

KOMISJONI MÄÄRUS (EL) nr 558/2010,

24. juuni 2010,

millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 (millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad) III lisa

(EMPs kohaldatav tekst)

EUROOPA KOMISJON,

ja elusaid meritigusid käsitlevaid konkreetseid nõudeid seoses tootmispiirkondade mikrobioloogilise liigitusega.

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

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

ning arvestades järgmist:

- (1) Määrusega (EÜ) nr 853/2004 on sätestatud loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad. Muu hulgas on sätestatud, et toidukäitlejad võivad viia turule loomset päritolu toitu tingimusel, et see on valmistatud ja käideldud eranditult ettevõtetes, mis vastavad nimetatud määruse III lisa vastavatele nõuetele.
- (2) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa I jao VII peatükis on sätestatud, et pädeva asutuse vastaval loal võib teatavatel tingimustel transportida kodukabiloomade liha enne määrusega nõutud temperatuuri saavutamist eritoodete valmistamise võimaldamiseks.
- (3) Asjakohaseid mikrobioloogilisi ja temperatuuri kriteeriume käsitlevad tunnustatud teadmised näitavad, et samalaadsed sätted oleksid kasulikud ka *foie gras* tootmisel, et võimaldada traditsioonilisi tootmismeetodeid.
- (4) Külmutamine kohe pärast tapmist ning jahutamine vähendavad miinimumini bakterite kasvu ja sulatamisjärgset mikrobioloogilist koormust. Sarnaselt juba kehtestatud kodukabiloomade liha käsitlevate sätetega tuleks külmutamiseks ettenähtud kodulindude ja jänesealiste liha tapajärgselt viivitamata jahutada ja külmutada. Seetõttu on asjakohane määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa II jao V peatükki vastavalt muuta.
- (5) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VII jao II peatükis sätestatud eeskirjad hõlmavad elusaid kahepoolseid molluskeid, elusaid okasnahkseid, elusaid mantelloomi

- (6) Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 854/2004⁽²⁾ artiklis 6 on sätestatud, et liikmesriigid peavad tagama, et elusate kahepoolmeliste karploomade, elusate okasnahksete, elusate mantelloomade ja elusate meritigude tootmise ja turuleviimise ametlikke kontrolle viiakse läbi II lisa kirjeldatu kohaselt.
- (7) Nimetatud määruse II lisa on sätestatud, et tootmispiirkondi liigitatakse fekaalse saastatuse taseme järgi. Filteerivate loomadesse, nagu kahepoolmelistesse molluskitesse, võivad koguneda inimeste tervist ohustavad mikroorganismid.
- (8) Meriteod ei ole üldiselt filtreerijad. Seetõttu võib fekaalse saastatusega seotud mikroorganismide kogunemise ohtu pidada väikeseks. Ka ei ole esitatud epidemioloogilist teavet, mis ühendaks tootmispiirkondade liigitamise sätteid mittefiltreerijatest meritigudest tuleneva ohuga inimeste tervisele. Seetõttu tuleks meriteod välja jätta tootmispiirkondade liigitamise sätetest, nagu need on sätestatud määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VII jao II peatükis.
- (9) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VII jao VI peatükis on ainult sätestatud, et elusate kahepoolmeliste molluskite individuaalsed jaesuuruses pakendid tuleb sulgeda ja suletuna hoida pärast väljastuskeskusest lahkumist ja kuni lõpptarbijale müügiks pakkumiseni. Muud kahepoolsete molluskite pakendeid see nõue ei hõlma. Rahvatervise huvides on asjakohane muuta seda nõuet nii, et kõik sellised pakendid tuleb suletuna hoida kuni lõpptarbijale pakkumiseni.
- (10) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VII jao IX peatükis on kehtestatud erinõuded väljaspool klassifitseeritud tootmispiirkondi kogutud kammkarpide kohta. Selliseid nõudeid tuleks samuti kohaldada elavate mittefiltreerivate meritigude suhtes. Kõnealuse peatüki punktis 4 on kehtestatud kammkarpide pakendamise erieeskirjad. On asjakohane, et nõudeid, mida kohaldatakse elusate kahepoolsete molluskite pakendite suhtes transpordil pärast väljastuskeskusest lahkumist ja kuni lõpptarbijale müügiks pakkumiseni, kohaldataks ka väljaspool klassifitseeritud tootmispiirkonda kogutud kammkarpide ja mittefiltreerivate meritigude suhtes.

⁽¹⁾ ELT L 139, 30.4.2004, lk 55.

⁽²⁾ ELT L 139, 30.4.2004, lk 206.

