

**KOMISJONI DELEGEERITUD MÄÄRUS (EL) 2022/2258,****9. september 2022,**

**millega muudetakse ja parandatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirju käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa seoses kalandustoodete, munade ja teatavate kõrgrafineeritud toodetega ning muudetakse komisjoni delegeeritud määrust (EL) 2019/624 seoses teatavate kahepoolmeliste karploomadega**

**(EMPs kohaldatav tekst)**

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrust (EÜ) nr 853/2004, milles sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad, <sup>(1)</sup> eriti selle artikli 10 lõike 1 teise lõigu punkte d, e ja g,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 15. märtsi 2017. aasta määrust (EL) 2017/625, mis käsitleb ametlikku kontrolli ja muid ametlikke toiminguid, mida tehakse eesmärgiga tagada toidu- ja söödaalaste õigusnormide ning loomatervise ja loomade heaolu, taimetervise- ja taimekaitsevahendite alaste õigusnormide kohaldamine, millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruseid (EÜ) nr 999/2001, (EÜ) nr 396/2005, (EÜ) nr 1069/2009, (EÜ) nr 1107/2009, (EL) nr 1151/2012, (EL) nr 652/2014, (EL) 2016/429 ja (EL) 2016/2031, nõukogu määruseid (EÜ) nr 1/2005 ja (EÜ) nr 1099/2009 ning nõukogu direktiive 98/58/EÜ, 1999/74/EÜ, 2007/43/EÜ, 2008/119/EÜ ja 2008/120/EÜ ning millega tunnistatakse kehtetuks Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrused (EÜ) nr 854/2004 ja (EÜ) nr 882/2004, nõukogu direktiivid 89/608/EMÜ, 89/662/EMÜ, 90/425/EMÜ, 91/496/EMÜ, 96/23/EÜ, 96/93/EÜ ja 97/78/EÜ ja nõukogu otsus 92/438/EMÜ (ametliku kontrolli määrus), <sup>(2)</sup> eriti selle artikli 18 lõike 7 punkti g,

ning arvestades järgmist:

- (1) Määruses (EÜ) nr 853/2004 on sätestatud loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad toidukäitlejatele.
- (2) Määrusega (EÜ) nr 853/2004 on lubatud kodulindude tapmine põllumajandusettevõttes, kui on täidetud teatavad nõuded, sealhulgas nõue, et tapetud loomadega peab kaasas olema komisjoni rakendusmääruses (EL) 2020/2235 <sup>(3)</sup> esitatud näidise kohane sertifikaat. Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisas on aga viidatud valele sertifikaadile ja seepärast tuleks seda viidet parandada.
- (3) Määrusega (EL) 2021/1756 <sup>(4)</sup> muudetud määrusega (EL) 2017/625 on laiendatud tootmis- ja ülekandevalde liigitamise nõudest erandite tegemise võimalust peale meripurade (*Holothuroidea*) ka kõikidele teistele okasnahksetele, kes ei toitu filtrimise teel. Sellest tulenevalt tuleks nimetatud võimaluse arvessevõtmiseks muuta määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VII jao IX ja X peatükki.

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

<sup>(2)</sup> ELT L 95, 7.4.2017, lk 1.

<sup>(3)</sup> Komisjoni 16. detsembri 2020. aasta rakendusmäärus (EL) 2020/2235, millega kehtestatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruste (EL) 2016/429 ja (EL) 2017/625 rakenduseeskirjad seoses loomatervise sertifikaatide näidiste, ametlike sertifikaatide näidiste ja loomatervise/ametlike sertifikaatide näidistega teatavate looma- ja kaubakategooriate saadetiste liitu toomiseks ja liidusiseseks liikumiseks, selliste sertifikaatidega seotud ametliku sertifitseerimisega ning millega tunnistatakse kehtetuks määrus (EÜ) nr 599/2004, rakendusmäärused (EL) nr 636/2014 ja (EL) 2019/628, direktiiv 98/68/EÜ ning otsused 2000/572/EÜ, 2003/779/EÜ ja 2007/240/EÜ (ELT L 442, 30.12.2020, lk 1).

