



2024/1141

19.4.2024

**KOMISJONI DELEGEERITUD MÄÄRUS (EL) 2024/1141,**

**14. detsember 2023,**

**millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 II ja III lisa teatava liha, kalandustoodete, piimatoodete ja munade hügieeni erinõuete osas**

**(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 erireeglid, <sup>(1)</sup> eriti selle artikli 10 lõike 1 teise lõigu punkte a, c, d, e ja f,

ning arvestades järgmist:

- (1) Määruses (EÜ) nr 853/2004 on sätestatud loomset päritolu toidu hügieeni erireeglid toidukäitlejatele. Eelkõige on kõnealuse määruse II lisa sätestatud nõuded mitme loomset päritolu toote kohta ja III lisa on sätestatud erinõuded. Määruse (EÜ) nr 853/2004 II lisa I jaos on sätestatud nõuded identifitseerimismärgi kandmise kohta loomsetele saadustele. Määruse (EÜ) nr 853/2004 II lisa I jao B osas viidatakse Euroopa Ühendusele, mitte Euroopa Liidule. Euroopa Ühendusele osutavad identifitseerimismärgi lühendid tuleks asendada Euroopa Liidule viitavate lühenditega. Siiski tekitab selline asendamine märkimisväärse halduskoormuse. Seepärast tuleks ette näha üleminekuperiood, mille lõpuni võivad Euroopa Ühendusele viitava lühendiga identifitseerimismärke kandvad tooted turule jääda.
- (2) Lisaks on vaja selgitada seost määruses (EÜ) nr 853/2004 nõutud identifitseerimismärgi vormi ja Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EL) 2016/429 <sup>(2)</sup> teatavate loomahaiguste tõrjeks sätestatud spetsiaalse identifitseerimismärgi nõuete vahel. Määruse (EÜ) nr 853/2004 II lisa I jao B osa tuleks muuta, et selgitada, millist vormi tuleks millistel asjaoludel kohaldada.
- (3) II lisa kohaselt peavad tapamaju käitavad toidukäitlejad vastavalt vajadusele nõudma, vastu võtma ja kontrollima toiduahelat käsitlevat teavet ning võtma meetmeid sellise teabe põhjal kõigi loomade puhul, välja arvatud ulukid, kes on tapamajja saadetud või kavatakse sinna saata. Samu nõudeid tuleks kohaldada toidukäitlejate suhtes, kes käitavad ulukite käitlemisettevõtteid, kui päritolukohas tapetud tehistingimustes peetud ulukid saadetakse sellisesse ettevõttesse.
- (4) Üha enam on kasutusel liikuvad tapamajad, millega välditakse loomade heaoluga seotud probleeme transpordi ajal, näiteks kaugemates piirkondades kasvatatud loomade pika veoaja tõttu. Nagu muud tapamajad, nii peavad ka liikuvad tapamajad olema määruse (EÜ) nr 853/2004 artikli 4 lõike 2 kohaselt tunnustatud igas liikmesriigis, kus nad tegutsevad. Siiski on vaja selgitada, kuidas seda tunnustamist tuleks läbi viia, kui tapamaja koosneb nii liikuvatest kui ka püsivatest rajatistest. Tapamajade tunnustamine põhineb peamiselt määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa I ja II jao II peatükis sätestatud tapamajade ehituse, projektilahenduse ja sisseseade nõuete täitmisel.

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

<sup>(2)</sup> Euroopa Parlamendi ja nõukogu 9. märtsi 2016. aasta määrus (EL) 2016/429 loomataudide kohta, millega muudetakse teatavaid loomatervise valdkonna õigusakte või tunnistatakse need kehtetuks (loomatervise määrus) (ELT L 84, 31.3.2016, lk 1).

