSITLEVAD NÕUDED

I JAGU: ERALDUSMÄRGISTUS

Kui see on nõutav kooskõlas artiklitega 5 või 6 ning vastavalt III lisa sätetele, tuleb toidukäitlejatel tagada, et loomsed saadustele on kantud eraldusmärgis vastavalt järgmistele sätetele.

A. ERALDUSMÄRGISE KANDMINE TOOTELE

1. Eraldusmärgis tuleb tootele kanda enne, kui toode ettevõttest väljub.
2. Uut märgist ei tule tootele siiski kanda, välja arvatud kui eemaldatakse selle pakend või pakkematerjal või seda teises ettevõttes edasi töödeldakse, millisel juhul uus märgis peab näitama selle ettevõtte loanumbrit, kus need toimingud aset leiavad.
3. Eraldusmärgis pole vajalik munade puhul, millele on sätestatud märgistamisnõuded määrusega (EÜ) nr 1907/90.⁽¹⁾
4. Toidukäitlejad peavad kooskõlas määruse (EÜ) nr 178/2002 artikliga 18 omama paika pandud süsteeme ja protseduure nende toidukäitlejate tuvastamiseks, kellelt nad on saanud ja kellele tarninud loomseid saadusi.

B. ERALDUSMÄRGISE VORM

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

Liikmesriikide puhul on need koodid AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE ja UK.

Toidukäitlejad võivad jätkata enne käesoleva määruse jõustumist tellitud varude ja seadmete kasutamist kuni nende ammendumiseni või väljavahetamisvajaduseni.

7. Märgis peab näitama ettevõtte loanumbrit. Kui ettevõtte valmistab nii toitu, mille suhtes käesolev määrus kehtib, kui ka toitu, mille suhtes see ei kehti, võib toidukäitleja kasutada sama eraldusmärgist mõlemat tüüpi toidu puhul.
8. Kui märgist kasutab ühenduses asuv ettevõtte, peab see olema ovaalne ja sisaldama lühendit CE, EC, EF, EG, EK või EY.

C. MÄRGISTAMISVIIS

9. Märgise võib olenevalt erinevat tüüpi loomsete saaduste esitlusviisist kanda otse tootele, pakkematerjalile või pakendile või trükkida tootele, pakkematerjalile või pakendile kinnitatavale etiketile või pakendile. Märgiseks võib olla ka vastupidavast materjalist eemaldamatu lipik.

⁽¹⁾ Nõukogu 26. juuni 1990. aasta määrus (EMÜ) nr 1907/90 munade teatavate turustusnormide kohta (EÜT L 173, 6.7.1990, lk 5). Määrust on viimati muudetud määrusega (EÜ) nr 2052/2003 (ELT L 305, 22.11.2003, lk 1).

10. Lõigatud liha või sisikonda sisaldava pakendi puhul tuleb märgis kanda pakendile kinnitatud etiketile või trükikida etiketile sellisel moel, et pakendi avamine märgise rikub. See pole siiski vajalik, kui avamine rikub pakendi enda. Kui pakkimine pakub pakendamiseга võrdset kaitset, võib märgise kinnitada pakkematerjalile.
11. Loomsete saaduste puhul, mis asetatakse veokonteineritesse või suurpakenditesse ning mis on ette nähtud edasiseks käsitsemiseks, töötlemiseks, pakkimiseks või pakendamiseks teises ettevõttes, võib märgise kanda konteineri või pakendi välispinnale.
12. Pakkimata kujul veetavate vedelate, granuleeritud ja pulbristatud loomsete saaduste ja kalatoodete puhul pole eraldusmärgistus vajalik, kui kaasas olev dokumentatsioon sisaldab punktides 6, 7 ja vajadusel 8 täpsustatud teavet.
13. Kui loomsed saadused asetatakse lõpptarbijale otsetarnimiseks ettenähtud pakendisse, piisab märgise kandmisest üksnes selle pakendi välispinnale.
14. Kui märgis kantakse otse loomsele saadusele, peavad värvid olema lubatud kooskõlas värvaineid toiduainetes käsitlevate ühenduse eeskirjadega.

II JAGU: HACCP-PÕHISTE TOIMINGUTE EESMÄRGID

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

III JAGU: TEAVE TOIDUAHELA KOHTA

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

1. Tapamajade käitajad ei tohi loomi tapamaja territooriumile lubada enne, kui nad on nõudnud ja neile on esitatud asjakohane toiduohutuse alane teave, mis sisaldub päritolumajandis kooskõlas määrusega (EÜ) nr 852/2004 peetavas kirjapidamises.
2. Tapamajade käitajatele tuleb see teave esitada hiljemalt 24 tundi enne loomade saabumist tappamajja, välja arvatud punktis 7 märgitud asjaoludel.

3. Punktis 1 osutatud asjakohane toiduohutuse alane teave peab hõlmama eelkõige järgmist:
- a) päritolumajandi staatus või piirkondlik loomatervise staatus;
 - b) asjaomaste loomade tervisestaatus;
 - c) loomadele asjakohasel ajavahemikul manustatud veterinaarravimid või muud raviprotseduurid, mille keeluaeg on nullist suurem, koos manustamiskuupäevade ja keeluaegadega;
 - d) liha ohutust kahjustada võivate tõbede esinemine;
 - e) loomadelt võetud proovide või muude liha ohutust kahjustavate tõbede diagnoosimiseks võetud proovide mis tahes analüüside tulemused, kui need on asjakohased rahvatervise kaitse seisukohalt, sealhulgas zoonooside ja jääkainete jälgimise ja kontrollimise raames võetud proovid;
 - f) asjakohased aruanded sama päritolumajandi loomade surmaeelsetest ja -järgsetest kontrollimistest, sealhulgas eriti ametliku veterinaari aruanded;
 - g) tootmisandmed, kui need võiksid viidata tõve esinemisele
ja
 - h) päritolumajandit tavaliselt teenindava eraveterinaari nimi ja aadress.
4. a) Tapamaja käitajale ei pea siiski esitama järgmist teavet:
- i) punkti 3 alapunktides a, b, f ja h osutatud teavet, kui käitajal juba on see teave (näiteks püsivate ärisuhete või kvaliteeditagamiskava tõttu)
või
 - ii) punkti 3 alapunktides a, b, f ja h osutatud teavet, kui tootja deklareerib, et oluline asjakohane teave puudub;
- b) Teavet ei pea esitama sõnasõnalise väljavõttena päritolumajandi andmetest. Selle võib esitada elektroonilise andmevahetuse teel või tootja allkirjastatud standardse deklaratsiooni vormis.
5. Toidukäitlejad, kes otsustavad loomad tapamaja territooriumile lubada pärast asjakohase toiduahelat käsitleva teabe hindamist, peavad selle viivitamata riiklikule veterinaararstile kättesaadavaks tegema ja, välja arvatud punktis 7 mainitud tingimustel, hiljemalt 24 tundi enne looma või partii saabumist. Toidukäitleja peab edastama riiklikule veterinaararstile mis tahes teabe, mis annab alust mureks terviseohutuse pärast, enne asjaomase looma tapaeelset kontrolli.
6. Kui mis tahes loom saabub tapamajja ilma toiduahelat käsitleva teabeta, peab käitleja viivitamata teavitama riiklikku veterinaararsti. Looma tapmine ei või toimuda enne kui riiklik veterinaararst seda lubab.
7. Pädeva asutuse loal võib järgmistel juhtudel toiduahelat käsitlev teave saabuda tapamajja ka koos loomadega, kellega see on seotud, selle asemel et saada hiljemalt 24 tundi ette:
- a) sead, linnud või tehistingimustes peetavad ulukid, mis on läbinud tapaeelse kontrolli päritolumajandis, kui nendega on kaasas veterinaari allkirjaga sertifikaat selle kohta, et on ta loomad majandis läbi vaadanud ja leidnud, et nad on terved;
 - b) kabjalised koduloomad;

c) loomad, kelle puhul on toimunud hädatapmine, kui nendega on kaasas veterinaari allkirjaga deklaratsioon, millel on kirjas tapaeelse kontrolli positiivne tulemus;

ja

d) loomad, mida ei tooda tapamajja otse päritolumajandist.

Tapamajakäitajad peavad asjaomast teavet hindama. Kui nad võtavad loomad tapmiseks vastu, peavad nad lõikudes a ja c mainitud dokumendid andma riiklikule veterinaararstile. Loomade tapmine või korrastamine ei või toimuda enne kui riiklik veterinaararst seda lubab.

8. Toidukäitlejad peavad kontrollima kabjaliste koduloomadega kaasas olevaid passe veendumaks, et loom on ette nähtud inimtoiduks tapmiseks. Kui nad võtavad loomad tapmiseks vastu, peavad nad passi andma riiklikule veterinaararstile.

III LISA

ERINÕUDED

I JAGU: KODUKABILOOMADE LIHA

I PEATÜKK: ELUSLOOMADE TRANSPORT TAPAMAJJA

Elusloomi tapamajadesse transportivad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

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

II PEATÜKK: NÕUDED TAPAMAJADELE

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

1.
 - a) Tapamajadel peavad olema piisavad ja hügieenilised laudad või ootetarandikud, kui kliima seda lubab, mida on lihtne puhastada ja desinfitseerida. Nimetatud rajatised peavad olema varustatud loomade jootmiseks ja vajaduse korral söötmiseks. Reovee äravool ei tohi kahjustada toiduohutust.
 - b) Neil peavad samuti olema eraldi lukustatavad rajatised või, kui kliima seda lubab, tarandikud haigetele või kahtlastele loomadele, eraldi äravooluga ning paigutatud selliselt, et vältida teiste loomade saastamist, välja arvatud kui pädev asutus leiab, et selliseid rajatisi pole vaja.
 - c) Lautade suurus peab tagama loomade heaolu austamise. Nende põrandaplaan peab hõlbustama tapaeelseid kontrollimisi, sealhulgas loomade või loomarühmade tuvastamist.
2. Liha saastamise vältimiseks peavad nad:
 - a) omama piisaval arvul ruume vastavalt teostatavate operatsioonide arvule;
 - b) omama eraldi ruumi magude ja soolte tühendamiseks ja puhastamiseks, välja arvatud kui pädev asutus lubab nende toimingute ajalist lahutamist konkreetses tapamajas igal üksikjuhul eraldi;
 - c) tagama järgmiste toimingute eraldatuse ruumis või ajas:
 - i) uimastamine ja tapmine;
 - ii) sigade puhul kuumtöötlemine, karvatustamine, sleimimine ja kõrvetamine;
 - iii) siseelundite eemaldamine ja täiendav korrastamine;
 - iv) puhaste soolte ja sisikonna käsitsemine;
 - v) muu rupsi ettevalmistamine ja puhastamine, eriti nülitud peade käsitsemine, kui see ei leia aset tapaliinil;
 - vi) rupsi pakendamine
ja
 - vii) liha lähetamine;

- d) omama seadmeid, mis hoiavad ära liha kokkupuute põrandate, seinte ja inventariga,
- ja
- e) omama tapaliine (kui käitatakse), mis on kavandatud pidevtaapaprotsessiks ja vältimaks tapaliini erinevate osade ristsaastumist. Kui samades ruumides käitatakse enam kui üht tapaliini, peavad liinid olema piisavalt eraldatud ristsaastamise vältimiseks.
3. Neis peavad olema võimalused tööriistade desinfitseerimiseks kuuma veega, mis on temperatuuril vähemalt 82 °C, või võrdväärse mõjuga alternatiivsüsteem.
4. Lahtist liha käsitseva personali kätepesuseadmete kraanid tuleb kavandada nii, et need aitavad vältida saastumise levimist.
5. Peavad eksisteerima lukustatavad hoidlad kinnipeetud liha jahutatud ladustamiseks ja eraldi lukustatavad hoidlad inimtoiduks kõlbmatuks tunnistatud liha ladustamiseks.
6. Olemas peab olema eraldi koht ja asjakohased võimalused elusloomade transpordivahendite puhastamiseks, pesuks ja desinfitseerimiseks. Tapamajades ei pea siiski olema neid kohti ja rajatisi, kui pädev asutus seda lubab ning läheduses on olemas ametlikud tunnistatud kohad ja rajatised.
7. Neil peavad olema lukustatavad rajatised haigete ja kahtlusallaste loomade tapmiseks. See pole hädavajalik, kui selline tapmine leiab aset teistes ettevõtetes, mida pädev asutus on selleks otstarbeks tunnustanud, või hariliku tapaperioodi lõpul.
8. Kui sõnnikut või seedetrakti sisu ladustatakse tapamajas, peab selleks olema eraldi ala või koht.
9. Neil peab olema piisava sisseseadega lukustav rajatis või vajaduse korral ruum veterinaarteenistuse ainukasutuseks.