<sup>(4)</sup> Euroopa Parlamendi ja nõukogu 6. oktoobri 2021. aasta määrus (EL) 2021/1756, millega muudetakse määrust (EL) 2017/625 seoses kolmandatest riikidest liitu eksporditavate loomade ja loomsete saaduste ametliku kontrolliga, et tagada antimikroobikumide teatavate kasutusviiside keelu järgimine ja määrust (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erireeglid (ELT L 357, 8.10.2021, lk 27).

- (4) Peale selle on määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa sätestatud temperatuurinõuded ja transporditingimused kalandustoodete jaoks. Seal on muu hulgas ette nähtud, et kalandustooteid tuleb jahutatuna transportida jää sulamistemperatuuril ja külmutatuna temperatuuril  $-18\text{ °C}$ . Nüüd on olemas uued transpordimeetodid, näiteks sügavjahutamine, mille puhul kala temperatuuri alandatakse kala algse külmumispunkti ja sellest  $1\text{--}2\text{ °C}$  madalama temperatuuri vahele jääva temperatuurini ning mis võimaldab transportida seda kastides ilma jääta. Need uued meetodid tuleks sätestada määruses (EÜ) nr 853/2004 ja lähtuvalt Euroopa Toiduohutusameti (EFSA) 28. jaanuari 2021. aasta teaduslikust arvamusest, milles on käsitletud niinimetatud sügavjahutamise meetodi kasutamist värske kalandustoodete transportimiseks, <sup>(5)</sup> tuleks lubada neid kasutada.
- (5) Vastavalt määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao III peatüki A osale tuleb värskeid kalandustooteid säilitada sobivates rajatistes jääga kaetult ja jääd tuleb lisada nii tihti kui vaja. Peale selle võib terveid ja roogitud värskeid kalandustooteid transportida ja säilitada jahutatud vees seni, kuni need jõuavad esimesse maismaal asuvasse ettevõttesse, kus viiakse läbi mis tahes muid toiminguid peale transportimise ja sortimise.
- (6) Kalandustoodete sektoris tegutsevad toidukäitlejad on taotlenud määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa muutmist, et võimaldada tervete ja roogitud värskeid kalandustoodete transportimist jahutatud vees pärast nende saabumist esimesse maismaal asuvasse ettevõttesse. See transport peaks toimuma „vannides“, mis kujutavad endast vee ja jääga täidetud kolmekihilisest polüetüleenist kaste.
- (7) EFSA võttis 19. märtsil 2020 vastu teadusliku arvamuse vannide kasutamise kohta värskeid kalandustoodete transportimiseks ja säilitamiseks <sup>(6)</sup>. Selles arvamuses jõudis EFSA järeldusele, et rahvatervise seisukohast ei erine määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao III peatüki A osas sätestatud nõuete kohane värskeid kalandustoodete säilitamine ja transport oluliselt vannide kasutamisest, ning esitas mõned soovitusel nende kasutamiseks. Seepärast tuleks määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa muuta, et võimaldada vee ja jääga täidetud vannide kasutamist tervete ja roogitud värskeid kalandustoodete transportimiseks pärast nende saabumist esimesse maismaal asuvasse ettevõttesse, kus viiakse läbi mis tahes muid toiminguid peale transportimise ja sortimise.
- (8) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao VIII peatükis on sätestatud kalandustoodete transpordi üksikasjalikud eeskirjad. Eelkõige tuleb transpordi ajal hoida värskeid kalandustooteid jää sulamistemperatuurile lähedasel temperatuuril ja külmutatud kalandustooteid toote kõikide osade ulatuses temperatuuril mitte üle  $-18\text{ °C}$  ning seejuures ei tohi temperatuuri võimalik lühiajaline tõus olla suurem kui  $3\text{ °C}$ .
- (9) EFSA võttis 10. detsembril 2020 vastu teadusliku arvamuse niinimetatud sügavjahutamise meetodi kasutamise kohta värskeid kalandustoodete transportimisel <sup>(7)</sup>. Selles arvamuses võrdles EFSA jääta kastides sügavjahutatud värskeid kalandustoodete temperatuuri ning praegu lubatud viisil jääga kastides transporditavate toodete temperatuuri. EFSA jõudis järeldusele, et sobivates tingimustes ei ole traditsiooniliste transporditemperatuuride ja sügavjahutamismeetodiga saavutatavate temperatuuride vahel rahvatervise seisukohast mingeid erinevusi. EFSA tegi kindlaks viis analüüsimeetodit, mida võib käsitada sobivana selle tuvastamiseks, kas eelnevalt külmutatud kala esitatakse kaubanduses kui sügavjahutatud kala. Seepärast tuleks teatavatel tingimustel lubada kasutada määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao VIII peatüki punktis 1 osutatud värskeid kalandustoodete transportimisel sügavjahutamise meetodit.