- (11) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao III peatüki punktis A on sätestatud nõuded värske kalandustoodete käitlemiseks. Määruse I lisa punktis 3.5 sätestatud kalandustoodete määramine ei hõlma sulanud töötlemata kalandustooted ja värskeid kalandustooted, millele on säilitamise tagamiseks lisatud lisaaineid kooskõlas vastavate õigusaktidega. Liidu õigusaktide järjepidevuse huvides tuleks samu värske kalandustoodete suhtes kohaldatavaid nõudeid kohaldada ka nende toodete suhtes.
- (12) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao VII peatüki punktis 2 ja VIII peatüki punkti 1 alapunktis b on nimetatud konservtoitude valmistamiseks ettenähtud tervete külmutatud soolvees olevate kalade suhtes kehtestatud erand üldisest külmutatud kalade temperatuurinõudest, mis ei tohi olla kõrgem kui -18°C . Kalade külmutamisel soolvees tuleb saavutada temperatuur mitte üle -9°C .
- (13) Konservtoitude valmistamiseks ettenähtud terve kala külmutamisel soolvees tavapärasest meetodit järgides ei ole temperatuuri vaja enam muude vahenditega alandada alla -18°C , kui konservtoitude valmistamiseks ettenähtud terved soolvees külmutatud kalad külmutamisel kasutatud soolveest välja võetakse.
- (14) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa XIV jao I peatüki punktis 1 ja XV jao I peatüki punktis 1 on sätestatud nõuded toidus kasutamiseks ettenähtud želatiini ja kollageeni tootmiseks.
- (15) 2005. aasta jaanuaris andis Euroopa Toiduohutusamet välja teadusliku arvamuse kollageeni ning kollageeni toot-

mismeetodi ohutuse kohta ⁽¹⁾. Selle arvamuse kohaselt ei tuleks kontide kasutamist kollageeni tootmisel inimeste tervisele ohtlikuks pidada. Seega on asjakohane sätestada EFSA arvamusega kooskõlas olevad töötlemisnõuded ning täpsustada, et toorainena kasutatavad kondid ei tohi olla Euroopa Parlamendi ja nõukogu 22. mai 2001. aasta määruses (EÜ) nr 999/2001 (millega sätestatakse teatavate transmissiivsete spongioossete entsefalopaatiate vältimise, kontrolli ja likvideerimise eeskirjad) ⁽²⁾ määratletud riskiteguriga materjal. III lisa XV jao I peatüki punkti 1 tuleks vastavalt muuta.

- (16) Liidu õigusaktide järjepidevuse huvides tuleks määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa XIV jao I peatüki punkti 1 ja III peatüki punkt 1 seoses želatiini tootmise toorainetega vastavalt muuta.

- (17) Käesoleva määrusega ettenähtud 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. juuni 2010

Komisjoni nimel
president

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ Bioloogiliste ohtude teaduskomisjoni (BIOHAZ) aramus kollageeni ning kollageeni tootmismeetodite ohutuse kohta, vastu võetud 26. jaanuaril 2005.

⁽²⁾ EÜT L 147, 31.5.2001, lk 1.

LISA

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

1. II jao V peatüki punktid 3 ja 4 asendatakse järgmisega:

- „3. Kohe pärast liha lõikamist ja vajaduse korral pakendamist tuleb liha jahutada vähemalt 4 °C-ni.
4. Liha peab omandama vähemalt 4 °C temperatuuri enne transporti ja tuleb hoida transpordi ajal sellel temperatuuril. Siiski võib pädeva asutuse loal transportida *foie gras* tootmiseks ettenähtud maksasid kõrgemal temperatuuril kui 4 °C, tingimusel et
- a) selline transport leiab aset kooskõlas tingimustega, mille pädev asutus täpsustab transportimiseks ühest konkreetsest ettevõttest teise, ja
- b) liha väljub tapamajast või lihalõikamisruumist viivitama ning transport ei kesta üle kahe tunni.
5. Külmutamiseks ettenähtud kodulindude või jänesealiste liha tuleb külmutada ilma asjatu viivitusega.
6. 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.”

2. VII jagu muudetakse järgmiselt:

a) punkt 1 jao sissejuhatavas osas asendatakse järgmisega:

„1. Käesolev jagu kehtib elusate kahepoolmeliste molluskite suhtes. See kehtib ka elusate okasnahksete, elusate mantelloomadete ja elusate meritigude suhtes, välja arvatud puhastamist käsitlevad sätted. II peatüki A osa sätteid tootmispiirkondade klassifikatsiooni kohta ei kohaldata mittefiltreerivate meritigude suhtes.”;

b) VI peatüki punkt 2 asendatakse järgmisega:

„2. Kõik väljastuskeskusest lahkuvad või teise väljastuskeskusesse suunatud kahepoolmeliste molluskite pakendid peavad olema suletud. Otseseks jaemüügiks ettenähtud elusate kahepoolmeliste molluskite pakendid tuleb hoida suletuna kuni lõpptarbijale müügiks pakkumiseni.”;

c) IX peatükk asendatakse järgmisega:

„IX PEATÜKK: ERINÕUED VÄLJASPOOL KLASSIFITSEERITUD TOOTMISPIIRKONDI KOGUTUD KAMMKARPIDELE JA MITTEFILTREERIVATELE MERITIGUDELE.