III PEATÜKK: NÕUDED LIHALÕIKUSETTEVÕTETELE

Toidukäitlejad peavad tagama, et kodukabjaliste liha käsitsevad lihalõikusettevõtted:

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

IV PEATÜKK: TAPAHÜGIEEN

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

1. Pärast tapamaja jõudmist ei tohi loomade tapmisega põhjusest viivitada. Kui see on nõutav heaoluga seotud põhjustel, tuleb loomadele siiski enne tapmist puhkeperiood võimaldada.
2. a) Muul viisil kui tapamajas tapetuna surevate loomade, välja arvatud lõikudes b ja c osutatud loomade liha pole lubatud kasutada inimtoiduks.
b) Tapamaja territooriumile võib tuua üksnes tapmiseks ettenähtud elusloomi järgmistele eranditega:
 - i) loomad, kelle puhul kooskõlas VI peatükiga on toimunud hädatapmine väljaspool tapamaja;
 - ii) loomad, kes kooskõlas III jaoga tapetakse tootmiskohas;
ja
 - iii) looduslikud ulukid vastavalt IV jao II peatükile.c) Tapamajas õnnetusjuhtumi järel tapetud loomade liha on lubatud kasutada inimtoiduks, kui kontrollimisel ei avastata muid tõsiseid kahjustusi peale õnnetusjuhtumist tingitute.
3. Tapmiseks saadetud loomad või vajadusel iga loomapartii tuleb tuvastada, et oleks võimalik jälgida nende päritolu.
4. Loomad peavad olema puhtad.
5. Tapamaja käitajad peavad järgima pädeva asutuse määratud veterinaari juhiseid kooskõlas määrusega (EÜ) nr 854/2004, et tagada iga tapetava looma tapaeelne kontrollimine sobival tingimustel.
6. Taparuumi toodud loomad tuleb tappa asjatu viivitusega.
7. Uimastamine, veretustamine, nülginine, siseelundite eemaldamine ja muu korrastamine tuleb läbi viia asjatu viivitusega ning liha saastumist vältivalt. Eelkõige:
 - a) hingetoru ja söögitoru peavad veretustamise ajal puutumatuks jääma, välja arvatud religioosset tava järgiva tapmise puhul;
 - b) toornahkade ja karvade eemaldamisel:
 - i) tuleb vältida naha väliskülje kontakti rümbaga
ja
 - ii) naha välisküljega kontaktis olevad käitlejad ja seadmed ei tohi puudutada liha;
 - c) tuleb võtta meetmeid, et vältida seedetrakti sisu pudenemist siseelundite eemaldamise ajal ja seejärel ning tagada siseelundite eemaldamine esimesel võimalusel pärast uimastamist;
ja
 - d) udara eemaldamise tulemusena ei tohi rümp saastuda piima või ternespiimaga.
8. Rümp ja teised inimtoiduks ettenähtud kereosad tuleb täielikult nülvida, välja arvatud sead ning lammaste ja kitsede ning vasikate pead ja jalad. Päid ja jalgu tuleb käsitseda liha saastumist vältivalt.

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

Kui sugutil ei ilmne mingeid patoloogilisi sümptomeid ega kahjustusi, võib selle siiski kõrvaldada viivitamata.
14. Mõlemad neerud tuleb oma rasvkattest vabastada. Veiste ja sigade ning kabjaliste puhul tuleb eemaldada ka neeru ümbritsev kest.
15. Kui mitme looma veri või muu rups kogutakse samasse mahutisse enne tapajärgse kontrolli lõppu, tuleb kogu mahuti sisu tunnistada inimtoiduks kõlbmatuks, kui ühe kõnealuse looma rümp on tunnistatud inimtoiduks kõlbmatuks.
16. Pärast tapajärgset kontrolli:
 - a) tuleb veiste ja kabjaliste mandlid hügieeniliselt eemaldada;
 - b) inimtoiduks kõlbmatud osad tuleb esimesel võimalusel eemaldada ettevõtte puhtalt poolt;
 - c) kinnipeetud või inimtoiduks kõlbmatuks tunnistatud liha ja toiduks kõlbmatud kõrvalsaadused ei tohi sattuda kontakti toidukõlblikuks tunnistatud lihaga
 - ja
 - d) rümba külge jäävad siseelundid või siseelundite osad, välja arvatud neerud, tuleb esimesel võimalusel täielikult eemaldada, välja arvatud kui pädev asutus annab teistsuguse loa.
17. Pärast tapmise ja tapajärgse kontrolli lõpuleviimist tuleb liha ladustada kooskõlas VII peatükis sätestatud nõuetega.
18. Edasiseks käsitsemiseks suunamise puhul:
 - a) maod tuleb kuumtöödelda või puhastada;
 - b) sooled tuleb tühendada ja puhastada
 - ja
 - c) pead ja jalad tuleb nülvida või kuumtöödelda ja karvatustada.
19. Kui ettevõtetele antakse luba teistsuguste loomaliikide tapmiseks või tehistingimustes peetavate ulukite ja looduslike ulukite rümpade käsitsemiseks, tuleb võtta meetmeid ristsaastumise vältimiseks, eraldades eri liikidega sooritatavad toimingud kas ajaliselt või ruumiliselt. Eraldi peavad olema olema rajatised majandis tapetud tehistingimustes hoitavate ulukite ja looduslike ulukite nülgitavate rümpade vastuvõtuks ja ladustamiseks.

20. Kui tapamajas puuduvad lukustatavad rajatised haigete või kahtluseluste loomade tapmiseks, tuleb selliste loomade tapmiseks kasutatavad rajatised puhastada, pesta ja desinfitseerida ametliku järelevalve all enne teiste loomade tapmise jätkamist.

V PEATÜKK: HÜGIEEN LÖIKAMISEL JA KONDITUSTAMISEL

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

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

VI PEATÜKK: HÄDATAPMINE VÄLJASPOOL TAPAMAJA

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

1. Muus osas terve loom on kannatanud õnnetusjuhtumi läbi, mis heaoluga seonduvatel põhjustel välistas tema transportimise tapamajja.
2. Veterinaararst peab teostama looma tapaeelse kontrolli.
3. Tapetud ja veretustatud loom tuleb transportida tapamajja hügieeniliselt ja asjatu viivitusega. Mao ja soolte eemaldamine, kuid mitte muu korrastamine, võib toimuda kohapeal veterinaari järelevalve all. Sisikond tuleb koos tapetud loomaga tapamajja saata ja peab olema tuvastatav sellele loomale kuuluvana.
4. Kui tapmisest tapamajja saabumiseni kulub üle kahe tunni, tuleb loom jahutada. Kui kliimatingimused võimaldavad, pole aktiivjahutamine vajalik.
5. Tapetud loomaga koos tuleb tapamajja saata looma kasvatanud toidukäitleja deklaratsioon, milles esitatakse looma identiteet ning näidatakse loomale manustatud mis tahes veterinaartooted või muud ravitoimingud, manustamise kuupäevad ja keeluajad.

6. Tapetud loomaga koos tuleb tapamajja saata veterinaararsti deklaratsioon, millel on kirjas tapaeelse kontrolli positiivne tulemus, hädatapmise kuupäev ja kellaaeg ning põhjus ning veterinaari poolt loomale tehtud mis tahes ravi- toimingute iseloom.
7. Tapetud loom peab olema inimtoiduks kõlblik pärast tapamajas kooskõlas määrusega (EÜ) nr 854/2004 tehtud tapajärgset kontrolli, sealhulgas hädatapmise korral nõutavad mis tahes täiendavad proovid.
8. Toidukäitlejad peavad järgima mis tahes juhtnööre liha kasutamise suhtes, mida riiklik veterinaararst võib anda pärast tapajärgset kontrolli.
9. Toidukäitlejad ei või turule viia hädatapetud loomade liha, välja arvatud kui see kannab spetsiaalset tervisemärki, mida pole võimalik segi ajada määruses (EÜ) nr 854/2004 sätestatud tervisemärgiga ega käesoleva määruse II lisa I jaos sätestatud eraldusmärgisega. Sellist liha on lubatud turule viia üksnes liikmesriigis, kus tapmine toimub ja kooskõlas siseriiklike õigusaktidega.

VII PEATÜKK: LADUSTAMINE JA TRANSPORT

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

1. a) Kui erisätetega pole kehtestatud teisiti, peab tapajärgsele kontrollile järgnema viivitamata jahutamine tapamajas kindlustamiseks, et liha temperatuur läbivalt ei ületaks 3 °C rupsi ja 7 °C muu liha puhul piki jahutuskaart, mis tagab temperatuuri pideva languse. Liha võib siiski jahutamise ajal lõigata ja konditustada kooskõlas V peatüki punktiga 4.
b) Jahutamise ajal tuleb tagada piisav ventilatsioon liha pinnal kondensvee tekkimise vältimiseks.
2. Liha peab omandama punktis 1 täpsustatud temperatuuri ja jääma ladustamise ajaks sellele temperatuurile.
3. Liha peab omandama punktis 1 täpsustatud temperatuuri enne transporti ja sellele temperatuurile transpordi ajaks jääma. Transport võib siiski toimuda ka pädeva asutuse vastaval loal eritoodete valmistamise võimaldamiseks, kui:
a) selline transport leiab aset kooskõlas tingimustega, mille pädev asutus täpsustab transportimiseks ühest konkreetses ettevõttest teise;
ja
b) liha väljub tapamajast või taparuumidega samal territooriumil asuvast lihalõikamisruumist viivitama ning transport ei kesta üle kahe tunni.
4. Külmutamiseks ettenähtud liha tuleb ilma liigse viivitusega külmutada, vajadusel arvestades külmutamisele eelnevat stabiliseerimisperioodi.
5. Lahtist liha tuleb ladustada ja transportida pakendatud lihast eraldi, välja arvatud kui ladustamine või transport toimub eri aegadel või selliselt, et pakkematerjal ja ladustamise või transportimise viis ei saa olla liha saasteallikaks.

II OSA: LINDUDE JA JÄNESELISTE LIHA

I PEATÜKK: ELUSLOOMADE TRANSPORT TAPAMAJJA

Elusloomi tapamajadesse transportivad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

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

3. Loomade tapamaja kohaletoimetamiseks kasutatavad puurid ja moodulid, kui selliseid kasutatakse, peavad olema valmistatud mittekorrodeeruvast materjalist ning olema kergesti puhastatavad ja desinfitseeritavad. Vahetult pärast tühendamist ja vajadusel enne uuesti kasutamist tuleb elusloomade kogumiseks ja kohaletoimetamiseks kasutatud kogu seadmestikku puhastada, pesta ja desinfitseerida.

II PEATÜKK: NÕUDED TAPAMAJADELE

Toidukäitlejad peavad tagama, et nende tapamajade konstruktsioon, põrandaplaan ja sisseseade, kus tapetakse linde või jäneseid, vastavad järgmistele tingimustele.