<sup>(5)</sup> EFSA Journal 2021; 19(1): 6378.

<sup>(6)</sup> EFSA Journal 2020; 18(4): 6091.

<sup>(7)</sup> EFSA Journal 2021; 19(1): 6378.

- (10) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa X jao I peatükis on sätestatud munade tootmist käsitlevad hügieenieeskirjad. Munade kaudu levivate haiguste risk tuleneb liidus peamiselt patogeenist *Salmonella enteritidis* ning selle kasvu munades mõjutab munade säilitamis- ja transportimistemperatuur. Kuna paljudes liikmesriikides puuduvad nõuded aja- ja temperatuuritingimuste järgimiseks munade säilitamisel ja transportimisel, on oluline sätestada määruses (EÜ) nr 853/2004 munade jaoks „minimaalse säilimisaja tähtpäev“, nagu see on määratletud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1169/2011<sup>(8)</sup> artikli 2 lõike 2 punktis r, et lõpptarbijal oleks võimalik teha ühtsel alusel teadlikke valikuid ja kasutada toitu ohutuimal viisil. EFSA 10. juuli 2014. aasta arvamuses toidumunade riknemisest ja patogeenide arengust tulenevate rahvaterviseriskide kohta<sup>(9)</sup> on jõutud järeldusele, et liigi *Gallus* kanadelt saadud munade minimaalseks säilimisajaks tuleks kehtestada maksimaalselt 28 päeva, kuna nende munade säilimisaja pikendamine enam kui 28 päevani tooks kaasa suhtelise haigestumise riski suurenemise. Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa X jao I peatükis sätestatud kehtiv nõue, et munad tuleb tarbijale tarnida hiljemalt 21 päeva pärast munemist, on turustamisstandard, millel on piiratud mõju munade ohutusele, kuid millega kaasneb toidu raiskamine jaemüügi tasandil. Selle ajavahemiku pikendamisel 21 päevalt 28 päevale väheneks kõnealune toidu raiskamine märkimisväärselt, eelkõige liigi *Gallus* kanadelt saadud munade puhul, kuna need munad kõrvaldataks müügil hetkel, mil lõpeb nende minimaalne säilimisaeg.
- (11) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa XVI jaos on sätestatud erinõuded teatavate inimtoiduks ette nähtud kõrgrafineeritud toodete tootmiseks viisil, mille puhul on tooraine töötlemisega välistatud kõik riskid inimeste ja loomade tervisele. Teatavate rasva derivaatide, näiteks kolesterooli ja lanoliinist saadud D3-vitamiini puhul tuleb samuti rakendada eritöötlust selliste riskide välistamiseks ning seepärast tuleks käsitada neid kõrgrafineeritud toodetena.
- (12) Lõhna- ja maitseaineid kasutatakse toidus vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusele (EÜ) nr 1334/2008<sup>(10)</sup>. Nende tootmise protsess hõlmab keerukat füüsikalist, ensümaatilist või mikrobioloogilist protsessi, mille tulemusena välistatakse olemasolevate teaduslike tõendite kohaselt kõik riskid inimeste ja loomade tervisele. Seega tuleks loomsetest saadustest saadud lõhna- ja maitseaineid käsitada kõrgrafineeritud toodetena.
- (13) Seepärast tuleks määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa vastavalt muuta.
- (14) Komisjoni delegeeritud määruses (EL) 2019/624<sup>(11)</sup> on sätestatud erieeskirjad määruse (EL) 2017/625 artikli 18 lõikes 1 osutatud ametliku kontrolli tegemiseks loomsete saaduste puhul. Täpsemalt on nimetatud delegeeritud määruse artikli 1 punkti a alapunktis v ja artiklis 11 käsitletud eeskirju määruse (EL) 2017/625 artikli 18 lõikest 6 erandite tegemiseks seoses tootmis- ja ülekandevalde liigitamisega kammkarplaste (*Pectinidae*), meripurade (*Holothuroidea*) puhul. Määrusega (EL) 2021/1756 muudetud määruse (EL) 2017/625 artikliga 18 on laiendatud tootmis- ja ülekandevalde liigitamise nõudest erandite tegemise võimalust peale meripurade (*Holothuroidea*) ka kõikidele teistele okasnahksetele, kes ei toitu filtrimise teel. Sellest tulenevalt tuleks delegeeritud määrust (EL) 2019/624 muuta nii, et tootmis- ja ülekandevalde liigitamine ei oleks nõutav selliste okasnahksete kogumisel, kes ei toitu filtrimise teel.