- (5) Komisjoni rakendusmääruse (EL) 2019/627 (\*) artikli 43 lõike 6 kohaselt võib erandjuhtudel viia elusloomi teise tapamajja. Määruses (EÜ) nr 853/2004 seda võimalust ette ei nähta. Sellega seoses tuleks määrus (EÜ) nr 853/2004 liidu õigusaktide järjepidevuse huvides viia kooskõlla rakendusmäärusega (EL) 2019/627. Seetõttu tuleks määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa I jao IV peatükki vastavalt muuta.
- (6) Määrusega (EÜ) nr 853/2004 on lubatud põllumajandusettevõttes teatavate kabiloomade uimastamine ja veretustamine, mille suhtes kehtivad erinõuded, sealhulgas nõue, et loomi ei tohi transportida tapamajja, et vältida riske loomade käitlejatele ja hoida ära loomade vigastused vedamise ajal. Selle nõude tõttu on uimastamine ja veretustamine põllumajandusettevõttes lubatud enamasti üksnes ekstensiivselt kasvatatud loomade puhul ning keelatud enamiku loomade puhul, keda põllumajandustootjad tavaliselt käitlevad ja keda on seega lihtne riskivabalt transportida. Toidukäitlejate ja pädevate asutuste kogemuste põhjal ning arvestades kasvavat nõudlust vältida loomade heaolu probleeme transportimise ajal, on asjakohane, et võimalust kabiloomi kooskõlas erinõuetega põllumajandusettevõttes uimastada ja veretustada laiendatakse mis tahes pidamistingimustes kasvatatavatele lammastele ja kitsedele ning muudele kabiloomadele.
- (7) Euroopa Toiduohutusamet avaldas 19. jaanuaril 2023 teadusliku arvamuse laagerdatud liha mikrobioloogilise ohutuse kohta (\*) (edaspidi „EFSA arvamus“). Toiduohutusameti arvamuses märgitakse, et kui teatavad nõuded on täidetud, ei kujuta laagerdatud liha endast rahvatervisele suuremat ohtu kui värske liha. Võttes arvesse laagerdatud liha suurenenud tarbimist, on asjakohane sätestada EFSA arvamuses soovitatud erinõuded määruses (EÜ) nr 853/2004, eelkõige kuivlaagerdatud veiseliha osas. Selline liha viiakse turule värske lihana või lihavalmistisena, juhul kui kuivlaagerdamise ajal on näiteks lisatud värsele lihale laagerdumiskultuure. Seetõttu tuleks määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa I ja V jagu vastavalt muuta.
- (8) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa I jao VII peatükis on sätestatud lammaste, kitsede, veiste ja sigade rümpade, poolrümpade, veerandrümpade või hulгимүүгикс ettenähtud kolmeks tükiks lõigatud poolrümpade alternatiivsed transporditingimused. Nende transporditingimuste aluseks on liha sisetemperatuuri asemel pinnatemperatuuri kontrollimine, mis peab vastama konkreetsetele nõuetele.
- (9) Toidukäitlejate ja pädevate asutuste kogemuste põhjal on asjakohane muuta neid määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa I jao VII peatükis sätestatud erinõudeid, eelkõige selleks, et võimaldada liha kogumist külmhoonest ja piiratud arvust tapamajadest, lubada transportida sõiduki samas vaheuumis eri sorti liha, mis vastab sellise liha lõpptemperatuuri nõuetele, ning näha lammaste, kitsede ja veiste rümpade, poolrümpade, veerandite või hulгимүүгитүкикс ettenähtud kolmeks tükiks lõigatud poolrümpade transpordiks ette täiendavad temperatuuri ja kestuse tingimused ning transportimine maksimaalselt 30 tunni jooksul.
- (10) Pädevad asutused on teatanud erinevatest tulemustest pinnatemperatuuri mõõtmisel, kui kasutatakse erinevaid meetodeid. Seepärast on asjakohane kehtestada standardmeetod, mis põhineb toidukäitlejate kogemustel ja tehnoloogia arengul, säilitades samal ajal võimaluse kasutada alternatiivseid meetodeid.
- (11) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa III jaos on nõutud, et põllumajandusettevõttes tapetud tehistingimustes peetavad silerinnalised linnud ja tehistingimustes peetavad kabiloomad tuleb edasiseks käitlemiseks transportida tapamajja. Kuna ulukite käitlemisettevõtetel on asjakohased rajatised põllumajandusettevõttes tapetud tehistingimustes peetud ulukite hügieeniliseks käitlemiseks, tuleks neil samuti lubada vastu võtta ja käidelda tehistingimustes peetud silerinnalisi lindi ja tehistingimustes peetud kabiloomi.

(\*) Komisjoni 15. märtsi 2019. aasta rakendusmäärus (EL) 2019/627, milles sätestatakse kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EL) 2017/625 ühtne praktiline kord inimtoiduks ettenähtud loomsete saaduste ametliku kontrolli tegemiseks ja millega muudetakse komisjoni rakendusmäärust (EL) nr 2074/2005 ametliku kontrolli osas (ELT L 131, 17.5.2019, lk 51).

(\*) EFSA Journal 2023;21(1):7745.

