

**KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 1020/2008,****17. oktoober 2008,****millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 (millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad) II ja III lisa ja määrust (EÜ) nr 2076/2005 eraldusmärgistuse, toorpiima ja piimatoodete, munade ja munatoodete ning teatavate kalatoodete osas****(EMPs kohaldatav tekst)**

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

millega lubatakse kasutada kalatoodete käitlemisel, eelkõige laevade pardal, puhast vett.

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 artiklit 9 ja artikli 10 lõiget 1,

ning arvestades järgmist:

(1) Määruse (EÜ) nr 853/2004 II lisa sätestatud eraldusmärgistuse sätted on põhjendanud segadust ühenduses ja väljaspool ühendust valmistatud toodete kindlakstege misel. Seega on asjakohane kõnealuste sätete tõrgeteta rakendamise tagamise eesmärgil neid sätteid täpsustada. Et mitte katkestada vaatlusaluste loomset päritolu toodete turustamist, tuleks sätestada, et tooteid, millele eraldusmärgistus on kantud enne 1. novembrit 2009 kooskõlas määrusega (EÜ) nr 853/2004, on lubatud ühendusse importida kuni 31. detsembrini 2009.

(2) Olenemata määruse (EÜ) nr 853/2004 artikli 3 lõikes 2 sätestatud üldisest põhimõttest, mille kohaselt ei tohi toidukäitlejad, kui hügieeninõuded nii ette näevad, kasutada mingit muud ainet peale joogivee, on Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määruse (EÜ) nr 852/2004 <sup>(2)</sup> (toiduainete hügieeni kohta) I lisa A osas ja II lisa VII peatükis ning määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao I peatüki II osas ning III ja IV peatükis sätted,

(3) Komisjoni 5. detsembri 2005. aasta määruse (EÜ) nr 2076/2005 (millega nähakse ette üleminekumeetmed Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruste (EÜ) nr 853/2004, (EÜ) nr 854/2004 ja (EÜ) nr 882/2004 rakendamiseks ning muudetakse määrusi (EÜ) nr 853/2004 ja (EÜ) nr 854/2004) <sup>(3)</sup> artiklis 11 sätestatakse, et puhast vett võib kuni 31. detsembrini 2009. aastal kasutada ka maismaal paiknevates ettevõtetes.

(4) Juba ammu on teaduslikust seisukohast lähtudes viidatud sellele, et merevee kasutamine kalatoodete puhul on tehnilist huvi pakkuv lahendus, kuna see aitab säilitada nende organoleptilisi näitajaid, sest hoiab ära osmootse stressi tekke.

(5) Puhta merevee kasutamine kalatoodete käitlemisel ja pesemisel ei kujuta endast ohtu inimeste tervisele, kui toidu käitlejate jaoks on välja töötatud ja kehtestatud kontrollimenetlused, mis põhinevad eelkõige kriitiliste kontrollpunktide ja ohuanalüüsi süsteemil ning tagavad, et puhas merevesi vastab määruses (EÜ) nr 852/2004 sätestatud puhta merevee määratlusele. Selle tõttu on asjakohane jätta artikkel 11 määrusest (EÜ) nr 2076/2005 välja ja muuta kõnealuses määruses puhta merevee kasutamist sätestav üleminekukord püsivaks. Seetõttu tuleks määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jagu vastavalt muuta.

(6) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jaos on sätestatud inimtoiduks ettenähtud kalatoodete, sealhulgas kalaõli tootmise ja turuleviimise nõuded.

<sup>(1)</sup> ELT L 139, 30.4.2004, lk 55.

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

<sup>(3)</sup> ELT L 338, 22.12.2005, lk 83.