<sup>(8)</sup> Euroopa Parlamendi ja nõukogu 25. oktoobri 2011. aasta määrus (EL) nr 1169/2011, milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele ning millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusi (EÜ) nr 1924/2006 ja (EÜ) nr 1925/2006 ning tunnistatakse kehtetuks komisjoni direktiiv 87/250/EMÜ, nõukogu direktiiv 90/496/EMÜ, komisjoni direktiiv 1999/10/EÜ, Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 2000/13/EÜ, komisjoni direktiivid 2002/67/EÜ ja 2008/5/EÜ ning komisjoni määrus (EÜ) nr 608/2004 (ELT L 304, 22.11.2011, lk 18).

<sup>(9)</sup> EFSA Journal 2014; 12(7): 3782.

<sup>(10)</sup> Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrus (EÜ) nr 1334/2008, mis käsitleb toiduainetes kasutatavaid lõhna- ja maitseaineid ning teatavaid lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi ning millega muudetakse nõukogu määrust (EMÜ) nr 1601/91, määrusi (EÜ) nr 2232/96 ja (EÜ) nr 110/2008 ning direktiivi 2000/13/EÜ (ELT L 354, 31.12.2008, lk 34).

<sup>(11)</sup> Komisjoni 8. veebruari 2019. aasta delegeeritud määrus (EL) 2019/624, milles käsitletakse kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EL) 2017/625 erieeskirju liha tootmise suhtes tehtava ametliku kontrolli ning elusate kahepoolmeliste karploomade tootmis- ja ülekandevalde kohta (ELT L 131, 17.5.2019, lk 1).

- (15) Määrust (EÜ) nr 853/2004 ja delegeeritud määrust (EL) 2019/624 tuleks muuta ühe ja sama delegeeritud määrusega, kuna mitu neis tehtavat muudatust on seotud määrusega (EL) 2021/1756 määrusesse (EL) 2017/625 hiljuti tehtud muudatustega. Peale selle on määrusesse (EL) 2019/624 tehtav okasnahksetega seotud muudatus täiendavat laadi, kuna selle eesmärk on üksnes kooskõla saavutamine määrusega (EL) 2021/1756 määrusesse (EL) 2017/625 tehtud muudatusega. Ühtlasi peaksid määrusesse (EÜ) nr 853/2004 ja delegeeritud määrusesse (EL) 2019/624 tehtavad muudatused liidu eeskirjade järjepidevuse huvides jõustuma samal kuupäeval.
- (16) Määrust (EÜ) nr 853/2004 ja delegeeritud määrust (EL) 2019/624 tuleks seepärast vastavalt muuta,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

#### Artikkel 1

### Komisjoni delegeeritud määruse (EÜ) nr 853/2004 muutmine ja parandamine

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

#### Artikkel 2

### Delegeeritud määruse (EL) 2019/624 muutmine

Delegeeritud määrust (EL) 2019/624 muudetakse järgmiselt.