1. Neil peab olema ruum või kaetud ala loomade vastuvõtuks ja nende tapaeelseks kontrollimiseks.
2. Liha saastamise vältimiseks peavad nad:
 - a) omama piisaval arvul ruume vastavalt teostatavate operatsioonide arvule;
 - b) omama eraldi ruumi siseelundite eemaldamiseks ja täiendavaks korrastamiseks, sealhulgas maitseainete lisamine tervetele linnurümpadele, välja arvatud kui pädev asutus lubab nende toimingute ajalist lahutamist konkreetses tapamajas igal üksikjuhul eraldi;
 - c) tagama järgmistele toimingute eraldatuse ruumis või ajas:
 - i) uimastamine ja tapmine;
 - ii) kitkumine või nülumine ja mis tahes kuumtöötlemine
ja
 - iii) liha lähetamine;
 - d) omama seadmeid, mis hoiavad ära liha kokkupuute põrandate, seinte ja inventariga;

ja
 - e) omama tapaliine (kui käitatakse), mis on kavandatud pidevtaaprotsessiks ja vältimaks tapaliini erinevate osade ristasaastumist. Kui samades ruumides käitatakse enam kui üht tapaliini, peavad liinid olema piisavalt eraldatud ristasaastamise vältimiseks.
3. Neis peavad olema võimalused tööriistade desinfitseerimiseks kuuma veega, mis on temperatuuril vähemalt 82 °C, või võrdväärse jõuga alternatiivsüsteem.
4. Lahtist liha käsitseva personali kätepesuseadmete kraanid tuleb kavandada nii, et need aitavad vältida saastumise levimist.
5. Peavad eksisteerima lukustatavad hoidlad kinni peetud liha jahutatud ladustamiseks ja eraldi lukustatavad hoidlad inimtoiduks kõlbmatuks tunnistatud liha ladustamiseks.
6. Olemas peab olema eraldi koht ja asjakohased võimalused, et puhastada, pesta ja desinfitseerida:
 - a) transpordiseadmeid, nt sulgusid;

ja
 - b) transpordivahendeid.

Nimetatud kohad ja rajatised pole siiski kohustuslikud punkti b puhul, kui läheduses on olemas ametlikult tunnus-
tatud kohad ja rajatised.

7. Neil peab olema piisava sisseseadega lukustav rajatis või vajaduse korral ruum veterinaarteenistuse ainukasutuseks.

III PEATÜKK: NÕUDED LIHALÕIKUSETTEVÕTETELE

1. Toidukäitlejad peavad tagama, et lindude või jäneseliste liha käsitsevad lihalõikusettevõtted:
- a) on projekteeritud liha saastumist vältivalt, eelkõige:
 - i) võimaldades toimingute katkematut jätkumist
või
 - ii) tagades erinevate tootmispartiide eraldamise;
 - b) omavad ruume pakendatud ja lahtise liha eraldi ladustamiseks, välja arvatud kui ladustamine toimub eri aegadel või selliselt, et pakkematerjal ja ladustamisviis ei saa olla liha saasteallikaks;
 - c) omavad lõikamisruume, mille sisseseade tagab vastavuse V peatükis sätestatud nõuetele;
 - d) omavad lahtist liha käsitseva personali jaoks kätepesuseadmeid, mille kraanid on kavandatud nii, et need aitavad vältida saastumise levimist;

ja
 - e) omavad võimalusi tööriistade desinfitseerimiseks kuuma veega, mida tarnitakse temperatuuril vähemalt 82 °C, või võrdväärse mõjuga alternatiivsüsteemi.
2. Kui lihalõikusettevõttes sooritatakse järgmisi toiminguid:
- a) siseelundite eemaldamine rasvamaksa tootmise eesmärgil kasvatatud partidelt ja hanedelt, kes on tuimastatud, veretustatud ja sulgedest puhastatud nuumamisega tegelevas majandis;

või
 - b) viivitusega siseelunditest puhastatud lindude puhastamine siseelunditest,
- peavad toidukäitlejad tagama selleks eraldi ruumid.

IV PEATÜKK: TAPAHÜGIEEN

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

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

ja
 - iii) looduslikud väikeulukid vastavalt IV jao III peatükile.

2. Tapamaja käitajad peavad järgima pädeva asutuse juhiseid, et tagada tapetavate loomade tapaeelne kontroll sobival tingimustel.
3. Kui ettevõtetele antakse luba teistsuguste loomaliikide tapmiseks või tehistingimustes peetavate silerinnaliste lindude ja looduslike väikeulukite rümpade käsitsemiseks, tuleb võtta meetmeid ristsaastumise vältimiseks, eraldades eri liikidega sooritatavad toimingud kas ajaliselt või ruumiliselt. Eraldi peavad olema rajatised majandis tapetud tehistingimustes hoitavate silerinnaliste lindude ja looduslike väikeulukite nülgitamata rümpade vastuvõtuks ja ladustamiseks.
4. Taparuumi toodud loomad tuleb tappa asjatu viivitusega.
5. Uimastamine, veretustamine, nülgimine või kitkumine, siseelundite eemaldamine ja muu korrastamine tuleb läbi viia asjatu viivitusega ning liha saastumist vältivalt. Eelkõige tuleb võtta meetmeid, et vältida seedetrakti sisu pudenemist siseelundite eemaldamise ajal.
6. Tapamaja käitajad peavad järgima pädeva asutuse juhiseid, et tagada tapetavate loomade tapajärgne kontroll sobival tingimustel ning eelkõige, et tapetud loomi oleks võimalik nõuetekohaselt kontrollida.
7. Pärast tapajärgset kontrolli:
 - a) inimtoiduks kõlbmatud osad tuleb esimesel võimalusel eemaldada ettevõtte puhtalt poolt;
 - b) kinnipeetud või inimtoiduks kõlbmatuks tunnistatud liha ja toiduks kõlbmatud kõrvalsaadused ei tohi sattuda kontakti toidukõlblikuks tunnistatud lihaga

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

V PEATÜKK: HÜGIEEN LÕIKAMISE JA KONDITUSTAMISE AJAL NING JÄREL

Toidukäitlejad peavad tagama lindude ning jäneseliste liha lõikamise ja konditustamise kooskõlas järgmiste nõuetega.

1. Töö lihaga tuleb organiseerida saastamist vältival või minimeerival viisil. Selleks peavad toidukäitlejad tagama eelkõige järgmist:
 - a) lõikamiseks ettenähtud liha tuuakse tööruumidesse vastavalt vajadusele;

- b) lõikamise, konditustamise, trimmimise, lõikamise, tükeldamise, pakendisse käärimise ja pakendamise ajal säilitatakse liha maksimaalselt temperatuuril 4 °C, ümbritseva õhu temperatuuril maksimaalselt 12 °C, või võrdväärse mõjuga alternatiivse süsteemi abil;
- ja
- c) kui antakse luba teistsuguste loomaliikide liha lõikamiseks tööruumides, siis võetakse meetmeid ristasaatumise vältimiseks, vajadusel eraldades eri liikidega sooritatavad toimingud kas ajaliselt või ruumiliselt.
2. Liha võib siiski ka konditustada ja lõigata enne kui ta jõuab punkti 1 alapunktis b osutatud temperatuurini, kui lõikamisruum asub taparuumidega samal territooriumil, tingimusel et liha viiakse lõikamisruumi:
- a) otse taparuumidest
- või
- b) pärast ooteperioodi jahutus- või külmruumis.
3. Kohe pärast lõikamist ja vajadusel pakendamist tuleb liha jahutada punkti 1 alapunktis b osutatud temperatuurini.
4. Lahtist liha tuleb ladustada ja transportida pakendatud lihast eraldi, välja arvatud kui ladustamine või transport toimub eri aegadel või sellisel, et pakkematerjal ja ladustamise või transportimise viis ei saa olla liha saasteallikaks.

VI PEATÜKK: TAPMINE MAJANDIS

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

1. Majandis tuleb teha korrapärast veterinaarkontrolli.
2. Toidukäitleja peab pädevat asutust tapakuupäevast ja -kellaajast eelnevalt teavitama.
3. Majandil peavad olema rajatised lindude kogumiseks, et võimaldada asjaomase rühma tapaeelset kontrolli.
4. Majandil peavad olema lindude hügieeniliseks tapmiseks ja edasiseks käsitsemiseks sobilikud rajatised.
5. Tuleb järgida loomade heaolunõudeid.
6. Tapetud lindudega koos tuleb tapamajja saata looma kasvatanud toidukäitleja deklaratsioon, milles näidatakse loomale manustatud mis tahes veterinaartooted või muud ravitoimingud, manustamise kuupäevad ja keeluajad ning tapmise kuupäev ja kellaeg.
7. Tapetud loomaga peab tapamajas kaasas olema sertifikaat, mille on välja andnud riiklik veterinaararst või tunnustatud veterinaararst kooskõlas määrusega (EÜ) nr 854/2004.
8. Rasvamaksa tootmise eesmärgil kasvatatud partide ja hanede puhul tuleb eemaldamata siseelunditega linnud viivitamata transportida, vajadusel jahutatult, tapamajja või lihalõikusettevõttesse. Nad tuleb siseelunditest puhastada pädeva asutuse järelevalve all 24 tunni jooksul pärast tapmist.
9. Viivitusega siseelunditest puhastatud linde, mis on saadud tootmismajandist, võib hoida kuni 15 päeva temperatuuril mitte üle 4 °C. Seejärel tuleb need siseelunditest puhastada tootmismajandiga samas liikmesriigis asuvas tapamajas või lihalõikusettevõttes.

III JAGU: TEHISTINGIMUSTES PEETAVATE ULUKITE LIHA

1. I jao sätteid kohaldatakse tehistingimustes peetavate kabjaliste imetajate sugukonna ulukite (perekonnad Cervidae ja Suidae) liha tootmise ja turuleviimise suhtes, välja arvatud kui pädev asutus käsitleb neid ebasobivatena.
2. II jao sätteid kohaldatakse siledarinnaliste lindude liha tootmise ja turuleviimise suhtes. I jao sätteis kohaldatakse siiski üksnes siis, kui pädev asutus neid asjakohaseks peab. Olemas peavad olema sobivad rajatised, mis on kohandatud loomade suurusele.
3. Punkte 1 ja 2 arvestamata võivad toidukäitlejad tappa punktis 1 osutatud tehistingimustes peetavaid siledarinnalisi linde ja tehistingimustes peetavaid kabiloomi päritolupaigas pädeva asutuse loal, kui:
 - a) loomi pole võimalik transportida, et vältida riski käsitsejale või kaitsta loomade heaolu;
 - b) karjale tehakse regulaarselt veterinaarkontrolli;
 - c) loomade omanik esitab taotluse;
 - d) pädevat asutust on loomade tapakuupäevast ja -kellaajast eelnevalt teavitatud;
 - e) majandil on kord lindude kogumiseks, et võimaldada asjaomase rühma tapaeelset kontrolli;
 - f) majandil on tapmiseks, veretustamiseks ja, kui siledarinnalisi linde tuleb kitkuda, loomade kitkumiseks sobilikud rajatised;
 - g) loomade heaolunõuded on täidetud;
 - h) tapetud ja veretustatud loomad transporditakse tapamajja hügieeniliselt ja asjatu viivitusega. Kui transpordiks kulub üle kahe tunni, tuleb loomad vajadusel jahutada. Sisikonna eemaldamine võib aset leida kohapeal veterinaararsti järelevalve all;
 - i) tapetud loomadega koos saadetakse tapamajja looma kasvatanud toidukäitleja deklaratsioon, milles esitatakse nende identiteet ning näidatakse manustatud mis tahes veterinaartooted või muud ravitoimingud, manustamise kuupäevad ja keeluaeg;ja
 - j) transportimisel tunnustatud ettevõttesse on tapetud loomadega kaasas riikliku või tunnustatud veterinaararsti allkirjaga deklaratsioon, mis tõendab tapaeelse kontrolli positiivset tulemust, korrektset tapmist ja veretustamist ning tapmise kuupäev ja kellaeg.
4. Toidukäitlejad võivad kooskõlas punktiga 3 erandkorras tappa majandis ka piisoneid.

IV JAGU: LOODUSLIKE ULUKITE LIHA

I PEATÜKK: KÜTTIDE KOOLITAMINE SANITAAR- JA HÜGIEENIKÜSIMUSTES

1. Inimestel, kes kütivad looduslikke ulukeid eesmärgiga neid inimtoiduks turustada, peavad olema piisavad teadmised looduslike ulukite patoloogia kohta ning looduslike ulukite ja nende liha tootmise ja käsitsemise kohta pärast kättimist, et viia läbi looduslike ulukite esialgne kontroll kohapeal.
2. Siiski piisab, kui vähemalt ühel isikul kättimismeeskonnast on punktis 1 osutatud teadmised. Käesoleva jao viited koolitatud isikule on viited sellele isikule.