- (7) Mõnedes liikmesriikides on esinenud raskusi selliste erinõuete täitmisega. Probleeme on ilmnunud ka kolmandatest riikidest imporditud kalaõli puhul. Kõnealusel raskused on peamiselt seotud nõuetega, mis on kehtestatud toorme suhtes, et tagada toorme sobivus inimtarbeks ettenähtud kalaõli tootmiseks, ja toidutootmistavade, mida tavaliselt kasutatakse kalaõlitööstuses. Seega on asjakohane kõnealuste sätete ühtse rakendamise eesmärgil neid sätteid täpsustada. Seetõttu tuleks määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jagu vastavalt muuta.
- (8) Euroopa Toiduohutusameti 30. augusti 2004. aasta arvamuses toiduahelas esinevate saasteainete kohta, mis on seotud *Gempylidae* sugukonna liikidest valmistatud kalatoodete mürgisusega, on selgitatud, et *Gempylidae* sugukonna kaladest, eelkõige liikidest *Ruvettus pretiosus* ja *Lepidocybium flavobrunneum* saadavad tooted võivad tekitada mao- ja sooletegevuse häireid, kui neid ei kasutata teatavates tingimustes. Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao V peatükis on sätestatud kõnealuste kalatoodete konkreetset turustamistingimused.
- (9) Nimetatud nõuded kehtivad värskete, valmis- ja töödeldud kalatoodete kohta, mis on valmistatud kõnealustest liikidest. Sarnased ohud võivad aga tarbijaid varitseda ka *Gempylidae* sugukonna liikidest valmistatud külmutatud kalatoodete puhul. Selle tõttu on asjakohane nõuda sarnaseid kaitse- ja teavitamistingimusi ka külmutatud kalatoodete puhul. Seetõttu tuleks määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jagu vastavalt muuta.
- (10) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa IX jao II peatüki III osa punkti 1 alapunktis a on sätestatud, et piimatooeid valmistavad toidukäitlejad peavad enne lehmatoorpiima töötlemist tagama selle vastavuse piirkriteeriumidele.
- (11) Vastavus kõnealustele piirkriteeriumidele on eriti oluline toiduohutuse seisukohalt, kui piima tuleb kuumtöödelda kas pastöriseerimise teel või pastöriseerimisest vähem rangema menetluse teel ja kuumtöötlust ei ole ettenähtud aja jooksul tehtud. Sellistel tingimustel ei ole kuumtöötlemise tegemisel enam piisavat baktereid hävitavat toimet, mis võib põhjustada sellest piimast valmistatava piimatootte enneaegse riknemise.
- (12) Määruse (EÜ) nr 2076/2005 artiklis 12 on sätestatud üleminekukord, mille kohaselt selle kriteeriumi täitmise kontrollimine peab piirduma kõnealuste asjaoludega. Selle tõttu on asjakohane jätta artikkel 12 määrusest (EÜ) nr 2076/2005 välja ja muuta kõnealune üleminekukord püsivaks. Seetõttu tuleks määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa IX jagu vastavalt muuta.
- (13) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa X jaos on sätestatud munade ja munatoodete hügieeni erinõuded. Vastavalt kõnealuse jao I peatüki punktile 2 tuleb mune soovitatavalt ladustada ja transportida püsival temperatuuril, mis on kõige sobivam nende hügieeniomaduste optimaalseks säilimiseks.
- (14) Määruse (EÜ) nr 2076/2005 artikli 13 lõikes 1 on sätestatud, et liikmesriigid, kes kohaldasid enne 1. jaanuari 2006 munahoidlate ja mune ühest hoidlast teise vedavate veokite suhtes riigisiseseid temperatuurinõudeid, võivad jätkata selliste nõuete kohaldamist kuni 31. detsembrini 2009. Kuna see võimalus ei ole vastuolus toiduohutuse nõuetega, mis on esitatud määruses (EÜ) nr 853/2004, on asjakohane muuta selline üleminekukord püsivaks.
- (15) Lisaks sellele võib määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa X jao II peatüki II osa punkti 1 kohaselt koorepragudega mune teatavatel tingimustel kasutada munatoodete valmistamiseks. Määruse (EÜ) nr 2076/2005 artikli 13 lõikega 2 on ette nähtud, et toidukäitlejad võivad kuni 31. detsembrini 2009. aastal kasutada koorepragudega mune munamassi tootmiseks selleks tunnustatud asutuses, tingimusel, et tootmisettevõtte või pakkimiskeskus on need tarninud otse ning need purustatakse võimalikult kiiresti. Kuna koorepragudega munade kasutamine munamassi tootmiseks kõnealustel tingimustel ei kujuta endast ohtu inimeste tervisele, on asjakohane muuta selline üleminekukord püsivaks.
- (16) Seetõttu tuleks määruse (EÜ) nr 2076/2005 artikkel 13 välja jätta ja määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa X jagu vastavalt muuta.
- (17) Seega tuleks määruseid (EÜ) nr 853/2004 ja (EÜ) nr 2076/2005 vastavalt muuta.

(18) Käesoleva määrusega ettenähtud meetmed on kooskõlas toiduahela ja loomatervishoiu alalise komitee arvamusega,

*Artikkel 3*

Määrusest (EÜ) nr 2076/2005 jäetakse välja artiklid 11, 12 ja 13.

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

*Artikkel 4*

Loomset päritolu tooteid, millele eraldusmärgistus on kantud enne 1. novembrit 2009 kooskõlas määruse (EÜ) nr 853/2004 II lisa I jao B osa punktiga 8, võib ühendusse importida kuni 31. detsembrini 2009.