- 1) Artikli 1 punkti a alapunkt v asendatakse järgmisega:

„v) kammkarplaste (*Pectinidae*), meritigude ja okasnahksete tootmis- ja ülekandealade liigitamisega seotud erandid määruse (EL) 2017/625 artikli 18 lõikest 6;“.

- 2) Artikkel 11 asendatakse järgmisega:

„Artikkel 11

#### **Määruse (EL) 2017/625 artikli 18 lõike 6 kohaselt liigitamata tootmisaladel kogutud kammkarplaste (*Pectinidae*) ning muul kui filtrimisel põhineva toitumisviisiga meritigude ja okasnahksete ametlik kontroll**

Erandina määruse (EL) 2017/625 artikli 18 lõikest 6 ei ole kammkarplaste (*Pectinidae*) ning muul kui filtrimisel põhineva toitumisviisiga meritigude ja okasnahksete kogumisel vaja tootmis- ja ülekandealad liigitada, kui pädevad asutused teevad kalaoksjonitel, väljastuskeskustes ja töötlemisettevõtetes selliste loomade ametlikku kontrolli.

Sellise ametliku kontrolli käigus kontrollitakse vastavust:

- a) määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VII jao V peatüki kohastele elusate kahepoolmeliste karploomade tervisestandarditele;
- b) kõnealuse jao IX peatükis sätestatud erinõuetele, mida kohaldatakse väljaspool liigitatud tootmispiirkondi kogutud kammkarplaste (*Pectinidae*) ning muul kui filtrimisel põhineva toitumisviisiga meritigude ja okasnahksete suhtes.“

#### Artikkel 3

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

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 9. september 2022

*Komisjoni nimel*  
*president*  
Ursula VON DER LEYEN

---

## LISA

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

1) II jao VI peatüki punkt 7 asendatakse järgmisega:

„7. Peale toiduahelat käsitleva teabe, mis tuleb esitada vastavalt käesoleva määruse II lisa III jaole, peab tapetud loomaga tapamajas või lihalõikusettevõttes kaasas olema rakendusmääruse (EL) 2020/2235 IV lisa 2. peatükis sätestatud loomatervise sertifikaat või see tuleb sinna eelnevalt saata mis tahes vormis.“

2) VII jagu muudetakse järgmiselt:

a) IX peatükk asendatakse järgmisega:

„IX PEATÜKK: ERINÕUDED VÄLJASPOOL LIIGITATUD TOOTMISPIIRKONDI KOGUTUD KAMMKARPLASTE NING MUUL KUI FILTRIMISEL PÕHINEVA TOITUMISVIISIGA MERITIGUDE JA OKASNAHKSETE SUHTES