3. Koolitatud isik võib ka olla ulukihooldaja või ulukihaldaja, kui ta on küttimeeskonna liige või paikneb küttimeespaiga vahetus läheduses. Viimasel juhul peab kütt esitama loodusliku uluki ulukihooldajale või ulukihaldajale ja neid teavitama tapmise eel täheldatud mis tahes ebaharilikust käitumisest.
4. Koolitus peab pädevat asutust rahuldavalt võimaldama küttil saada koolitatud isikuteks. See peaks hõlmama vähemalt järgmisi teemasid:
 - a) looduslike ulukite tavapärase anatoomia, füsioloogia ja käitumine;
 - b) taudidest, keskkonnasaastest või muudest inimtervist pärast tarbimist ohustada võivatest teguritest põhjustatud ebaharilik käitumine ja patoloogilised muutused looduslikes ulukites;
 - c) hügieenieeskirjad ja nõuetekohased tehnikad looduslike ulukite käsitsemiseks, transpordiks, siseelunditest puhastamiseks jne pärast tapmistja
 - d) looduslike ulukite liha turuleviimist reguleerivad looma- ja rahvatervist ning sanitaaringimusi käsitlevad õigusnormid.
5. Pädev asutus peaks ergutama kütide organisatsioone sellist koolitust pakkuma.

II PEATÜKK: LOODUSLIKE SUURULUKITE KÄSITSEMININE

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

7. Ulukite töötlemisettevõttesse toimetatud suured looduslikud ulukid tuleb esitada pädevale asutusele kontrollimiseks.
8. Lisaks võib nülгимата suuri looduslikke ulukeid nülгida ja turule viia üksnes järgmistel tingimustel:
 - a) enne nülгimist, kui ulukit ladustatakse ja käsitsetakse muust toidust eraldi ja seda ei külmutata;
ja
 - b) pärast nülгimist, kui sellele rakendatakse lõppkontrolli kooskõlas määrusega (EÜ) nr 854/2004.
9. Suurte looduslike ulukite lõikamisele ja konditustamisele kohaldatakse I jao V peatükis sätestatud eeskirju.

III PEATÜKK: LOODUSLIKE VÄIKEULUKITE KÄSITSEMINE

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

V JAGU: HAKKLIHA, LIHAVALMISTISED JA LIHAMASS

I PEATÜKK: NÕUDED TOOTMISETTEVÕTETELE

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

1. on projekteeritud liha ja toodete saastumist vältivalt, eelkõige:
 - a) võimaldades toimingute katkematut jätkumist
või
 - b) tagades erinevate tootmispartiide eraldamise;
2. omavad ruume pakendatud ja lahtise liha ja toodete eraldi ladustamiseks, välja arvatud kui ladustamine toimub eri aegadel või selliselt, et pakkematerjal ja ladustamisviis ei saa olla liha või toodete saasteallikaks;
3. omavad lõikamisruume, mille sisseseade tagab vastavuse III peatükis sätestatud temperatuurinõuetele;

4. omavad lahtist liha ja tooteid käsitseva personali jaoks kättesaadameid, mille kraanid on kavandatud nii, et need aitavad vältida saastumise levimist;

ja

5. omavad võimalusi tööriistade desinfitseerimiseks kuuma veega, mis on temperatuuril vähemalt 82 °C, või võrdväärse mõjuga alternatiivsüsteemi.

II PEATÜKK: NÕUDED TOORAINELE

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

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

III PEATÜKK: HÜGIEEN TOOTMISE AJAL JA JÄREL

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

1. Töö lihaga tuleb organiseerida saastamist vältival või minimeerival viisil. Selleks peavad toidukäitlejad eelkõige tagama, et kasutatav liha:
 - a) on temperatuuril mitte üle 4 °C lindude puhul, 3 °C rupsi ja 7 °C muu liha puhul

ja
 - b) tuuakse valmistamisruumi vastavalt vajadusele.
2. Hakkliha ja lihavalmististe tootmisele kohaldatakse järgmisi nõudeid.
 - a) välja arvatud kui pädev asutus lubab liha konditustada vahetult enne hakkimist, tuleb hakkliha või lihavalmististe valmistamiseks kasutatav külmutatud või sügavkülmutatud liha konditustada enne külmutamist. Seda võib ladustada üksnes piiratud ajaks.
 - b) Jahutatud lihast valmistatav hakkliha tuleb valmistada järgmiselt:
 - i) lindude puhul hiljemalt kolme päeva jooksul nende tapmisest alates;
 - ii) muude loomade puhul, välja arvatud linnud, hiljemalt kuue päeva jooksul nende tapmisest alates

või
 - iii) vaakumpakendatud konditustatud veise- ja vasikaliha puhul hiljemalt 15 päeva jooksul pärast loomade tapmist.
 - c) Hakkliha ja lihavalmistised tuleb pärast tootmist viivitamata pakendada või pakkida ning:
 - i) jahutada sisetemperatuurini mitte üle 2 °C hakkliha puhul ja 4 °C lihavalmististe puhul

või
 - ii) külmutada sisetemperatuurini mitte üle -18 °C.

Neid temperatuuritingimusi tuleb säilitada ladustamise ja transpordi ajal.
3. Järgmisi nõudeid kohaldatakse sellise lihamassi tootmise ja kasutamise suhtes, mille tootmisel on kasutatud lihamassi tootmiseks kasutatava kondi struktuuri mittemoonutavaid tehnoloogiaid ja mille kaltsiumisisaldus pole oluliselt kõrgem hakkliha omast.
 - a) Samal territooriumil paiknevast tapamajast pärit konditustamise tooraine ei tohi olla üle seitsme päeva vana; muul juhul ei tohi konditustamise tooraine olla üle viie päeva vana. Linnurümbad ei tohi siiski olla üle kolme päeva vanad.
 - b) Mehaaniline eraldamine peab toimuma vahetult pärast konditustamist.
 - c) Kui lihamassi kasutatakse vahetult pärast omandamist, tuleb see pakkida või pakendada ja seejärel jahutada temperatuurini mitte üle 2 °C või külmutada sisetemperatuurini mitte üle -18 °C. Neid temperatuurinõudeid tuleb säilitada ladustamise ja transpordi ajal.

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

IV PEATÜKK: MÄRGISTAMINE

1. Lisaks direktiivi 2000/13/EÜ⁽¹⁾ nõuetele peavad toidukäitlejad tagama vastavuse punkti 2 nõuetele kui ja selles ulatuses, nagu see on nõutav selle liikmesriigi siseriiklike õigusaktidega, mille territooriumil toode turule viiakse.
2. Lõpptarbijale tarnimiseks mõeldud pakendid, mis sisaldavad lindude või kabjaliste hakkliha või lihamassi sisaldavaid lihavalmistisi, peavad kandma märgist, mis näitab, et selliseid tooteid tuleks enne tarbimist kuumtöödelda.

VI JAGU: LIHATOODED

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

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

- d) silmad ja silmalaud;
 - e) väline kuulmekäik;
 - f) sarvkest
 - ja
 - g) kodulindude puhul pea (välja arvatud hari ja kõrvad, lott ja karunkel), söögitoru, pugu, sooled ja suguelundid.
2. Kogu lihatoote valmistamiseks kasutatav liha, sealhulgas hakkliha ja lihavalmistised, peab vastama värskete lihale esitatavatele nõuetele. Lihatoodete valmistamiseks kasutatav hakkliha ja lihavalmistised ei pea siiski vastama muudele V jao erinõuetele.

VII JAGU: ELUSAD KAHEPOOLMELISED KARPLOOMAD

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

I PEATÜKK: ÜLDNÕUDED ELUSATE KAHEPOOLMELISTE KARPLOOMADE TURULEVIIMISEKS

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

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

II PEATÜKK: SANITAARNÕUDED ELUSATE KAHEPOOLMELISTE KARPLOOMADE TOOTMISEKS JA KOGUMISEKS

A. NÕUDED TOOTMISALADELE

1. Kogujad võivad elusaid kahepoolmelisi karploomi koguda üksnes kindlaksmääratud asukoha ja piiridega tootmispiirkondadest, mille pädev asutus on liigitanud, vajaduse korral koostöös toidukäitlejatega, klassi A, B või C kooskõlas määrusega (EÜ) nr 854/2004.
2. Toidukäitlejad võivad A klassi tootmispiirkondadest kogutud elusaid kahepoolmelisi karploomi turule viia otsetarbimiseks üksnes siis, kui need vastavad V peatüki nõuetele.

3. Toidukäitlejad võivad B klassi tootmispiirkondadest kogutud elusaid kahepoolmelisi karploomi turule viia inimtoiduks üksnes pärast töötlemist puhastuskeskuses või pärast ülekandmist.
4. Toidukäitlejad võivad C klassi tootmispiirkondadest kogutud elusaid kahepoolmelisi karploomi turule viia inimtoiduks üksnes pärast pikaajalist ülekandmist kooskõlas käesoleva peatüki C osaga.
5. Pärast puhastamist või ülekandmist võivad elusad kahepoolmelised karploomad B või C tootmispiirkondadest vastama kõikidele V peatüki nõuetele. Sellistest piirkondadest pärit elusad kahepoolmelised karploomad, mille puhul ei ole toimunud puhastamist ega ülekandmist, võib siiski saata töötlemisettevõttesse, kus need peavad läbi tegema töötlemise patogeensete mikroorganismide kõrvaldamiseks (vajaduse korral pärast liiva, muda või lima eemaldamist samas või teises ettevõttes). Lubatud töötlemismeetodid on:
 - a) steriliseerimine hermeetiliselt suletud pakendites
 - ja
 - b) kuumtöötlusted, sealhulgas:
 - i) kastmine keevasse vette kuni molluski liha sisetemperatuur on vähemalt 90 °C ja sellel temperatuuril hoidmine vähemalt 90 sekundit;
 - ii) kuumtöötlemine 3–5 minutit suletud ruumis temperatuuril 120–160 °C ja rõhuga 2–5 kg/cm² ning seejärel liha vabastamine kojast ja külmutamine sisetemperatuurini -20 °C
 - ja
 - iii) rõhu all aurutamine suletud mahutis, tingimusel et täidetakse nõudeid keetmise aja ja molluski liha sisetemperatuuri kohta, mis on märgitud alapunktis i. Tuleb kasutada kinnitatud meetodikat. Paika peavad olema pandud HACCP põhimõtetele tuginevad toimingud kuumuse ühtlase jaotuse kontrollimiseks.
6. Toidukäitlejad ei tohi toota elusaid kahepoolmelisi karploomi või neid koguda aladelt, mida pädev asutus pole liigitanud või mis selleks ei sobi tervishoiuga seotud põhjustel. Toidukäitlejad peavad arvesse võtma mis tahes asjakohast teavet, mis on seotud alade kõlblikkusega tootmiseks ja kogumiseks, sealhulgas enesekontrolli tulemusel ja pädevalt asutuselt saadud teave. Nad peavad seda teavet, eelkõige teavet keskkonna- ja ilmastikutingimuste kohta, kasutama kogutud partiidele sobiva töötlemise määratlemiseks.

B. NÕUDED KOGUMISELE JA KOGUMISJÄRGSELE KÄSITSEMISELE

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

1. Kogumistehnoloogiad ja edasine käsitsemine ei tohi põhjustada täiendavat saastumist või ulatuslikke kahjustusi elusate kahepoolmeliste karploomade kodadele ega kudedele ning selle tulemuseks ei tohi olla muudatused, mis oluliselt kahjustavad nende sobivust käsitsemiseks puhastamise, töötlemise või ülekandmise abil. Toidukäitlejad peavad eelkõige:
 - a) piisavalt kaitsma elusaid kahepoolmelisi karploomi muljumise, kriimustamise või vibreerimise eest;
 - b) mitte rakendama elusatele kahepoolmelistele karploomadele äärmuslikke temperatuure;
 - c) mitte laskma kahepoolmelisi karploomi tagasi vette, mis võiks põhjustada täiendavat saastumist;
 - ja
 - d) looduslikes asukohtades seisundi parandamist läbi viies kasutama üksnes alasid, mille pädev asutus on liigitanud klassi A.