*Artikkel 1*

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

*Artikkel 5*

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

*Artikkel 2*

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

I lisa punkti 1 alapunkti b kohaldatakse alates 1. novembrist 2009.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 17. oktoober 2008

*Komisjoni nimel*  
*komisjoni liige*  
Androulla VASSILIOU

## I LISA

Määruse (EÜ) nr 853/2004 II lisa muudetakse järgmiselt:

(1) I jagu muudetakse järgmiselt.

a) A osa muudetakse järgmiselt:

i) Punkt 1 asendatakse järgmisega:

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

ii) Punkt 3 asendatakse järgmisega:

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

(\*) ELT L 299, 16.11.2007, lk 1.”

b) B osa punkt 8 asendatakse järgmisega:

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

Kõnealuseid lühendeid ei kasutata märgistel, kui tooted imporditakse ühendusse väljaspool ühendust paiknevatest ettevõtetest.”

(2) III jagu muudetakse järgmiselt:

a) Punkt 1 asendatakse järgmisega:

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

b) Punktis 3 asendatakse sissejuhatav lause järgmisega:

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

---

## II LISA

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

(1) VIII jagu muudetakse järgmiselt:

a) Sissejuhatav osa muudetakse järgmiselt:

i) Punkt 2 asendatakse järgmisega:

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

ii) Punkti 3 esimesele lõigule lisatakse järgmine punkt c:

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

b) I peatüki II osa muudetakse järgmiselt:

i) Punkti 2 teine taane jäetakse välja.

ii) Punkt 5 jäetakse välja.

iii) Punkt 6 asendatakse järgmisega:

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

c) III peatükki muudetakse järgmiselt:

i) A osa punkt 2 asendatakse järgmisega:

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

ii) E osa jäetakse välja.

d) IV peatükk asendatakse järgmisega:

**„IV PEATÜKK: NÕUDED TEATUD TÖÖDELDUD KALATOODETELE**

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

**A. NÕUDED VÄHILAADSETE JA LIMUSTE KUUMTÖÖTLEMISEL**

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

## B. NÕUDED INIMTOIDUKS ETTENÄHTUD KALAÕLILE

## 1. Inimtoiduks ettenähtud kalaõli valmistamiseks:

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

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

2. Kalaõli tootmistehnoloogia peab tagama selle, et kogu toorkalaõli tootmiseks ettenähtud toore töödeldakse vastavalt vajadusele kuumtöötuse, pressimise, separeerimise, tsentrifuugimise, muu töötlemise, rafineerimise ja puhastamise teel, enne kui see lõpptarbija jaoks turule viiakse.
3. Toidukäitleja võib toota ja hoida samas ettevõttes inimtoiduks ettenähtud kalaõli ning sellist kalaõli ja kalajahu, mis ei ole ette nähtud inimtoiduks, kui toore ja tootmisprotsess vastavad inimtoiduks ettenähtud kalaõli puhul kehtivatele nõuetele.
4. Kuni ühenduses ei ole kehtestatud spetsiaalset õigusakti, tuleb toidukäitlejatel järgida riiklikke eeskirju lõpptarbija jaoks turule viidava kalaõli kohta.

(\*) ELT L 338, 22.12.2005, lk 27.”

## e) V peatükki muudetakse järgmiselt:

## i) sissejuhatavale lõigule lisatakse järgmine lause:

„B ja D osa nõudeid ei kohaldata kogu kalast valmistatud toodete puhul, kui neid kasutatakse kohe inimtoiduks ettenähtud kalaõli valmistamiseks.”

## ii) E osa punkt 1 asendatakse järgmisega:

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

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

Kalatootte märgisel peab olema tavanimetuse kõrval ka teaduslik nimetus.”

(2) IX jao II peatüki III osa punkt 1 asendatakse järgmisega:

„1. Piimatooteid valmistavad toidukäitlejad peavad algatama menetlused, mis tagavad, et vahetult enne kuumtöötlemist ja juhul, kui on ületatud vastuvõetav ajavahemik, mis on määratud HACCP-põhises menetluses:

- a) piimatoodete valmistamiseks kasutatava lehmatoorpiima bakterite arv ml kohta temperatuuril 30 °C on alla 300 000; ning
- b) piimatoodete valmistamiseks kasutatava kuumtöödeldud lehmapiima bakterite arv ml kohta temperatuuril 30 °C on alla 100 000.”

(3) X jagu muudetakse järgmiselt:

a) I peatüki punkt 2 asendatakse järgmisega:

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

b) II peatüki II osa punkt 1 asendatakse järgmisega:

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

---