Kammkarplasi ning muul kui filtrimisel põhineva toitumisviisiga meritigusid ja okasnahkseid väljaspool liigitatud tootmispiirkondi koguvad või selliseid kammkarplasi ja/või selliseid meritigusid ja/või okasnahkseid käitlevad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Kammkarplasi ning muul kui filtrimisel põhineva toitumisviisiga meritigusid ja okasnahkseid tohib turule lasta üksnes juhul, kui need on kogutud ja neid on käideldud vastavalt II peatüki B osale ning kalaoksjonit pidavate või väljastuskeskust või töötlemisettevõtet käitavate toidukäitlejate enesekontrollisüsteemiga on tõendatud, et need vastavad V peatükis sätestatud standarditele.
  2. Kui ametlike seireprogrammide andmed võimaldavad päeval asutusel kalastuspiirkondi liigitada ning teha seda vajaduse korral koostöös toidukäitlejatega, kohaldatakse kammkarplaste puhul lisaks punktile 1 analoogia põhjal ka II peatüki A osa sätteid.
  3. Kammkarplasi ning muul kui filtrimisel põhineva toitumisviisiga meritigusid ja okasnahkseid tohib inimtoiduna turule lasta üksnes kalaoksjoni, väljastuskeskuse või töötlemisettevõtte kaudu. Kammkarplaste ja/või selliste meritigude ja/või okasnahksete käitlemisel peavad selliseid ettevõtteid käitavad toidukäitlejad teavitama sellest pädevat asutust ning väljastuskeskuste puhul järgima III ja IV peatüki asjaomaseid nõudeid.
  4. Kammkarplasi ning muul kui filtrimisel põhineva toitumisviisiga meritigusid ja okasnahkseid käitlevad toidukäitlejad peavad järgima järgmisi nõudeid:
    - a) vajaduse korral I peatüki punktides 3–7 esitatud dokumendinõuded; sel juhul peab registreerimisdokumendis olema selgelt märgitud elusate kammkarplaste ja/või elusate meritigude ja/või elusate okasnahksete kogumisala asukoht ning koordinaatide kirjeldamiseks kasutatud süsteem, või
    - b) VI peatüki punkti 2 nõuded, mis on seotud jaemüüki saadetavate elusate kammkarplaste, elusate meritigude ja elusate okasnahksete kõikide pakendite sulgemisega, ning VII peatüki nõuded, mis on seotud identifitseerimismärgise ja märgistamisega.“
- b) X peatükis muudetakse elusate kahepoolmeliste karploomade, elusate okasnahksete, elusate mantelloomade ja elusate meritigude registreerimisdokumendi näidises selgitavaid märkusi järgmiselt:
- i) lahtri I.3 sisu asendatakse järgmisega:

**„Tarnija**

Märkida päritoluettevõtte nimi ja aadress (tänav, linn ja vastavalt vajadusele piirkond/provintsi/liidumaa), riik ja ISO riigikood. Tootmispiirkonna puhul märkida piirkond, mille jaoks pädevad asutused on loa andnud. Elusate kammkarplaste, meritigude või okasnahksete puhul märkida kogumisala asukoht.

Vajaduse korral märkida ettevõtte registreerimis- või loanumber. Märkida tegevus (koguja, puhastuskeskus, väljastuskeskus, oksjonihooone või vahendustegevus).

Kui elusate kahepoolmeliste molluskite partii saadetakse teele puhastus-/väljastuskeskusest või kui väljaspool liigitatud tootmispiirkondi kogutud kammkarplaste või muul kui filtrimisel põhineva toitumisviisiga meritigude või okasnahksete partii saadetakse teele kalaoksjonilt, märkida asjaomase puhastus-/väljastuskeskuse või kalaoksjoni loanumber ja aadress.“;

ii) lahtri I.7 sisu asendatakse järgmisega:

### **„Toodud puhastus-/väljastuskeskusest või kalaoksjonilt**

Kui elusate kahepoolmeliste molluskite partii saadetakse teele puhastus-/väljastuskeskusest või kui väljaspool liigitatud tootmispiirkondi kogutud kammkarplaste või muul kui filtrimisel põhineva toitumisviisiga meritigude või okasnahksete partii saadetakse teele oksjonihoonest, märkida asjaomase puhastus-/väljastuskeskuse või oksjonihooone loanumber ja aadress.

Kui partii saadetakse teele puhastuskeskusest, märkida puhastamise kestus ning partii puhastuskeskusesse saabumise ja sealt välja saatmise kuupäev. Mittevajalik läbi kriipsutada.“

3) VIII jagu muudetakse järgmiselt:

a) sissejuhatava osa punkt 1 asendatakse järgmisega:

„1. Käesolevat jagu ei kohaldata elusalt turule lastavate kahepoolmeliste molluskite, okasnahksete, mantelloomade ja meritigude suhtes. Käesolevat jagu, välja arvatud I ja II peatükki, kohaldatakse selliste loomade suhtes siis, kui neid ei lasta turule elusalt, ning sellisel juhul peavad need olema saadud kooskõlas VII jaoga.

Käesolevas jaos tähistatakse mõistega „sügavjahutamine“ protsessi, mille käigus värske kalandustoote temperatuuri alandatakse kala algse külmumispunkti ja sellest umbes 1–2 °C madalama temperatuuri vahele jääva temperatuurini.