- (12) III lisa III jao punkti 3 alapunktis i nõutakse ka seda, et põllumajandusettevõttes tapetud tehistingimustes peetud silerinnaliste lindude ja tehistingimustes peetud kabiloomadega oleks tapamajas kaasas need loomad kasvatatud toidukäitleja deklaratsioon. Selles deklaratsioonis esitatav teave on samalaadne kui toiduahelat käsitlev teave. Teabe mitmekordse esitamise tekkiva halduskoormuse vähendamiseks tuleks deklaratsiooni esitamise nõue välja jätta. Viited punkti 3 alapunktile i tuleks asendada viidetega toiduahelat käsitlevale teabele.
- (13) Päritoluettevõttes tapetud tehistingimustes peetud ulukitega peab kaasas olema sertifikaat, mis tõendab vastavust määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa III jao punktis 3 sätestatud nõuetele ja on koostatud komisjoni rakendusmääruse (EL) 2020/2235<sup>(5)</sup> IV lisa 3. peatükis esitatud loomatervise sertifikaadi näidise järgi. Määruses (EÜ) nr 853/2004 sätestatud õigusliku nõude ja rakendusmääruses (EL) 2020/2235 sätestatud loomatervise sertifikaadi näidise vahelise ebaselguse vältimiseks peaks loomatervise sertifikaadi sõnastus nii määruses (EÜ) nr 853/2004 kui ka rakendusmääruses (EL) 2020/2235 olema täielikult kooskõlas.
- (14) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao VII peatüki punktide 1 ja 2 kohaselt tuleb värskaid kalandustooteid ja sulatatud töötlemata kalandustooteid hoida jää sulamistemperatuurile läheneval temperatuuril ning külmutatud kalandustooteid tuleb toote kõikide osade ulatuses hoida temperatuuril mitte üle  $-18^{\circ}\text{C}$ . Kalandustoodete sektoris on vahel vaja masinaga viilutada värskaid, sulatatud töötlemata kalandustooteid või töödeldud kalandustooteid ning viilud automaatselt asetatud vahelehtede abil uuesti kokku panna. Sellisel juhul pannakse need kalandustooted külmkambrisse, et alandada nende esialgset temperatuuri või tõsta juba külmutatud toodete puhul nende temperatuuri kõrgemale kui  $-18^{\circ}\text{C}$ , et võimaldada lõikamist või viilutamist. Seepärast on asjakohane lubada, kui see on tehnoloogia tõttu vajalik, et nende kalandustoodete temperatuur, mille puhul kõnealust tegevust rakendatakse, erineb piiratud aja jooksul III lisa VIII jao VII peatüki punktides 1 ja 2 nõutavast temperatuurist. Kuid ladustamist ja transporti kõnealusel temperatuuril ei tohiks lubada.
- (15) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa IX jao I peatüki I osas on esitatud toor- ja ternespiima tootmise sanitaarnõuded selliste põllumajandusloomade karjade osas, kus kogutakse piima ja ternespiima turuleviimise eesmärgil. Kõnealuse I osa punktis 3 on sätestatud, et selliste lehmade, pühvlite, lammaste või kitsede toorpiima, kelle kari ei ole brutselloosi- või tuberkuloosivaba või ametlikult selliseks tunnistatud, tuleb kuumtöödelda, et saada negatiivne vastus aluselise fosfataasproovile. Kuid aluseline fosfataasproov ei ole sobiv meetod, et kontrollida muudelt liikidelt kui veistelt saadud toorpiima kuumtöötlemist või kaasaegses töötlemisettevõttes enne kuumtöötlemist eri fraktsioonideks eraldatud toorpiima kuumtöötlemist. Seepärast tuleks toidukäitlejatele pakkuda alternatiivseid võimalusi, mis põhinevad Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EÜ) nr 852/2004<sup>(6)</sup> sätestatud ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide (HACCP) põhimõtetel, et tõendada kasutatud kuumtöötlemise tulemuslikkust.
- (16) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa IX jao II peatüki II osas on esitatud toorpiima, ternespiima, piimatoodete ja ternespiimatoodete kuumtöötlemise nõuded. Kõnealuse II osa punkti 1 alapunktiga a nähakse ette, et pastöriseeritud toodetel peab aluseline fosfataasproov vahetult pärast sellist töötlemist olema negatiivne, juhul kui sellist proovi võetakse. Kuna aluseline fosfataas ei sobi selleks, et kontrollida muudelt liikidelt kui veistelt saadud toorpiima või enne kuumtöötlemist eri fraktsioonideks eraldatud toorpiima kuumtöötlemist, tuleks toidukäitlejatele pakkuda ka HACCP põhimõtetel rajanevaid alternatiivseid võimalusi, et tõendada pastöriseerimise tulemuslikkust.

<sup>(5)</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>(6)</sup> Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrus (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta (ELT L 139, 30.4.2004, lk 1).

- (17) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa X jao I peatükis on esitatud munade tootmise hügieeni eeskirjad ja eelkõige on osutatud, et kuni tarbijale müügini tuleb mune hoida tootja ruumides ilma kõrvallõhnata, kuna selline lõhn võib viidata munade muutumisele, mistõttu need ei sobiks lõpptarbijale otsetarbimiseks. Kui aga toidukäitleja on munadele tahtlikult lisanud kõrvallõhna, et anda neile erilist maitset, ei tähenda sellise lõhna olemasolu, et munad kujutavad endast ohtu tarbijale. Seepärast tuleks lubada turule viia mune, millele on tahtlikult lisatud lõhna, tingimusel et lõhna lisamise eesmärk ei ole varjata munadel enne olnud kõrvalist lõhna.
- (18) On asjakohane anda toidukäitlejatele piisavalt aega, et kohaneda veiseliha kuivlaagerdamise uute nõuetega või tõendada pädevatele asutustele alternatiivsete meetodite ohutust. Seepärast tuleks käesoleva määrusega muudetud määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa I jao VII peatükis esitatud uusi nõudeid hakata kohaldama kuus kuud pärast käesoleva määruse jõustumise kuupäeva.
- (19) Seepärast tuleks määrust (EÜ) nr 853/2004 vastavalt muuta,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