Kammkarpe ja mittefiltreerivaid meritigusid väljaspool klassifitseeritud tootmispiirkondi koguvad või selliseid kammkarpe ja/või selliseid meritigusid käitlevad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele:

1. Kammkarpe ja mittefiltreerivaid meritigusid on lubatud turule viia üksnes siis, kui need on kogutud kooskõlas II peatüki B osaga ja vastavad V peatükis sätestatud standarditele, 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 ja mittefiltreerivaid meritigusid on lubatud jaemüügiks turule viia üksnes kalaoksjoni, väljastuskeskuse või töötlemisettevõtte kaudu. Kammkarpe ja/või selliseid meritigusid käideldes peavad selliseid ettevõtteid käitavad toidukäitlejad teavitama pädevat asutust ja väljastuskeskuste osas vastama III ja IV peatüki asjaomastele nõuetele.
4. Kammkarpe ja elusaid mittefiltreerivaid meritigusid käitlevad toidukäitlejad peavad vastama järgmisele:
- a) I peatüki punktide 3–7 dokumendinõuetele, kui neid kohaldatakse. Sel juhul peab registreerimisdokument selgelt näitama kammkarpide ja/või elusate meritigude kogumisala asukoha; või
- b) VI peatüki punkti 2 nõuetele seoses jaemüüki saadetavate elusate kammkarpide ja elusate meritigude kõigi pakendite sulgemisega ning VII peatüki nõuetele identifitseerimismärgi ja märgistamise kohta.”.

3. VIII jagu muudetakse järgmiselt:

a) punkt 1 jao sissejuhatavas osas asendatakse järgmisega:

„1. Käesolevat jagu ei kohaldata elusalt turule viidavate kahepoolmeliste molluskite, 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.

Seda kohaldatakse sulanud töötlemata kalandustoodete ja värske kalandustoodete suhtes, millele on liidu vastava õigusakti kohaselt lisatud lisaaineid.”;

b) VII peatüki punkt 2 asendatakse järgmisega:

„2. Külmutatud kalandustooteid tuleb säilitada temperatuuril mitte üle -18°C toodet läbivalt; konservtoitude valmistamiseks ettenähtud terveid kalu, mis on algselt külmutatud soolvees, võib hoida temperatuuril mitte üle -9°C .”;

c) VIII peatüki punkti 1 alapunkt b asendatakse järgmisega:

„b) külmutatud kalandustooted, välja arvatud konservtoitude valmistamiseks ettenähtud terved külmutatud kalad, mis on algselt külmutatud soolvees, tuleb transpordi ajal hoida ühtlasel temperatuuril mitte üle -18°C toodet läbivalt, võimalike lühiajaliste temperatuuritõusudega mitte üle 3°C .”.

4. XIV jao I peatüki punkti 1 alapunkt a asendatakse järgmisega:

„a) konte, mis ei ole kindlaksmääratud riskiteguriga materjal, nagu on määratletud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 999/2001 (*) artikli 3 lõike 1 punktis g;

(*) EÜT L 147, 31.5.2001, lk 1.”

5. XV jagu muudetakse järgmiselt:

a) I peatüki punkt 1 asendatakse järgmisega:

„1. Toidus kasutamiseks ettenähtud kollageeni tootmiseks võib kasutada järgmisi tooraineid:

- a) konte, mis ei ole kindlaksmääratud riskiteguriga materjal, nagu on määratletud määruse (EÜ) nr 999/2001 artikli 3 lõike 1 punktis g;
- b) tehistingimustes peetavate mäletsejaliste nahku;
- c) seanahku;
- d) kodulindude nahka;
- e) kõõluseid ja sooni;
- f) ulukite nahku ja
- g) kalanahka ja -luid.”

b) III peatüki punkt 1 asendatakse järgmisega:

„1. Kollageeni tootmisel tuleb tagada, et:

- a) mäletsejaliste kondimaterjali, mis on saadud loomadelt, kes on sündinud ja kasvatatud või tapetud riikides või piirkondades, mis on määruse (EÜ) nr 999/2001 artikli 5 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 $\text{pH} < 1,5$); sellele töötlusele peab järgnema pH korrigeerimine happe või leelise abil ja sellele järgnev üks või mitu loputuskorda, filtreerimine ja väljapressimine või heakskiidetud samaväärne meetod;
- b) muu kui punktis a nimetatud tooraine suhtes tuleb kohaldada töötlemist, mis hõlmab pesemist, pH korrigeerimist happe või leelise abil ja sellele järgnevat ühte või mitut loputuskorda, filtreerimist ja väljapressimist või samaväärset heakskiidetud menetlust; väljapressimise etapi võib jätta ära mittemäletsejalistelt saadud toorainest madalmolekulaarse kollageeni tootmisel.”