Käesolevat jagu kohaldatakse sulatatud töötlemata kalandustoodete ja värske kalandustoodete suhtes, millele on lisatud lisaaineid kooskõlas liidu asjakohaste õigusaktidega.“;

b) III peatüki A osa asendatakse järgmisega:

### **„A. VÄRSKEID KALANDUSTOOTEID KÄSITLEVAD NÕUDED**

1. Terveid ja roogitud värskeid kalandustooteid võib laevade pardal transportida ja säilitada jahutatud vees. Neid võib jätkuvalt transportida jahutatud vees ka pärast lossimist ning vesiviljelusettevõttest välja viia, kuni need jõuavad maismaal asuvasse ettevõttesse, kus viiakse läbi mis tahes muid toiminguid peale transportimise ja sortimise. Vee ja jääga täidetud kolmekihilisest polüetüleenist mahutite kasutamise korral võib terveid ja roogitud värskeid kalandustooteid transportida ka pärast nende saabumist maismaal asuvasse ettevõttesse, kus viiakse läbi mis tahes muid toiminguid peale transportimise, tingimusel, et on täidetud VIII peatüki punkti 1 alapunkti a nõuded.
2. Kui jahutatud pakendamata tooteid ei jaotata, lähetata, valmistata ette ega töödelda vahetult pärast maismaal asuvasse ettevõttesse jõudmist, tuleb neid säilitada jääga kaetult sobivates rajatistes või tervete või roogitud värske kalandustoodete puhul soojustusmaterjalist valmistatud, vee ja jääga täidetud kolmekihilisest polüetüleenist mahutites.
3. Jääd tuleb lisada nii tihti kui vaja. Vee ja jääga täidetud kolmekihilisest polüetüleenist mahutite kasutamisel peavad mahutid olema puhtad ja kahjustamata. Vee temperatuur peab olema võimalikult lähedal temperatuurile 0 °C ja vesi peab katma kõik kalad. Jää peab mahutis katma kogu veepinna ning tuleb tagada, et kõik kalad jäävad jääkihist allapoole.
4. Pakendatud värsked kalandustooted tuleb jahutada jää sulamistemperatuurile lähedase temperatuurini.

5. Sellised toimingud nagu 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.
6. Sellised toimingud nagu fileerimine ja viilutamine tuleb läbi viia nii, et hoitakse ära fileede ja viilude saastumine ja riknemine. Fileed ja viilud ei tohi jääda töölauale kauemaks, kui on tarvis nende valmistamiseks. Fileed ja viilud tuleb pakkida ja vajadusel pakendada ning need tuleb jahutada võimalikult kiiresti pärast valmistamist.
7. Jääga kaetult säilitatavate pakendamata värskete ettevalmistatud kalandustoodete lähetamiseks või säilitamiseks kasutatavate mahutite puhul tuleb tagada, et sulamisvesi voolab ära ega jää kalandustoodetega kokkupuutesse.“;

c) VIII peatüki punkt 1 asendatakse järgmisega:

„1. Transpordi ajal tuleb kalandustooteid hoida ettenähtud temperatuuril. Eelkõige tagatakse, et:

- a) värsked kalandustooteid, sulatatud töötlemata kalandustooteid ning koorikloomadest ja molluskitest saadud kuumtöödeldud ja jahutatud tooteid säilitatakse jää sulamistemperatuurile lähedasel temperatuuril. Kui tervete ja roogitud värskete kalatoodete transportimiseks kasutatakse vee ja jääga täidetud kolmekihilisest polüetüleenist mahuteid, peab jää olema olemas kogu säilitamisperioodi/transpordi vältel ning säilitamine/transport peab toimuma kontrollitud temperatuuril. Vee ja jääga täidetud kolmekihilisest polüetüleenist mahutites toimuv tervete ja roogitud värskete kalandustoodete transport ja säilitamine ei tohi kesta kauem kui kolm päeva;
- b) külmutatud kalandustooteid, välja arvatud konservide valmistamiseks ette nähtud, algselt soolvees külmutatud terved kalad, hoitakse transpordi ajal toote kõikide osade ulatuses ühtlasel temperatuuril mitte üle  $-18^{\circ}\text{C}$  ning seejuures ei tohi temperatuuri võimalik lühiajaline tõus olla suurem kui  $3^{\circ}\text{C}$ ;
- c) kui värskete kalandustoodete transportimisel kasutatakse sügavjahutamist, on lubatud transportida neid jääta kastides, tingimusel, et sellistele kastidele on selgelt märgitud, et need sisaldavad sügavjahutatud kalandustooteid. Transpordi ajal peab sügavjahutatud kalandustoodete sisetemperatuur jääma nõutavasse vahemikku  $-0,5^{\circ}\text{C}$  kuni  $-2^{\circ}\text{C}$ . Sügavjahutatud kalandustoodete transport ja säilitamine ei tohi kesta kauem kui viis päeva.“