2. Transpordivahend peab võimaldama piisavat äravoolu, olema varustatud parimaid võimalikke ellujäämistingimusi tagavalt ja pakkuma efektiivset kaitset saastumise vastu.

C. NÕUDED ELUSATE KAHEPOOLMELISTE KARPLOOMADE ÜLEKANDMISELE

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

1. Toidukäitlejad võivad kasutada üksnes alasid, mida pädev asutus on elusate kahepoolmeliste karploomade ülekandmiseks heaks kiitnud. Asukohtade piirid peavad olema selgelt tähistatud poide, vaiade või muude kinnitatud vahenditega. Ülekandevalade ning ülekandevalade ja tootmispiirkondade vahele peab jääma miinimumvahemaa, et maksimaalselt vähendada saastumise leviku riski.
2. Ülekandetingimused peavad tagama puhastamiseks optimaalsed tingimused. Eelkõige peavad toidukäitlejad:
 - a) kasutama ülekandmiseks ettenähtud elusate kahepoolmeliste karploomade käsitsemiseks tehnoloogiaid, mis võimaldavad filtrimistegevuse jätkumist pärast loodusvetesse laskmist;
 - b) elusaid kahepoolmelisi karploomi mitte üle kandma puhastamist välistava tihedusega;
 - c) laskma elusad kahepoolmelised karploomad merevette asjakohaseks ajavahemikuks, mis määratakse vee temperatuurist sõltuvalt, kuid peab kestma vähemalt kaks kuud, välja arvatud kui pädev asutus nõustub lühema perioodiga toidukäitleja riskianalüüsi põhjal;ja
 - d) tagama ülekandevalale jäävate asukohtade piisava eraldatuse partiide segunemise vältimiseks: kasutada tuleb süsteemi kõik sisse, kõik välja, et uut partiid ei saaks sisse tuua enne, kui kogu eelmine partii on eemaldatud.
3. Ülekandevalasid haldavad toidukäitlejad peavad pidama pädevale asutusele kontrollimiseks alalisi registreid elusate kahepoolmeliste karploomade allika, ülekandeperioodide, kasutatud ülekandevalade ja partii järgmise sihtkoha kohta pärast ülekandmist.

III PEATÜKK: STRUKTUURINÕUDED VÄLJASTUS- JA PUHASTUSKESKUSTELE

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

IV PEATÜKK: SANITAARNÕUDED PUHASTUS- JA VÄLJASTUSKESKUSTELE

A. NÕUDED PUHASTUSKESKUSTELE

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

1. Enne puhastamise algust tuleb elusaid kahepoolmelisi karploomi pesta muda ja kogunenud prahi eemaldamiseks, kasutades puhast vett.

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

B. NÕUDED VÄLJASTUSKESKUSTELE

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

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

V PEATÜKK: ELUSATE KAHEPOOLMELISTE KARPLOOMADE TERVISHOIUSTANDARDID

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

1. Neil peavad olema värskuse ja elujõulisusega seotud organoleptilised tunnusjooned, sealhulgas mustusevabad kojad, asjakohane reaktsioon koputamisele ja normaalses koguses valvulaarvedelikku.

2. Need ei tohi sisaldada merelisi biotoksiine summasetes kogustes (mõõdetuna terves keres või mis tahes söödavates osades eraldi), mis ületavad järgmisi piirväärtusi:
 - a) paralüütilise karploomamürgi (PSP) puhul 800 mikrogrammi kilogrammi kohta;
 - b) amnestilise karploomamürgi (ASP) puhul 20 milligrammi domoiinhapet kilogrammi kohta;
 - c) okadaaiinhappe, dinofüüstoksiinide ja pekteentoksiinide puhul kokku 160 mikrogrammi okadaaiinhappe ekvivalente kilogrammi kohta;
 - d) jessotoksiinide puhul 1 milligramm jessotoksiini ekvivalenti kilogrammi kohtaja
 - e) aspiratsiidide puhul 160 mikrogrammi aspiratsiidiekvivalente kilogrammi kohta.

VI PEATÜKK: ELUSATE KAHEPOOLMELISTE KARPLOOMADE PAKKIMINE JA PAKENDAMINE

1. Austrid tuleb pakkida või pakendada nii, et nõgus pool jääb allapoole.
2. Elusate kahepoolmeliste karploomade individuaalsed jaesuurused pakendid tuleb sulgeda ja suletuna hoida pärast väljastuskeskusest lahkumist ja kuni lõpptarbijale müügiks pakkumiseni.

VII PEATÜKK: ERALDUSMÄRGISTUS JA MÄRGISTAMINE

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

Erandina direktiivist 2000/13/EÜ võib vähima säilivuskuupäeva asendada kandega "need loomad peavad müümisel elus olema".

3. Jaettevõtja peab märgist hoidma elusate kahepoolmeliste karploomade pakendi külge kinnitatuna, kui pole tege- mist individuaalsete jaesuurused pakenditega, vähemalt 60 päeva pärast sisu jaotamist.

VIII PEATÜKK: MUUD NÕUDED

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

IX PEATÜKK: ERINÕUED VÄLJASPOOL KLASSIFITSEERITUD TOOTMISPIIRKONDI KOGUTUD KAMMKARPIDELE

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

1. Kammkarpe on lubatud turule viia üksnes siis, kui need on kogutud kooskõlas II peatüki B osaga ja vastavad V peatükis sätestatud standarditega, mis on tõendatud omakontrollisüsteemiga.

2. Lisaks kui ametlike kontrolliprogrammide andmed võimaldavad pädeval asutusel klassifitseerida kalastuspiirkondi, vajaduse korral koostöös toidukäitlejatega, rakendatakse II peatüki A osa sätteid analoogia põhjal kammkarpidele.
3. Kammkarpe on lubatud jaemüügiks turule viia üksnes läbi kalaoksjoni, väljastuskeskuse või töötlemisettevõtte. Kammkarpe käsitsedes peavad selliseid ettevõtteid käitavad toidukäitlejad teavitama pädevat asutust ja väljastuskeskuste osas vastama III ja IV peatüki asjaomastele nõuetele.
4. Kammkarpe käsitsevad toidukäitlejad peavad vastama järgmisele:
 - a) I peatüki punktide 3–7 dokumendinõuetele, kui neid kohaldatakse. Sel juhul peab registreerimisdokument selgelt näitama kammkarpide kogumisala asukohta;

või
 - b) pakendatud kammkarpide puhul ja pakitud kammkarpide puhul, kui pakkimine võimaldab pakendamisega võrdväärset kaitset, VII peatüki nõuetele eraldusmargistuse ja märgistamise suhtes.

VIII JAGU: KALATOOTED

1. Käesolevat jagu ei kohaldata elusalt turule viidavate kahepoolmeliste karploomade, okasnahksete, mantelloomade ja meritigude suhtes. Välja arvatud I ja II peatükk, kohaldatakse seda selliste loomade suhtes siis, kui neid ei viida turule elusalt, millisel juhul peavad need olema hangitud kooskõlas VII jaoga.
2. III peatükki, A, C ja D osa, IV peatükki ja V peatükki kohaldatakse jaetegevuse suhtes.
3. Käesoleva jao nõuded täiendavad määruses (EÜ) nr 852/2004 sätestatud:
 - a) Esmatootmise ja seotud toimingutega tegelevate ettevõtete puhul, sealhulgas laevad, täiendavad need nimetatud määruse I lisa nõudeid.
 - b) Muude ettevõtete puhul, sealhulgas laevad, täiendavad need nimetatud määruse II lisa nõudeid.
4. Kalatoodete suhtes:
 - a) esmatootmine hõlmab eluskalatoodete majandamist, püüdmist ja kogumist turule viimise eesmärgil

ja
 - b) seotud toimingud hõlmavad mis tahes järgmisi toiminguid, kui neid viiakse läbi kalalaevade pardal: tapmine, pea äralõikamine, rookimine, uimede eemaldamine, külmutamine ja pakkimine; samuti järgmist:
 1. oluliselt muutmata iseloomuga kalatoodete, sealhulgas eluskalatoodete, transport ja ladustamine maismaa kalafarmides

ja
 2. oluliselt muutmata iseloomuga kalatoodete, sealhulgas eluskalatoodete, transport tootmiskohast esimesse sihtkohtaettevõttesse.

I PEATÜKK: NÕUDED LAEVADELE

Toidukäitlejad peavad tagama, et:

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

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

I. NÕUDED STRUKTUURILE JA SISSESEADELE

A. NÕUDED KÕIKIDELE LAEVADELE

1. Laevad peavad olema projekteeritud ja konstrueeritud selliselt, et vältida toodete saastumist pilsivee, reovee, suitsugaasi, kütuse, nafta, määrdeainete ja muude ebasoovitavate ainetega.
2. Kalatoodetega kokku puutuvad pinnad peavad olema sobivast korrosioonikindlast materjalist, mis on sile ja mida on lihtne puhastada. Pinnakatted peavad olema vastupidavad ja mittetoksilised.
3. Tööks kalatoodetega kasutatavad seadmed ja materjal peavad olema korrosioonikindlast materjalist, mida on hõlbus puhastada ja desinfitseerida.
4. Kui laevadel on veevõtuava kalatoodete puhul kasutatava vee jaoks, peab see paiknema veevarude saastamist vältivalt.

B. NÕUDED LAEVADELE, MIS ON PROJEKTEERITUD JA SISUSTATUD VÄRSKETE KALATOODETE SÄILITAMISEKS KAUEM KUI 24 TUNDI

1. Laevad, mis on projekteeritud ja sisustatud värske kalatoodete säilitamiseks kauem kui 24 tundi, peavad olema varustatud trümmide või mahutitega kalatoodete ladustamiseks VII peatükis sätestatud temperatuuridel.
2. Trümmid tuleb eristada mootoriruumidest ja meeskonnaruumidest vaheseintega, mis on piisavad ladustatavate kalatoodete mis tahes saastamise ärahoidmiseks. Kalatoodete ladustamiseks kasutatavad trümmid ja mahutid peavad tagama nende säilimise rahuldavatel sanitaaringimustel ja vajaduse korral tagama, et sulamisvesi ei jääks toodetega kokkupuutesse.
3. Laevades, mis on sisustatud kalatoodete jahutamiseks jahutatud puhtas merevees, peavad mahutid olema varustatud mahutis läbivalt ühtlase temperatuuri tagamise seadmetega. Sellised seadmed peavad saavutama jahutamistempo, mis tagab, et kala ja puhta merevee segu ei ületa 3 °C kuus tundi pärast laadimist ja ei ületa 0 °C pärast 16 tunni möödumist ning võimaldama temperatuuride jälgimist ja vajaduse korral registreerimist.

C. NÕUDED KÜLMUTUSLAEVADELE

Külmutuslaevadel peavad olema:

1. külmutusseadmed, millel on piisav võimsus temperatuuri kiireks langetamiseks, et saavutada sisetemperatuur mitte üle -18 °C;
2. jahutusseadmed, millel on piisav võimsus kalatoodete hoidmiseks ladustrümmides temperatuuril mitte üle -18 °C; Ladustrümmid peavad olema varustatud temperatuuri registreerimise seadeldisega kohas, kus seda on hõlbus lugeda. Lugeja temperatuuriandur peab paiknema kohas, kus trümmi temperatuur on kõrgeim

ja

3. vastama värske kalatoodete säilitamiseks kauem kui 24 tundi projekteeritud ja sisustatud laevadele esitatavatele nõuetele, mis on sätestatud B osa punktis 2.

