

**KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 1243/2007,****24. oktoober 2007,****millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 (millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad) III lisa****(EMPs kohaldatav tekst)**

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

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

ning arvestades järgmist:

- (1) Kehtivate ühenduse õigusaktidega ettevõtetele kehtestatud halduskoormuse vähendamine on väga oluline tegur ettevõtete konkurentsivõime suurendamisel ja Lissaboni strateegia eesmärkide saavutamisel.
- (2) Määruses (EÜ) nr 853/2004 kehtestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erinõuded toidukäitlejatele. Kõnealuses määruses nähakse ette, et toidukäitlejad peavad selle määruse III lisas esitatud asjakohaseid sätteid järgima.
- (3) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jaos esitatud nõudeid laevadele, kes tegelevad esmatootmise ja sellega kaasnevate tegevustega, on täiendatud nõuetega, mis on sätestatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määruse (EÜ) nr 852/2004 (toiduainete hügieeni kohta) <sup>(2)</sup> I lisas. Elukõige peavad need laevad säilitama asjakohasel viisil ja vajaliku aja jooksul andmeid, mis kirjeldavad riskide ohjamiseks võetud meetmeid.
- (4) Kogemused on näidanud, et nõukogu 27. juuli 2006. aasta määruse (EÜ) nr 1198/2006 (Euroopa Kalandusfondi kohta) <sup>(3)</sup> artikli 26 mõistes väikesemahulise rannapiiüliga tegelevate toidukäitlejate jaoks võib kõnealune nõue tähendada lisanduvat halduskoormust. Seetõttu on asjakohane kehtestada nende toidukäitlejate jaoks erand selle nõude suhtes.

- (5) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa XIV jaos on sätestatud inimtoiduks ette nähtud želatiini tootmise nõuded. Kõnealuses määruses sätestatakse, et kui želatiini toodetakse mäletsejate kontidest, tuleb kasutada üksnes sellist tootmisviisi, kus on tagatud, et kogu materjali on töödeldud küllastatud lubja (pH > 12,5) leeliselises lahuses vähemalt 20 päeva ning seejärel vähemalt neli sekundit temperatuuril alates 138 °C, kusjuures kogu materjal peab olema eelnevalt peenestatud, kuuma veega rasvatustatud ja seda peab olema vähemalt kaks päeva töödeldud lahjendatud soolhappes (mille minimaalne kontsentratsioon on 4 % ja pH < 1,5).

- (6) Euroopa Toiduohutusameti bioloogiliste ohtude teaduskomisjon võttis 18. jaanuaril 2006 vastu arvamuse želatiini põhjustatud BSE riskist inimestele seoses BSE jääkidest tuleneva ohuga (kvantitatiivne riskihindamine). 18. mail 2006 võttis kõnealune komisjon vastu veel ühe arvamuse veiste selgroo, sealhulgas spinaalganglioni põhjustatud BSE riskist inimestele seoses BSE jääkidest tuleneva ohuga (kvantitatiivne riskihindamine). Mõlema arvamuse kohaselt tagavad happesega töötlemist, kuum- või rõhktöötlust sisaldavad tootmisprotsessid kas samaväärse või suurema BSE nakkusohu vähenemise võrreldes tasemega, mis saavutatakse leeliselega töötlemisel, nagu praegu nõutakse määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa XIV jao kohaselt. Seetõttu tuleb želatiini tootmisnõudeid vastavalt muuta.

- (7) Mõnedel liikmesriikidel on olnud raskusi määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa XIV ja XV jaos sätestatu kohaselt toodetud želatiini ja kollageeni võimalikku muud kasutamist kirjeldavate sätete tõlgendamise ja seega on asjakohane kõnealuste sätete ühtse rakendamise eesmärgil neid sätteid täpsustada.

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

<sup>(1)</sup> ELT L 139, 30.4.2004, lk 55. Määrust on viimati muudetud nõukogu määrusega (EÜ) nr 1791/2006 (ELT L 363, 20.12.2006, lk 1).

<sup>(2)</sup> ELT L 139, 30.4.2004, lk 1.

<sup>(3)</sup> ELT L 223, 15.8.2006, lk 1.

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

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

*Artikkel 1*

Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa muudetakse vastavalt käesoleva määruse lisale.

*Artikkel 2*

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

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 24. oktoober 2007

*Komisjoni nimel*  
*komisjoni liige*  
Markos KYPRIANOU

\_\_\_\_\_

## LISA

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

1) VIII jao punktile 3 lisatakse järgmine lõik:

„Erandina määruse (EÜ) nr 852/2004 I lisa A osa punkti 7 punktist a võib kõnealust punkti mitte kohaldada nõukogu määruse (EÜ) nr 1198/2006 (\*) artikli 26 lõike 1 tähenduses väikesemahulise rannapiüügiga tegelevate ettevõtjate suhtes, kes harrastavad kalapiüüki lühiajaliste perioodide kaupa (alla 24 tunni).

(\*) ELT L 223, 15.8.2006, lk 1.”

2) XIV jao III, IV ja V peatükk asendatakse järgmisega:

„III PEATÜKK: NÕUDED ŽELATIINI TOOTMISELE

1. Želatiini tootmisel tuleb tagada, et:

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

2. Toidukäitleja võib samas tootmishoones toota ja ladustada nii inimtoiduks ette nähtud kui inimtoiduks kõlbmatut želatiini, tingimusel et tooraine ja tootmisprotsess vastavad nõuetele, mida kohaldatakse inimtoiduks ette nähtud želatiini suhtes.

IV PEATÜKK: NÕUDED VALMISTOODETELE

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

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

## V PEATÜKK: MÄRGISTAMINE

Želatiini sisaldavatel ümbristel ja pakenditel peab olema märged „Inimtoiduks kõlblik želatiin” ja valmistamise kuupäev.”

## 3) XV jao III peatüki punkt 3 asendatakse järgmisega:

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

## 4) Liide asendatakse järgmisega:

„III LISA liide

**INIMTOIDUKS ETTENÄHTUD ŽELATIINI VÕI KOLLAGEENI TOOTMISEKS KASUTATAVA TOORAINE SAATEDOKUMENDI NÄIDIS**

Kaubadokumendi nr: .....

## I. Tooraine kirjeldus

Tooraine laad: .....

Loomaliigid: .....

Pakendi liik: .....

Pakendite arv: .....

Netomass (kg): .....

## II. Tooraine päritolu

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

.....

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

## III. Tooraine vastuvõtja

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

.....

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

IV. Transpordi liik: .....

..... [koht], ..... [kuupäev]

.....

(päritoluettevõtte juhataja või tema esindaja allkiri)

<sup>(1)</sup> Ainult juhul, kui see erineb päritoluettevõtte omast.

<sup>(2)</sup> Ainult juhul, kui see erineb vastuvõuettevõtte omast.”