4) X jagu muudetakse järgmiselt:

a) I peatüki punkt 3 asendatakse järgmisega:

„3. Munad tuleb tarbijale tarnida hiljemalt 28 päeva pärast munemist.“;

b) I peatükki lisatakse punkt 4:

„4. Liigi *Gallus gallus* kanadelt saadud munade puhul määratakse määruse (EL) nr 1169/2011 artikli 2 lõike 2 punktis r määratletud minimaalse säilimisaja tähtpäevaks päev, mil munemisest on möödunud kõige rohkem 28 päeva. Kui on märgitud munemisperiood, võetakse kõnealuse kuupäeva kindlaksmääramisel aluseks selle perioodi esimene päev.“

5) XVI jagu asendatakse järgmisega:

„XVI JAGU: KÕRGRAFINEERITUD TOOTED

1) Toidukäitlejad peavad tagama, et kasutatava tooraine töötlemisega välistatakse kõik riskid loomade ja inimeste tervisele, kui nad toodavad järgmisi kõrgrafineeritud loomseid saadusi:

- a) kondroitiinsulfaat;
- b) hüaluroonhape;
- c) muud hüdrolüüsitud kõhre saadused;
- d) kitosaan;
- e) glükoosamiin;
- f) laap;



- g) kalaliim;
  - h) aminohapped, mida on Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1333/2008 (\*) kohaselt lubatud kasutada toidu lisaainena;
  - i) toidu lõhna- ja maitseained, mida on lubatud kasutada vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusele (EÜ) nr 1334/2008 (\*\*);
  - j) rasva derivaadid.
- 2) Punktis 1 osutatud kõrgrafineeritud toodete valmistamiseks kasutatav tooraine peab olema saadud:
- a) tapamajas tapetud loomadelt, kelle liha on tapaeelse ja -järgse kontrolli põhjal tunnustatud inimtoiduks kõlblikuks, või selliste loomade sulgedest või
  - b) VIII jao nõuetele vastavatest kalandustoodetest või
  - c) sellistest XII jao nõuetele vastavatest sulatatud rasvadest või kõrnetest või sellisest villast, mille töötlemiseks on kasutatud ühte järgmistest protsessidest:
    - 1) vähemalt 20 minutit kestev ümberesterdamine või hüdrolüüs temperatuuril vähemalt 200 °C vastava sobiva rõhu all (glütserool, rasvhapped ja estrid);
    - 2) seebistamine 12 M NaOH-ga:
      - kolm tundi kestvas perioodilises protsessis temperatuuril 95 °C või
      - kaheksa minuti vältel pidevas protsessis temperatuuril 140 °C ja rõhul 2 baari (2 000 hPa) või
    - 3) 20 minutit kestev hüdrogeenimine temperatuuril 160 °C ja rõhul 12 baari (12 000 hPa).
- Aminohapete tootmisel ei tohi kasutada lähtematerjalina juukseid.

---

(\*) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrus (EÜ) nr 1333/2008 toidu lisaainete kohta (ELT L 354, 31.12.2008, lk 16).

(\*\*) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrus (EÜ) nr 1334/2008, mis käsitleb toiduainetes kasutatavaid lõhna- ja maitseaineid ning teatavaid lõhna- ja maitseomadustega toidu koostisosi (ELT L 354, 31.12.2008, lk 34).“