D. NÕUDED KALATÖÖTLEMISLAEVADELE

1. Kalatöötlemislaevadel peavad olema vähemalt:
 - a) vastuvõtuala, mida kasutatakse üksnes kalatoodete pardalevõtmiseks, mis on projekteeritud selliselt, et iga järgmist püüki oleks võimalik eraldada. See ala peab olema hõlpsasti puhastatav ja projekteeritud kaitsma tooteid päikese või ilmastikuelementide ja mistahes saasteallika eest;
 - b) hügieeniline süsteem kalatoodete üleviimiseks vastuvõtualalt tööalale;

- c) tööalad, mis on piisavalt suured kalatoodete hügieeniliseks ettevalmistamiseks ja töötlemiseks, hõlpsad puhastada ja desinfitseerida ning projekteeritud ja korraldatud toodete mis tahes saastamist vältivalt;
 - d) ladustamisalad valmistoodetele, mis on piisavalt suured ja projekteeritud hõlpsasti puhastatavateks. Kui pardal toimib jäätmekäitlusüksus, tuleb selliste jäätmete ladustamiseks määrata eraldi trümm;
 - e) pakkematerjalide ladustamiskoht, mis on eraldatud toodete ettevalmistamis- ja töötlemisaladest;
 - f) eriseadmed jäätmete või inimtoiduks kõlbmatute kalatoodete kõrvaldamiseks otse merre või, asjaolude nõudmisel, selleks otstarbeks reserveeritud veekindlasse mahutisse. Kui jäätmeid ladustatakse ja töödeldakse pardal eesmärgiga neid kanaliseerida, tuleb selleks määrata eraldi alad;
 - g) veevõtuava kohas, mis paikneb veevarude saastamist vältivalt,

ja
 - h) lahtisi kalatooteid käsitseva personali jaoks kätepesuseadmed, mille kraanid on kavandatud nii, et need aitavad vältida saastumise levimist.
- 2. Kalatöötlemislaevad, mille pardal kuumtöödeldakse, jahutatakse ja pakitakse vähilisi ja limuseid, ei pea siiski punkti 1 nõuetele vastama, kui selliste laevade pardal ei toimu muud käsitsemist ega töötlemist.
 - 3. Kalatooteid külmutavatel kalatöötlemislaevadel peavad olema C osa punktides 1 ja 2 sätestatud nõuetele vastavad seadmed.

II. HÜGIEENINÕUDED

- 1. Laevade osi või mahuteid, mis on reserveeritud kalatoodete ladustamiseks, ja on kasutusel, tuleb hoida puhtana ning heas korras. Eelkõige ei tohi nad olla saastatud kütuse või pilsiveega.
- 2. Võimalikult kiiresti pärast pardalevõtmist tuleb kalatooteid kaitsta saastamise eest ning päikese või muude kuumusallikate mõju eest. Nende pesemiseks tuleb kasutada kas joogivett või vajadusel puhast vett.
- 3. Kalatooteid tuleb käsitseja ja ladustada vigastamist vältivalt. Käsitsejad võivad suurte kalade või neid kahjustada võivate kalade liigutamiseks kasutada teravaid vahendeid tingimusel, et ei kahjustata toodete liha.
- 4. Kalatooted, välja arvatud elustooted, tuleb pärast laadimist võimalikult kiiresti jahutada. Kui jahutamine pole võimalik, tuleb kalatooted võimalikult kiiresti lossida.
- 5. Kalatoodete jahutamiseks kasutatav jää peab olema valmistatud joogiveest või puhtast veest.
- 6. Kui kalade pead eemaldatakse ja kalad roogitakse pardal, tuleb sellised toimingud teostada hügieeniliselt võimalikult kiiresti pärast püüki, ning tooted tuleb viivitamata ja põhjalikult pesta joogivee või puhta veega. Sellisel juhul tuleb sisikond ja rahvatervist ohustada võivad osad eemaldada võimalikult kiiresti ja hoida neid eraldi inimtoiduks mõeldud toodetest. Inimtoiduks ettenähtud kalamaksa, -marja ja niiska tuleb säilitada jääga kaetult jää sulamisele lähedasel temperatuuril või külmutada.

7. Konserveerimiseks ettenähtud tervete kalade külmutamisel soolvees tuleb sellise toote puhul saavutada temperatuur mitte üle -9°C . Soolvesi ei tohi põhjustada kalade saastumist.

II PEATÜKK: NÕUDED LOSSIMISE AJAL JA JÄREL

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

III PEATÜKK: NÕUDED KALATOOTEID KÄSITSEVALE ETTEVÕTETELE, SEALHULGAS LAEVADELE

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

A. NÕUDED VÄRSKETELE KALATOODETELE

1. Kui jahutatud, pakendamata tooteid ei jaotata, väljastata, valmistata ette ega töödelda viivitamata pärast maismaal asuvasse ettevõttesse jõudmist, tuleb need ladustada vastavates rajatistes jääga kaetult. Jääd tuleb lisada nii tihti kui vaja. Pakendatud värsked kalatooteid tuleb säilitada jää sulamisele lähedasel temperatuuril.
2. Pea eemaldamine ja rokimine tuleb sooritada hügieeniliselt. Kui rokimine on tehnilisest ja kaubanduslikust seisukohast võimalik, tuleb see teostada võimalikult kiiresti pärast toodete püüdmist või lossimist. Pärast neid toiminguid tuleb tooted põhjalikult pesta joogivee või laevade pardal puhta veega.
3. Selliseid toiminguid nagu fileerimine ja viilutamine tuleb läbi viia fileede ja viilude saastamist vältivalt. Fileed ja viilud ei tohi jääda töölaudadele kauemaks kui nende valmistamiseks vajalik aeg. Fileed ja viilud tuleb pakkida ja vajadusel pakendada ning jahutada võimalikult kiiresti pärast nende valmistamist.
4. Jääga kaetult ladustatavate pakendamata värskete kalavalmististe väljastamiseks või ladustamiseks kasutatavad mahutid peavad tagama, et sulamisvesi ei jää toodetega kokkupuutesse.
5. Terveid ja roogitud kalu võib laevade pardal transportida ja ladustada jahutatud vees. Neid võib transportida jahutatud vees jätkuvalt ka pärast lossimist ning transportida akvakultuurettvõtetest, kuni esimesse maismaettevõttesse jõudmiseni, mis tegeleb muu kui transportimise või sorteerimisega.

B. NÕUDED KÜLMUTATUD TOODETELE

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

C. NÕUDED MEHAANILISELT KONDITUSTATUD KALATOODETELE

Mehaaniliselt konditustatud kalatooteid valmistavad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

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

D. PARASIITE KÄSITLEVAD NÕUDED

1. Järgmisi kalatooteid tuleb läbinisti külmutada temperatuuril mitte üle -20 °C vähemalt 24 tundi; seda toimingut tuleb kohaldada toortootele või valmistotootele:
 - a) toorelt või peaaegu toorelt tarbimiseks ettenähtud kalatoodete puhul;
 - b) järgmistest liikidest kalatoodete puhul, kui need on ette nähtud külmsuitsutamisprotsessiks, mille puhul kalatoote sisetemperatuur ei ületa 60 °C :
 - i) heeringas;
 - ii) makrell;
 - iii) sprotid;
 - iv) (looduslik) Atlandi ja Vaikse ookeani lõheja
 - c) marineeritud ja/või soolatud kalatooted, kui sellest töötlemisest ei piisa ümarussivastsete hävitamiseks.
 2. Toidukäitlejad võivad loobuda punktis 1 nõutud toimingust, kui:
 - a) kättesaadaval on epidemioloogilised andmed, mis näitavad, et päritolukoha kalastamispiirkond ei kujuta endast ohtu tervisele parasiitide esinemise osas,ja
 - b) pädev asutus annab vastava loa.
3. Punktis 1 osutatud kalatoodete turuleviimisel, välja arvatud tarnimisel lõpptarbijale, peab nendega kaasas olema dokument tootjalt, millel näidatakse neile kohaldatud protsess.

IV PEATÜKK: NÕUDED TÖÖDELDUD KALATOODETELE

Toidukäitlejad, kes vähilisi ja limuseid kuumtöötlevad, peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

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

V PEATÜKK: KALATOODETE TERVISHOIUSTANDARDID

Lisaks kooskõlas määrusega (EÜ) nr 852/2004 vastu võetud mikrobioloogiliste kriteeriumite järgimisele peavad toidukäitlejad olenevalt toote või liigi iseloomust tagama, et inimtoiduks turule viidavad kalatooted vastavad käesolevas peatükis kehtestatud standarditele.

A. KALATOODETE ORGANOLEPTILISED OMADUSED

Toidukäitlejad peavad läbi viima kalatoodete organoleptilise kontrolli. Eelkõige peab see kontroll tagama kalatoodete vastavuse mis tahes värskuskriteeriumitele.

B. HISTAMIIN

Toidukäitlejad peavad tagama, et histamiini piirmäärasid ei ületataks.

C. KOGU LENDUV LÄMMASTIK

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

D. PARASHIIDID

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

E. INIMTERVISELE KAHJULIKUD TOKSIINID

1. Järgmiste perekondade mürgiseid kalu pole lubatud turule viia: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* ja *Canthigasteridae*.
2. Kalatooteid, mis sisaldavad biotoksiine, nagu ciguatera-toksiinid või lihaseid halvavad toksiidid, pole lubatud turule viia. Kahepoolmelistest karploomadest, okasnahksetest, mantelloomadest ja meritigudest saadud kalatooteid võib turule viia, kui need on toodetud kooskõlas VII jaoga ning vastavad nimetatud jao V peatüki punktis 2 sätestatud standarditele.

VI PEATÜKK: KALATOODETE PAKENDAMINE JA PAKKIMINE

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

VII PEATÜKK: KALATOODETE LADUSTAMINE

Kalatooteid ladustavad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Värskeid kalatooteid, sulatatud töötlemata kalatooteid ning kuumtöödeldud ja jahutatud tooteid vähilistest ja limustest tuleb säilitada jää sulamisele lähedasel temperatuuril.
2. Külmutatud kalatooteid tuleb säilitada temperatuuril mitte üle -18 °C toodet läbivalt; terveid külmutatud kalu sool-vees, mis on ettenähtud konservtoitude valmistamiseks, võib hoida temperatuuril mitte üle -9 °C.
3. Elusalt säilitatavaid kalatooteid tuleb hoida temperatuuril ja viisil, mis ei kahjusta toiduohutust või nende elujõudu.

VIII PEATÜKK: KALATOODETE TRANSPORT

Kalatooteid transportivad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

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

IX JAGU: TOORPIIM JA PIIMATOOTED

I PEATÜKK: TOORPIIM — ESMATOOTMINE

Toorpiima tootvad või vajaduse korral koguvad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse järgmistele käesolevas peatükis sätestatud nõuetele.

I. SANITAARNÕUDED TOORPIIMA TOOTMISELE

1. Toorpiim peab olema pärit loomadelt:
 - a) kes ei ilmuta inimestele piima kaudu kanduda võivate nakkushaiguste sümptomeid;
 - b) kelle üldine tervislik seisukord on hea, kes ei ilmuta piima saastata võiva taudi sümptomeid ja eelkõige ei põe mistahes suguelundite eritistega nakkust, enteriiti koos kõhulahtisuse ja palavikuga või äratuntavat udarapõletikku;
 - c) kellel pole piima kahjustada võivaid udarahaavu;
 - d) kellele pole manustatud keelatud aineid ega tooteid ning kes pole saanud keelatud ravi direktiivi 96/23/EÜ tähendusesja
 - e) kelle suhtes, kui neile on manustatud lubatud tooteid või aineid, on järgitud nende toodete või ainete puhul ettenähtud keeluaegu.
2. a) Eelkõige brutselloosi arvestades peab toorpiim olema pärit:
 - i) lehmadel või pühvlitelt, kes kuuluvad karja, mis direktiivi 64/432/EMÜ ⁽¹⁾ tähenduses on brutselloosivaba või ametlikult brutselloosivaba;

⁽¹⁾ Nõukogu 26. juuni 1964. aasta direktiiv 64/432/EMÜ ühendusesisest veiste ja sigadega kauplemist mõjutavate loomatervishoiu probleemide kohta (EÜT 121, 29.7.1964, lk 1977/64). Direktiivi on viimati muudetud 2003. aasta ühinemisaktiga.