#### *Artikkel 1*

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

#### *Artikkel 2*

Loomsete saaduste identifitseerimismärk võib jätkuvalt sisaldada määruse (EÜ) nr 853/2004 II lisa I jao B osa punktis 8 esitatud Euroopa Ühenduse lühendeid, nagu see kehtis enne käesoleva määrusega tehtud muudatusi, kuni 31. detsembrini 2028, ning enne kõnealust kuupäeva sellise identifitseerimismärgi saanud loomsed saadused võivad jääda turule.

#### *Artikkel 3*

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

Lisa punkti 3 alapunkti a alapunkti iv alapunkti 1 kohaldatakse alates 9 detsember 2024.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 14. detsember 2023

*Komisjoni nimel*  
*president*  
Ursula VON DER LEYEN

## LISA

Määruse (EÜ) nr 853/2004 II ja III lisa muudetakse alljärgnevalt.

1) II lisa I jao B osa muudetakse järgmiselt:

a) punkt 8 asendatakse järgmisega:

„8. Kui märki kasutab liidus asuv ettevõtte, peab märk olema ovaalne ja sisaldama Euroopa Liidu (EL) lühendit ühes liidu ametlikus keeles: EC, EU, EL, UE, EE, AE, ES, EÜ.

Neid lühendeid ei tohi kasutada märgistel, mida väljaspool liitu asuvad ettevõtted kannavad liitu imporditavatele toodetele.“;

b) lisatakse järgmine punkt:

„8.a.Käesolevas B osas esitatud identifitseerimismärgi vorminõuded võib asendada spetsiaalse identifitseerimismärgi nõuetega vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2016/429 (\*) artikli 65 lõike 1 punktile h ning kõnealuse määruse artikli 67 punkti a, artikli 71 lõigete 3 või 4 või artikli 259 lõigete 1 või 2 kohaselt vastu võetud eeskirjadele.

(\*) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 9. märtsi 2016. aasta määrus (EL) 2016/429 loomataudide kohta, millega muudetakse teatavaid loomatervise valdkonna õigusakte või tunnistatakse need kehtetuks (loomatervise määrus) (ELT L 84, 31.3.2016, lk 1).“

2) II lisa III jagu muudetakse järgmiselt:

a) sissejuhatav lõik asendatakse järgmisega:

„Tapamaju või ulukite käitlemisettevõtteid [I lisa defineeritud kui „ulukite käsitsemisettevõtte“] käitavad toidukäitlejad peavad vastavalt vajadusele nõudma, vastu võtma, kontrollima ja võtma käesolevas jaos esitatud meetmeid toiduahelat käsitleva teabe suhtes kõigi loomade puhul, välja arvatud ulukid, mis on saadetud või kavatsatakse saata tapamajja või ulukite käitlemisettevõttesse.“;

b) punktides 1, 2, 4, 5, 6 ja 7 asendatakse sõna „tapamaja“ sõnadega „tapamaja või ulukite käitlemisettevõtte“.

3) III lisa muudetakse järgmiselt:

a) I jagu muudetakse järgmiselt:

i) II peatüki sissejuhatav lause asendatakse järgmisega:

„Toidukäitlejad peavad tagama, et nende tapamajade ehitus, projektilahendus ja sisseseade, kus tapetakse kodukabiloomi, vastavad alljärgnevalt punktides 1–9 esitatud tingimustele. Mobiilseid mittetäielikke tapamajasid tuleb käitada koostöös neid täiendavate püsivate taparajatistega, et moodustuks täielik tapamaja, mis vastab alljärgnevalt punktides 1–9 esitatud nõuetele. Mobiilseid mittetäielikke tapamajasid võib käitada koostöös mitme täiendava taparajatisega ja niiviisi moodustada mitu tapamaja.“;

ii) IV peatüki punkt 1 asendatakse järgmisega:

„1. Pärast tapamajja jõudmist ei tohi loomade tapmisega põhjusest viivitada. Kui see on nõutav heaoluga seotud põhjustel, tuleb loomadele siiski enne tapmist puhkeperiood võimaldada. Tapmiseks tapamajja toodud loomad tapetakse seal ja liikumist otse teise tapamajja võib lubada üksnes erandjuhtudel kooskõlas rakendusmääruse (EL) 2019/627 artikli 43 lõike 6 teise lõiguga.“;

iii) VIa peatükki muudetakse järgmiselt:

(1) pealkiri asendatakse järgmisega:

„VIa peatükk:KODUVEISTE (V.A PIISONID), LAMMASTE, KITSEDE JA SIGADE NING KODUKABJALISTE TAPMINE (V.A HÄDATAPMINE) PÄRITOLUETTEVÕTTES“;

- 2) sissejuhataav lause asendatakse järgmisega:

„Päritoluettevõttes võib korraga tappa kuni kolm koduveist (v.a piisonid), kuni kolm kodukabjalist, kuni kuus kodusiga või kuni üheksa lammast või kitse, kui pädev asutus on andnud selleks loa ja kui täidetakse järgmisi nõudeid:“;
- 3) punkt a jäetakse välja;
- iv) VII peatükki muudetakse järgmiselt:
  - 1) punkti 2 järele lisatakse järgmine punkt:

„2a. Käesoleva punkti kohaldamisel tähendab „kuivlaagerdamine“ värske liha säilitamist aeroobsetes tingimustes, kus rümbad või tükid ripuvad kas pakendamata või veeauru läbilaskvatesse kottidesse pakendatult külmkambris või -kapis ning jäetakse mitmeks nädalaks laagerduma kontrollitud temperatuuri, suhtelise õhuniiskuse ja õhuvoolu tingimustes.

Enne turuleviimist või külmutamist tuleb kuivlaagerdatavat veiseliha ladustada pinnatemperatuuril  $-0,5-3,0$  °C, maksimaalselt 85 %-lise suhtelise õhuniiskuse juures ja õhuvooluga kiirusel  $0,2-0,5$  m/s spetsiaalses ruumis või kapis maksimaalselt 35 päeva jooksul alates tapmisele järgneva stabiliseerumisperioodi lõpust. Toidukäitlejad võivad siiski kasutada kuivlaagerdamisel muid pinnatemperatuuri, suhtelise õhuniiskuse, õhuvoolu kiiruse ja laagerdumisaja kombinatsioone või kuivlaagerdada muude liikide liha, kui nad tõendavad pädevale asutusele, et liha ohutus on samaväärselt tagatud.

Lisaks kohaldatakse järgmisi erimeetmeid:

- i) kuivlaagerdamine algab kohe pärast tapmisele järgnevat stabiliseerumisperioodi ning viivitusega toimunud tükeldamist ja/või transporti kuivlaagerdamise ettevõttesse;
  - ii) liha ei laadita ruumi või kappi enne, kui on saavutatud teises lõigus osutatud temperatuur ja suhteline õhuniiskus;
  - iii) liha riputatakse kondist üles või, juhul kui kasutatakse riiuleid, peavad need õhuvoolu vabaks liikumiseks olema piisavalt perforeeritud ja liha riiulitel tuleb regulaarselt pöörata hügieenilisel meetodil;
  - iv) kuivlaagerdamise protsessi alguses võib kasutada suuremat õhuvoolu, et koorik tekiks varem ja väheneks vee toime liha pinnal;
  - v) kasutada tuleb termomeetreid, suhtelise õhuniiskuse andureid ja muid seadmeid, mis võimaldavad täpselt jälgida ja hõlbustada ruumi või kapi tingimuste reguleerimist;
  - vi) aurustist väljuvat ja aurustisse sisenevat õhku, mis puutub kokku veiselihaga, tuleb filtreerida või töödelda ultraviolettkiirgusega;
  - vii) kui koorik eemaldatakse, tuleb seda teha hügieeniliselt.“;
- 2) punkti 3 alapunkti b alapunktid iv–viii asendatakse järgmisega:
    - „iv) sõiduk, mis transpordib rümpi, poolrümpi, veerandeid või hulгимүүгикс ettenähtud kolmeks tükiks lõigatud poolrümpi, kogub ühe sõidu jooksul liha maksimaalselt kolmest tapamajast või ühest külmhoonest, mis saab liha otse tapamajadest; kõiki käesolevas punktis b sätestatud nõudeid kohaldatakse kõikidele rümpade, poolrümpade, veerandite või hulгимүүгикс ettenähtud kolmeks tükiks lõigatud poolrümpade lastidele, mis lähetatakse tapamajast ja sellisest külmhoonest, mis saab liha eespool nimetatud tapamajast;
    - v) rümpade, poolrümpade, veerandite või hulгимүүгикс ettenähtud kolmeks tükiks lõigatud poolrümpade sisetemperatuur peab transportimise alguses olema  $15$  °C, kui neid peab transportima sõiduki samas vaheruumis kui liha, mis rupsi puhul vastab punktis 1 esitatud temperatuurinõuetele ja muu liha puhul  $7$  °C temperatuurinõudele;

- vi) kaubasaadetisega on kaasas toidukäitleja deklaratsioon; kõnealusel deklaratsioonis tuleb märkida jahutamise kestus enne esimest laadimist, rümpade, poolrümpade, veerandite või hulгимүүгикс ettenähtud kolmeks tükiks lõigatud poolrümpade esimese laadimise algusaeg, pinnatemperatuur kõnealusel ajal, selline maksimaalne õhutemperatuur transportimise ajal, mille juures rümpi, poolrümpi, veerandeid või hulгимүүгикс ettenähtud kolmeks tükiks lõigatud poolrümpi tohib transportida, maksimaalne lubatud transportimise aeg, loa kuupäev ja punkti ii kohaseks transpordiks loa andnud pädeva asutuse nimi;
- vii) sihtliikmesriigi toidukäitleja peab teavitama pädevat asutust enne seda, kui ta saab esimest korda rümbad, poolrümbad, veerandid või hulгимүүгикс ettenähtud kolmeks tükiks lõigatud poolrümbad, mis enne transportimise algust ei ole punktis 1 esitatud temperatuuril;
- viii) liha tuleb transportida vastavalt järgmistele parameetritele:

— maksimaalselt 6 tundi (\*) kestva transpordi puhul:

Liik	Pinnatemperatuur <sup>(1)</sup>	Pinnatemperatuurini jahutamise maksimaalne aeg <sup>(2)</sup>	Maksimaalne õhutemperatuur transportimise ajal <sup>(3)</sup>	Rümba aeroobsete mikroorganismide kolooniate maksimaalne päevakeskmäär <sup>(4)</sup>
Lambad ja kitsed	7 °C	8 tundi	6 °C	$\log_{10} 3,5 \text{ cfu/cm}^2$
Veised		20 tundi		$\log_{10} 3,5 \text{ cfu/cm}^2$
Sead		16 tundi		$\log_{10} 4 \text{ cfu/cm}^2$

(<sup>1</sup>) Maksimaalne lubatud pinnatemperatuur laadimise ajal ja pärast seda, mõõdetuna rümba, poolrümba, veerandi või hulгимүүгикс ettenähtud kolmeks tükiks lõigatud poolrümba kõige paksemast kohast.

(<sup>2</sup>) Maksimaalne lubatud aeg alates tapmise hetkest kuni laadimise ajal maksimaalse lubatud pinnatemperatuuri omandamiseni.

(<sup>3</sup>) Maksimaalne õhutemperatuur, mille juures võib liha olla alates laadimise algusest ning kogu transportimise jooksul.

(<sup>4</sup>) Aeroobsete mikroorganismide kolooniate maksimaalne päevakeskmäär tapamajas arvutatakse 10-nädalase libiseva akna alusel; kõnealusel arvutus peab olema lubatud asjaomaste liikide rümpade puhul ning käitleja peab olema seda hinnanud pädevat asutust rahuldaval viisil vastavalt proovide võtmise ja kontrollimise menetlustele, mis on esitatud komisjoni 15. novembri 2005. aasta määruse (EÜ) nr 2073/2005 (toiduainete mikrobioloogiliste kriteeriumide kohta) (ELT L 338, 22.12.2005. lk 1) I lisa 2. peatüki punktides 2.1.1 ja 2.1.2 ning 3. peatüki punktis 3.2.

Maksimaalset lubatud transportimise aega võib pikendada 30 tunnini, kui enne transportimise algust saavutatakse sisetemperatuur alla 15 °C.

— maksimaalselt 60 tundi (\*\*) kestva transpordi puhul:

Liik	Pinna-temperatuur <sup>(1)</sup>	Pinnatemperatuurini jahutamise maksimaalne aeg <sup>(2)</sup>	Sisetemperatuur <sup>(3)</sup>	Maksimaalne õhutemperatuur transpordi ajal <sup>(4)</sup>	Rümba aeroobsete mikroorganismide kolooniate maksimaalne päevakeskmise arv <sup>(5)</sup>
Lambad ja kitsed	4 °C	12 tundi	15 °C	3 °C	log <sub>10</sub> 3 cfu/cm <sup>2</sup>
Veised		24 tundi			

<sup>(1)</sup> Maksimaalne lubatud pinnatemperatuur laadimise ajal ja pärast seda, mõõdetuna rümba, poolrümba, veerandi või hulgemüügiks ettenähtud kolmeks tükiks lõigatud poolrümba kõige paksemast kohast.

<sup>(2)</sup> Maksimaalne lubatud aeg alates tapmise hetkest kuni laadimise ajal maksimaalse lubatud pinnatemperatuuri omandamiseni.

<sup>(3)</sup> Liha maksimaalne sisetemperatuur, mis on lubatud laadimise ajal ja pärast seda.

<sup>(4)</sup> Maksimaalne õhutemperatuur, mille juures võib liha olla alates laadimise algusest ning kogu transportimise jooksul.

<sup>(5)</sup> Aeroobsete mikroorganismide kolooniate maksimaalne päevakeskmise arv tapamajas arvutatakse 10-nädalase libiseva akna alusel; kõnealune arvutus peab olema lubatud asjaomaste liikide rümpade puhul ning käitleja peab olema seda hinnanud pädevat asutust rahuldaval viisil vastavalt proovide võtmise ja kontrollimise menetlustele, mis on esitatud määruse (EÜ) nr 2073/2005 I lisa 2. peatüki punktides 2.1.1 ja 2.1.2 ning 3. peatüki punktis 3.2.

ix) pinnatemperatuuri mõõtmise meetodid valideeritakse ja standardmeetodina kasutatakse järgmist meetodit:

— kasutatakse termomeetrit, mis on kalibreeritud vastavalt ISO 13485 viimasele versioonile;

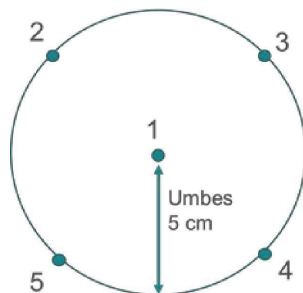
— andur sisestatakse kõige paksemas osas risti 0,5–1 cm sügavusele välimisest osast kas:

a) abaosasse; või

b) veiste, lammaste ja kitsede puhul tagakooti või sigade puhul tagatükki või tagatüki sisepinna ülemise osa keskele;



— viis temperatuuri mõõtekohta paiknevad alljärgnevalt:



— vähemalt üks viiest mõõtmistulemusest peab olema madalam kui punktis viii esitatud pinnatemperatuuri nõuded.

- (\*) Maksimaalne lubatud aeg alates liha sõidukisse laadimise algusest kuni lõpliku kohaletoi-metamise lõpuni. Liha sõidukisse laadimise võib jätta hilisemaks kui maksimaalne lubatud aeg, mis on ette nähtud liha jahutamiseks kuni selle konkreetse pinnatemperatuuri omandamiseni. Kui seda tehakse, siis tuleb maksimaalset lubatud transportimise aega pikendada sama ajavahemiku võrra, mille võrra laadimine edasi lükati. Sihtliikmesriigi pädev asutus võib piirata tarnekohtade arvu.
- (\*\*) Maksimaalne lubatud aeg alates liha sõidukisse laadimise algusest kuni lõpliku kohaletoi-metamise lõpuni. Liha sõidukisse laadimise võib jätta hilisemaks kui maksimaalne lubatud aeg, mis on ette nähtud liha jahutamiseks kuni selle konkreetse pinnatemperatuuri omandamiseni. Kui seda tehakse, siis tuleb maksimaalset lubatud transportimise aega pikendada sama ajavahemiku võrra, mille võrra laadimine edasi lükati. Sihtliikmesriigi pädev asutus võib piirata tarnekohtade arvu.“;

b) II jao II peatüki sissejuhatav lause asendatakse järgmisega:

„Toidukäitlejad peavad tagama, et nende tapamajade ehitus, projektilahendus ja sisseseade, kus tapetakse kodulinde või jäneselisi, vastavad alljärgnevalt punktides 1–7 esitatud tingimustele. Mobiilseid mittetäielikke tapamajasid tuleb kasutada koostöös neid täiendavate püsivate taparajatistega, et moodustuks täielik tapamaja, mis vastab alljärgnevalt punktides 1–7 esitatud nõuetele. Mobiilseid mittetäielikke tapamajasid võib kasutada koostöös mitme täiendava taparajatisega ja niiviisi moodustada mitu tapamaja.“;

c) III jagu muudetakse järgmiselt:

1) punkti 3 muudetakse järgmiselt:

i) punkt h asendatakse järgmisega:

„h) tapetud ja veretustatud loomad transporditakse vastavalt tapamajaja või ulukite käitlemisettevõttesse hügieeniliselt ja asjatu viivitusega. Kui transpordiks kulub üle kahe tunni, tuleb loomad jahutada; kui kliimatingimused seda võimaldavad, ei ole aktiivne jahutamine nõutav. Siseelundite eemaldamine võib aset leida kohapeal ametliku veterinaararsti järelevalve all;“;

ii) (2) punkt i jäetakse välja

ning

iii) (3) punkt j asendatakse järgmisega:

„j) tapetud loomaga peab tapamajas või ulukite käitlemisettevõttes olema kaasas või sinna mis tahes vormingus eelnevalt saadetud rakendusmääruse (EL) 2020/2235 IV lisa 3. peatükis esitatud loomatervise sertifikaat, mille on välja andnud ja allkirjastanud ametlik veterinaararst ning mis tõendab tapaeelse kontrolli positiivset tulemust, nõuetekohast tapmist ja veretustamist ning tapmise kuupäeva ja kellaega.“;

## 2) punkt 3a asendatakse järgmisega:

„3a Erandina punkti 3 alapunktist j võib pädev asutus lubada, et tapmise ja veretustamise nõuetekohasus ning tapmise kuupäeva ja kellaaja kinnitus esitatakse ainult toiduahelat käsitlevas teabes kooskõlas käesoleva määruse II lisa III jaoga, tingimusel et:

- a) ettevõtte ei asu määruse (EL) 2016/429 artikli 4 punktis 41 määratletud piirangutsoonis;
- b) toidukäitleja on tõendanud asjakohast pädevust tappa loomi viisil, millega ei tekitata loomadele välditavat valu, ängi või kannatusi vastavalt määruse (EÜ) nr 1099/2009 artikli 7 lõikele 2 ning piiramata selle määruse artikli 12 sätteid.“

## d) V jao III peatükki lisatakse järgmine punkt:

„6. Kuivlaagerdatavad lihavalmistised peavad vastama käesoleva III lisa I jao VII peatüki punktis 2a esitatud nõuetele.“

## e) VIII jao VII peatükki lisatakse järgmine punkt:

„4. Kui värsked kalandustooteid, sulatatud töötlemata kalandustooteid või töödeldud kalandustooteid tuleb hoida jää sulamisest madalamal temperatuuril, et oleks võimalik neid masinatega viilutada või lõigata, tuleb neid sellisel tehnoloogia tõttu vajalikul temperatuuril hoida võimalikult lühikese aja jooksul ja igal juhul mitte üle 96 tunni. Ladustamine ja transport kõnealusel temperatuuril ei ole lubatud.

Kui külmutatud kalandustooteid tuleb hoida kõrgemal temperatuuril kui -18 °C, et oleks võimalik neid masinatega viilutada või lõigata, tuleb neid sellisel tehnoloogia tõttu vajalikul temperatuuril hoida võimalikult lühikese aja jooksul ja igal juhul mitte üle 96 tunni. Ladustamine ja transport kõnealusel temperatuuril ei ole lubatud.“

## f) IX jagu muudetakse järgmiselt:

## i) I peatüki I osa punkt 3 asendatakse järgmisega:

„3. Toorpiima või ternespiima, mis on pärit punktile 2 mittevastavate loomadelt, võib siiski kasutada pädeva asutuse loal:

- a) lehmade, pühvlite, lammaste, kitsede või muude liikide emasloomade puhul, kelle tuberkuloosi- või brutselloosiproov ei ole positiivne ja kes ei ilmuta nende taudide sümptomeid, ning lammaste või kitsede puhul, keda on tunnustatud tõrjeprogrammi raames brutselloosi vastu vaksineeritud ja kes ei ilmuta selle taudi sümptomeid, pärast kuumtöötlemist, et saada negatiivne vastus aluselisele fosfataasproovile, kui see on vajalik. Kui aluseline fosfataasproov ei ole sobiv kuumtöötlemise tulemuslikkuse tõendamiseks, näiteks kui on tegemist muudelt liikidelt kui veistelt saadud toorpiimaga või kui toorpiim eraldatakse enne kuumtöötlemist eri fraktsioonideks, lubatakse toidukäitlejatel esitada pädevale asutusele vajalikud tagatised ja pidada asjaomast arvestust vastavalt oma korrale, mis põhineb ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide (HACCP) põhimõtetel kooskõlas määruse (EÜ) nr 852/2004 artikliga 5;
- b) lammaste või kitsede puhul, kelle brutselloosiproov ei ole positiivne või keda on brutselloosi vastu vaksineeritud tunnustatud tõrjeprogrammi raames ja kes ei ilmuta kõnealuse taudi sümptomeid, vähemalt kahekuuse laagerdamisperioodiga juustu valmistamiseks.“;

## ii) II peatüki II osa punkti 1 alapunkt a asendatakse järgmisega:

„a) pastöriseerimine saavutatakse töötlemisel, millega kaasneb:

- i) lühikest aega kõrge temperatuur: vähemalt 72 °C 15 sekundi jooksul;
- ii) pikka aega madal temperatuur: vähemalt 63 °C 30 minuti jooksul või
- iii) temperatuuri ja aja muu kombinatsioon samaväärse mõju saavutamiseks.

Alapunktides i, ii ja iii osutatud töötlemisega tagatakse, et toodetelt vahetult pärast sellist töötlemist võetud aluseline fosfataasproov on negatiivne, kui sellist proovi on vaja võtta. Kui aluseline fosfataasproov ei ole sobiv pastöriseerimise tulemuslikkuse tõendamiseks, näiteks kui on tegemist muudelt liikidelt kui veistelt saadud toodetega või kui tooted eraldatakse enne pastöriseerimist eri fraktsioonideks, lubatakse toidukäitlejatel esitada pädevale asutusele vajalikud tagatised ja pidada asjaomast arvestust vastavalt oma korrale, mis põhineb ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide (HACCP) põhimõtetel kooskõlas määruse (EÜ) nr 852/2004 artikliga 5.“;

g) X jao I peatüki punkt 1 asendatakse järgmisega:

- „1. Tootja tööruumides ja kuni tarbijale müügini tuleb mune hoida puhtalt, kuivalt, soovimatu kõrvallõhnata, löökide eest efektiivselt kaitstult ja otsese päikese eest varjus. Tahtlik kõrvallõhna lisamine munadele ei tohi olla tehtud selleks, et varjata munadel enne olnud lõhna.“

---