- ii) lammastelt või kitsedelt, kes kuuluvad majandile, mis direktiivi 91/68/EMÜ⁽¹⁾ tähenduses on ametlikult brutselloosivaba või brutselloosivaba
või
 - iii) emasloomad või teised liigid, kes brutselloosile vastuvõtlike liikide puhul kuuluvad karjadesse, mida regulaarselt selle taudi suhtes kontrollitakse pädeva asutuse heakskiidetud kontrollkava alusel.
- b) Tuberkuloosi arvestades peab toorpiim olema pärit:
- i) lehmadel või pühvlitel, kes kuuluvad karja, mis direktiivi 64/432/EMÜ tähenduses on ametlikult tuberkuloosivaba
või
 - ii) emasloomad või teised liigid, kes tuberkuloosile vastuvõtlike liikide puhul kuuluvad karjadesse, mida regulaarselt selle taudi suhtes kontrollitakse pädeva asutuse heakskiidetud kontrollkava alusel.
- c) Kui kitsi peetakse lehmadega koos, tuleb selliseid kitsi kontrollida ja testida tuberkuloosi suhtes.
3. Toorpiima, mis on pärit punktile 2 mittevastavatel loomadelt, võib siiski kasutada pädeva asutuse loal:
- a) lehmade või pühvlite puhul, mis ei näita positiivset reaktsiooni tuberkuloosi- või brutselloositestidele ega selliste taudide sümptomeid, pärast kuumtöötlemist, et näidata negatiivset reaktsiooni fosfataastestile;
 - b) lammaste või kitsede puhul, mis ei näita positiivset reaktsiooni brutselloositestidele või mida on brutselloosi vastu vaksineeritud tunnustatud tõrjeprogrammi raames ja mis ei ilmuta selle taudi sümptomeid, kas:
 - i) vähemalt kahekuuse laagerdamisperioodiga juustu valmistamiseks
või
 - ii) pärast kuumtöötlemist, et näidata negatiivset reaktsiooni fosfataastestile;
- ja
- a) emasloomade või teiste liikide puhul, mis ei näita positiivset reaktsiooni tuberkuloosi- või brutselloositestidele, ega selliste taudide sümptomeid, kuid kuuluvad karjadesse, kus on tuvastatud brutselloosi või tuberkuloosi pärast punkti 2 alapunkti a alapunkti iii või punkti 2 alapunkti b alapunkti ii osutatud kontrollimisi, kui seda töödeldakse ohutust tagavalt.
4. Toorpiima mis tahes loomalt, mis ei vasta punktide 1–3 nõuetele, eelkõige mis tahes loom, kes individuaalselt näitab positiivset reaktsiooni profülaktilistele tuberkuloosi- või brutselloositestidele, nagu on sätestatud direktiivis 64/432/EMÜ ja direktiivis 91/68/EMÜ, ei tohi kasutada inimtoiduks.
5. Punktis 1 või 2 osutatud mis tahes tõvega nakatunud või nakatumiskahtlusega loomad tuleb tõhusalt isoleerida, et vältida mis tahes kahjulikku mõju teiste loomade piimale.

II. HÜGIEEN PIIMATOOTMISMAJANDITELE

A. NÕUDED RUUMIDELE JA SEADMETELE

1. Lüpsiseadmed ja ruumid, kus piima hoitakse, käsitsetakse või jahutatakse, peavad olema paigutatud ja ehitatud piima saastamisohu maksimaalselt piiravalt.

⁽¹⁾ Nõukogu 28. jaanuari 1991. aasta direktiiv 91/68/EMÜ ühendusesisest lammaste ja kitsedega kauplemist reguleerivate loomatarvishoiu nõuete kohta (EÜT L 46, 19.2.1991, lk 19). Direktiivi on viimati muudetud määrusega (EÜ) nr 806/2003 (ELT L 122, 16.5.2003, lk 1).

2. Piima hoidmise ruumid peavad olema kaitstud kahjurite eest, olema piisavalt eraldatud ruumidest, kus hoitakse loomi, ja kui see on vajalik B osas sätestatud nõuete täitmiseks, omama sobilikke külmutusseadmeid.
3. Piimaga ettenähtud korras kokkupuutuvate seadmete pinnad (lõpsmiseks, kogumiseks või transpordiks ettenähtud seadmed, mahutid jne) peavad olema kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad ning neid tuleb hoida heas korras. See eeldab siledate, pestavate ja mittetoksiliste materjalide kasutamist.
4. Sellised pinnad tuleb pärast kasutamist puhastada ja vajaduse korral desinfitseerida; Pärast iga teekonda või pärast iga teekondade seeriat, kui ajavahemik mahalaadimise ja järgmise laadimise vahel on väga lühike, kuid igal juhul vähemalt kord päevas tuleb toorpiima transpordiks kasutatavaid mahuteid enne uuestikasutamist nõuetekohaselt puhastada ja desinfitseerida.

B. HÜGIEEN LÜPSI, KOGUMISE JA TRANSPORDI AJAL

1. Lõpsmine tuleb sooritada hügieeniliselt, eelkõige tagades järgmist:
 - a) et enne lõpsi alustamist on nidad, udar ja külgnevad osad puhtad;
 - b) et lõpsja või samu tulemusi saavutava meetodi abil kontrollitakse iga looma piima organoleptiliste või füüsilis-keemiliste anomaaliate suhtes ning piima, milles sellised anomaaliad esinevad, ei kasutata inimtoiduks;
 - c) et nende loomade piima, kellel on udarapõletiku kliinilisi ilminguid, ei kasutata inimtoiduks muul viisil kui vastavalt veterinaararsti juhistele;
 - d) loomad, kellele rakendatakse raviprotseduure, mille kaudu piimasse võivad kanduda jääkained, on eraldusmärgistatud ja sellistelt loomadelt saadud piima ei kasutata inimtoiduks enne ettenähtud keeluaja lõppu;ja
 - e) et nisatilkku või spreisid kasutatakse üksnes siis, kui pädev asutus on need heaks kiitnud, ning viisil, mis ei jäta piimasse vastuvõetamatus koguses jääkaineid.
2. Vahetult pärast lõpsi tuleb piima hoida puhtas kohas, mis on projekteeritud ja varustatud saastamist vältivalt. Piim tuleb viivitamata jahutada temperatuurini 8 °C igapäevase kogumise puhul või temperatuurini mitte üle 6 °C, kui kogumine ei toimu iga päev.
3. Transpordi ajal tuleb külmaahel säilitada ja sihtkoha ettevõttesse saabumisel ei tohi piima temperatuur olla kõrgem kui 10 °C.
4. Toidukäitlejad ei pea järgima punktides 2 ja 3 sätestatud temperatuurinõudeid, kui piim vastab III osas sätestatud kriteeriumitele ja:
 - a) piim töödeldakse kahe tunni jooksul alates lõpsmisestvõi
 - b) kõrgem temperatuur on vajalik teatavate piimatoodete valmistamisega seotud tehnoloogilistel põhjustel ja pädev asutus lubab seda.

C. TÖÖTAJATE HÜGIEEN

1. Lõpsi teostavad ja/või toorpiima käsitsejad peavad kandma sobivaid puhtad rõivaid.
2. Lõpsi sooritavad isikud peavad hoidma kõrget personaalset puhtustaset. Lõpsikoha lähedal peavad olema sobivad rajatised, et lõpsjad ja toorpiima käsitsejad saaksid pesta käsi ja käsivarsi.

III. TOORPIIMA KRITERIUMID

1. Toorpiimale kohaldatakse järgmisi kriteeriume kuni standardite kehtestamiseni piima ja piimatoodete kvaliteeti käsitlevate spetsiifilisemate õigusaktide kontekstis.
2. Esinduslikul arvul juhuvaliku alusel võetud piimatootmismajanditest kogutud toorpiimaproove tuleb kontrollida punktidele 3 ja 4 vastavuse suhtes.

Kontrollide teostaja või tellija võib olla:

- a) toidukäitleja, kes piima toodab;
 - b) toidukäitleja, kes piima kogub või töötleb;
 - c) rühm toidukäitlejaid
- või
- d) siseriikliku või piirkondliku kontrollitava kontekstis.

3. a) Toidukäitlejad peavad algatama toiminguid veendumaks, et toorpiim vastab järgmistele kriteeriumitele:
 - i) toor-lehmapiima puhul:

Bakterite arv temperatuuril 30 °C (ml kohta)	100 000 ⁽¹⁾
Somaatiliste rakkude arv (ml kohta)	400 000 ⁽²⁾

⁽¹⁾ Libisev geomeetriline keskmine üle kahe kuu, vähemalt kaks proovi kuu kohta.

⁽²⁾ Libisev geomeetriline keskmine üle kolme kuu, vähemalt üks proov kuu kohta, välja arvatud kui pädev asutus määrab teistsuguse meetoodika, et võtta arvesse hooajalisi kõikumisi tootmistasetes.

- ii) teiste liikide toorpiima puhul:

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

⁽¹⁾ Libisev geomeetriline keskmine üle kahe kuu, vähemalt kaks proovi kuu kohta.

- b) Kui toorpiim muudelt liikidelt, välja arvatud lehmad, on ettenähtud toorpiima abil valmistatavate toodete valmistamiseks protsessi abil, mis ei hõlma kuumtöötlust, peavad toidukäitlejad võtma meetmeid tagamaks, et toorpiim vastab järgmisele kriteeriumile:

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

⁽¹⁾ Libisev geomeetriline keskmine üle kahe kuu, vähemalt kaks proovi kuu kohta.

4. Ilma et see piiraks direktiivi 96/23/EÜ, peavad toidukäitlejad algatama toiminguid tagamaks, et toorpiima ei viida turule, kui:
 - a) see sisaldab antibiootilisi jääkaineid koguses, mis määruse (EMÜ) nr 2377/90 ⁽¹⁾ I ja III lisades osutatud mis tahes aine suhtes ületab nimetatud määrusega lubatud tasemeid;

või

 - b) antibiootiliste ainete jääkide kombineeritud summa ületab mis tahes lubatud maksimumväärtuse.

⁽¹⁾ Nõukogu 26. juuni 1990. aasta määrus (EMÜ) nr 2377/90, milles sätestatakse ühenduse menetlus veterinaarravimijääkide piirnormide kehtestamiseks loomsetes toiduainetes (EÜT L 224, 18.8.1990, lk 1). Määrust on viimati muudetud komisjoni määrusega (EÜ) nr 546/2004 (EÜT L 87, 25.3.2004, lk 13).

5. Kui toorpiim ei vasta punktidele 3 või 4, peab toidukäitleja teavitama pädevat asutust ja rakendama asjakohaseid meetmeid olukorra parandamiseks.

II PEATÜKK: NÕUDED PIIMATOODETELE

I. TEMPERAATUURINÕUDED

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

II. NÕUDED KUUMTÖÖTLUSELE

1. Kui toorpiima või piimatooteid kuumtöödeldakse, peavad toidukäitlejad tagama, et see vastab määruse (EÜ) nr 852/2004 II lisa XI peatüki nõuetele.
2. Kaaludes, kas kohaldada toorpiimale kuumtöötlust, peavad toidukäitlejad:
 - a) võtma arvesse kooskõlas HACCP põhimõtetega vastavalt määrusele (EÜ) nr 854/2004 väljatöötatud protseduure
ja
 - b) järgima mis tahes nõudeid, mida pädev asutus võib selles suhtes kehtestada ettevõtteid tunnustades või sooritades kontrollimisi kooskõlas määrusega (EÜ) nr 854/2004.

III. TOOR-LEHMAPIIMA KRITERIUMID

1. Piimatooteid tootvad toidukäitlejad peavad algatama toiminguid tagamaks, et vahetult enne töötlemist:
 - a) piimatoodete valmistamiseks kasutatava toor-lehmapiima bakterite arv temperatuuril 30 °C on väiksem kui 300 000 ml kohta
ja
 - a) piimatoodete valmistamiseks kasutatava töödeldud lehmapiima bakterite arv temperatuuril 30 °C on väiksem kui 100 000 ml kohta.
2. Kui piim ei vasta punktis 1 sätestatud kriteeriumitele, peab toidukäitleja teavitama pädevat asutust ja rakendama meetmeid olukorra parandamiseks.

III PEATÜKK: PAKKIMINE JA PAKENDAMINE

Jaepakendid tuleb sulgeda viivitamata pärast täitmist ettevõttes, kus vedelate piimatoodete viimane kuumtöötlus aset leiab, saastumist vältivate sulgemisseadeldiste abil. Sulgemissüsteem peab olema selliselt kavandatud, et pärast avamist jääb avamisest selge ja hõlpsasti kontrollitav tõendus.

IV PEATÜKK: MÄRGISTAMINE

1. Lisaks direktiivi 2000/13/EÜ nõuetele, välja arvatud artikli 13 lõigetes 4 ja 5 ettenähtud juhtudel, peab märgistus selgelt näitama järgmist:
 - a) otsetarbimiseks ettenähtud toorpiima puhul sõna "toorpiim";
 - b) toodete puhul, milles kasutatakse toorpiima ja mille valmistamisprotsess ei hõlma mis tahes viisil kuumtöötlemist ega füüsilist või keemilist töötlemist, sõnad "kasutatud on toorpiima".
2. Punkti 1 nõudeid kohaldatakse jaemüügiks ette nähtud toodetele. Mõiste märgistamine hõlmab mis tahes pakendit, dokumenti, teatist, etiketti, rõngaskinnist vm kraetüüpi kinnist.

V PEATÜKK: ERALDUSMÄRGISTUS

Erandina I jao II lisa nõuetest:

1. ettevõtte loonumbri näitamise asemel võib eraldusmärgistus sisaldada viidet selle kohta, kus ümbrisel või pakendil ettevõtte loonumber näidatud on;
2. taaskasutatavate pudelite puhul võib eraldusmärgis näidata üksnes saatjariigi initialsiaale ja ettevõtte loonumbrit.

X JAGU: MUNAD JA MUNATOOTED

I PEATÜKK: MUNAD

1. Tootja tööruumides ja kuni tarbijale müügini tuleb mune hoida puhtalt, kuivalt, lõhnavabalt, löökide eest efektiivselt kaitstult ja otsese päikese eest varjus.
2. Mune tuleb ladustada ja transportida soovitatavalt pidevtemperatuuril, mis kõige paremini sobib nende hügieeniomaduste optimaalseks säilitamiseks.
3. Munad tuleb tarbijale tarnida hiljemalt 21 päeva jooksul alates munemisest.

II PEATÜKK: MUNATOOTED

I. NÕUDED ETTEVÕTETELE

Toidukäitlejad peavad tagama, et munatoodete valmistamise ettevõtted on konstrueeritud, kavandatud ja seadmes-
tatud järgmiste toimingute eraldatust tagavalt:

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

II. MUNATOODETE TOOTMISE TOORAINED

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

1. Munatoodete tootmiseks kasutatavate munade koored peavad olema täielikult välja arenenud ja pragudeta. Koorepragudega mune võib siiski kasutada munatoodete tootmiseks, kui tootmisettevõtte või pakkekeskus tarnib neid otse töötlemiskeskusele, kus need tuleb purustada võimalikult kiiresti.

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

III. MUNATOODETE VALMISTAMISE HÜGIEENI ERINÕUDED

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

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

IV. ANALÜÜTILISED TÄPSUSTUSED

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

V. MÄRGISTAMINE JA ERALDUSMÄRGISTUS

1. Lisaks I lisa I jaos sätestatud üldnõuetele eraldusmärgistuse suhtes peab munatoodete saadetistel, mis pole ettenähtud jaemüügiks, vaid koostisaineks teise toote valmistamisel, olema märgis, mis näitab, millisel temperatuuril munatooteid tuleb hoida, ja ajavahemikku, mille jooksul võidakse niimoodi säilimine tagada.
2. Vedelas olekus munade puhul peab punktis 1 osutatud märgis samuti kandma sõnu: "pastöriseerimata muna-
tooted — töötlemiseks sihtkohas" ning näitama purustamise kuupäeva ja kellaaja.

XI JAGU: KONNAKOIVAD JA TEOD

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

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

XII JAGU: SULATATUD LOOMARASVAD JA KÕRNED

I PEATÜKK: TOORAINI KOGUVATELE VÕI TÖÖTLEVATELE TOOTMISSETEVÕTETE KOHALDATAVAD NÕUDED

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

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

II PEATÜKK: HÜGIEENINÕUDED SULATATUD LOOMARASVA JA KÕRNETE TOOTMISEL

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

1. Toorained peavad olema:
 - a) saadud tapamajas tapetud loomadelt, kes on surmaeelse ja -järgse kontrolli tulemusel tunnistanud inimtoiduks kõlblikuks;

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

	Mäletsejalised			Sead			Muu loomarasv	
	Söödav sulatatud rasv		Rafineerimiseks ettenähtud sulatatud rasv	Toiduks kasutatav rasv		Seapekk ja muu rafineerimiseks ettenähtud rasv	Söödav	Rafineerimiseks
	Premierjus ⁽¹⁾	Muu		Seapekk ⁽²⁾	Muu			
FFA (m/m % oleiinhape) maksimaalselt	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroksiid maksimaalselt	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Kokku lahustamata lisan- tuid	Kuni 0,15 %			Kuni 0,5 %				
Lõhn, maitse, värvus	Normaalne							

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

⁽²⁾ Sea rasvkudede sulatamisel saadud rasv.

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

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

XIII JAGU: TÖÖDELDUD MAOD, PÕIED JA SOOLED

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

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

XIV JAGU: ŽELATIIN

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

I PEATÜKK: NÕUDED TOORAINETELE

1. Toidus kasutamiseks ettenähtud želatiini tootmiseks võib kasutada järgmisi tooraineid:
 - a) konte;
 - b) tehistingimustes peetavate mäletsejaliste nahku;
 - c) seanahku;
 - d) kananahka;
 - e) kõõluseid ja sooni;
 - f) looduslike ulukite nahku
ja
 - g) kalanahku ja -luid.
2. Keelatud on kasutada mis tahes parkimistöötuse läbinud nahku olenemata sellest, kas protsess lõpetati.
3. Punktides 1 a–e loetletud toorained peavad olema saadud tapamajas tapetud loomadelt, kes on surmaeelse ja -järgse kontrolli tulemusel tunnistatud inimtoiduks kõlblikuks või, looduslike ulukite nahkade puhul, kelle puhul on leitud, et nad on inimtoiduks kõlblikud.

4. Toorained peavad olema pärit vastavalt määrusele (EÜ) nr 852/2004 või kooskõlas käesoleva määrusega registreeritud või heakskiidetud ettevõtetest.
5. Kogumiskeskused ja parkimistöökodad võivad samuti tarnida toorainet inimtoiduks ettenähtud želatiini tootmiseks, kui nad on saanud pädevalt asutuselt selleks spetsiaalse loa ning vastama järgmistele nõuetele:
 - a) Nende kasutuses peavad olema hõlpsasti puhastatavate ja desinfitseeritavate kõvade põrandate ja siledete seintega laoruumid ning vajaduse korral külmutusseadmed.
 - b) Laoruume tuleb hoida rahuldavas tehnilises ja sanitaarkorras, et nad ei kujutaks endast toorainete jaoks saasteallikat.
 - c) Kui nimetatud ruumides hoitakse ja/või töödeldakse tooraineid, mis ei vasta käesolevas peatükis sätestatud nõuetele, siis peavad need olema kogu vastuvõtu-, ladustamis-, töötlemis- ja lähetusperioodi jooksul eraldatud toorainetest, mis vastavad käesoleva peatüki nõuetele.

II PEATÜKK: TOORAINETE TRANSPORT JA LADUSTAMINE

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

III PEATÜKK: NÕUDED ŽELATIINI TOOTMISELE

1. Želatiini tootmisprotsess peab tagama järgmist:
 - a) kogu mäletsejaliste kondimaterjal, mis on pärit kooskõlas ühenduse õigusaktidega veiste spongioosse entsefalopaatia (BSE) madala esinemissagedusega riikideks või piirkondadeks liigitatud riikides ja piirkondades sündinud, kasvatatud ja tapetud loomadelt, peab olema korralikult peenestatud, kuuma veega rasvatustatud ja töödeldud lahjendatud soolhappega (mille minimaalne kontsentratsioon on 4 % ja pH <1,5) vähemalt kahe päeva jooksul, millele järgneb leeliskäitlus küllastunud lubjalahusega (pH > 12,5) vähemalt 20 päeva jooksul ja steriliseerimine 4 sekundit temperatuuril 138–140 °C või töödeldud mis tahes heakskiidetud samaväärse meetodiga;

ja

 - b) muu tooraine töödeldakse happe või leelisega ning seejärel loputatakse üks või rohkem arv kordi. pH peab olema vastavalt kohandatud. Želatiin tuleb eraldada ühe või mitme järjestikuse kuumutamise, millele järgneb puhastamine filtreerimise teel ja steriliseerimine.
2. Kui želatiini valmistav toidukäitleja täidab inimtoiduks ettenähtud želatiini suhtes kohaldatavaid nõudeid kogu tema tootetud želatiini puhul, võib ta inimtoiduks mitte ettenähtud želatiini toota ja ladustada samas ettevõttes.

IV PEATÜKK: NÕUDED VALMISTOODETELE

Toidukäitlejad peavad tagama, et želatiin vastab järgmises tabelis sätestatud jääkaine piirnormidele.

Jääkaine	Piirväärtus
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ (European Pharmacopoeia 1986 (V ₂ O ₂))	10 ppm

XV JAGU: KOLLAGEEN

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

I PEATÜKK: NÕUDED TOORAINETELE

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

II PEATÜKK: TOORAINETE TRANSPORT JA LADUSTAMINE

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

III PEATÜKK: NÕUDED KOLLAGEENI TOOTMISELE

1. Kollageen tuleb toota meetodi abil, millega tagatakse tooraine töötlemine, mis hõlmab pesemist, pH korrigeerimist happe või leelise abil ja sellele järgnevat ühte või kahte loputuskorda, filtreerimist ja väljapressimist või heakskiidetud samaväärset meetodit.
2. Pärast punktis 1 nimetatud protsessi võib kollageen läbida kuivatusprotsessi.
3. Kui kollageeni valmistav toidukäitleja täidab inimtoiduks ettenähtud kollageenile kohaldatavaid nõudeid kogu omatootetud kollageeni puhul, võib ta inimtoiduks mitte ettenähtud kollageeni toota ja ladustada samas ettevõttes.

IV PEATÜKK: NÕUDED VALMISTOODETELE

Toidukäitlejad peavad tagama, et kollageen vastab järgmises tabelis sätestatud jääkaine piirnormidele.

Jääkaine	Piirväärtus
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Reith Williams)	50 ppm
H ₂ O ₂ (European Pharmacopoeia 1986 (V ₂ O ₂))	10 ppm

V PEATÜKK: MÄRGISTAMINE

Kollageeni sisaldavatel pakenditel ja pakkeüksustel peab olema märged "Inimtoiduks kõlblik kollageen" ja valmistamise kuupäev.

III LISA liide

TOORMATERJALIGA KAASASOLEVA DOKUMENDI NÄIDIS ETTEENÄHTUD
ŽELATIINI VÕI KOLLAGEENI TOOTMISEKS

I. Tooraine identifitseerimine

Toodete liik:

Valmistamiskuupäev:

Pakendiliik:

Pakkeüksuste arv:

Garanteeritud ladustamisperiood:

Netokaal (kg):

II. Tooraine päritolu

Tunnustatud tootmisettevõtte (-ettevõtete) aadress(id) ja registreerimisnumber (numbrid):.....
.....

III. Tooraine sihtkoht

Tooraine saadetakse:

kust:

(laadimiskoht)

kuhu:

(sihtriik ja sihtkoht)

Transpordivahend:.....

Kaubasaatja nimi ja aadress:.....

Kaubasaaja nimi ja aadress:
