



Brüssel, 31.10.2017  
C(2017) 7228 final

**KOMISJONI MÄÄRUS (EL) .../...,**

**31.10.2017,**

**millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa  
liha transportimise temperatuuritingimuste osas**

(EMPs kohaldatav tekst)

## KOMISJONI MÄÄRUS (EL) .../...,

31.10.2017,

### millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa liha transportimise temperatuuritingimuste 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, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad,<sup>1</sup> eriti selle artikli 10 lõike 1 punkte d ja e,

ning arvestades järgmist:

- (1) Määruses (EÜ) nr 853/2004 on sätestatud loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad toidukäitlejatele. Kõnealuses määruses on sätestatud, et toidukäitlejad peavad tagama temperatuuri erinõuete täitmise enne liha transportimist ja transportimise ajal.
- (2) Vastavalt kõnealuse määruse III lisale tuleb kodukabiloomade liha (v.a rups) pärast tapajärgset kontrolli viivitamata jahutada, et liha sisetemperatuur ei ületaks 7 °C piki jahutuskaart, mis tagab temperatuuri pideva languse, kui erisätetega pole kehtestatud teisiti. Liha transportimist ei tohi alustada enne, kui jahutamine on tapamaja jahutusruumides lõpule viidud.
- (3) Euroopa Toiduohutusameti (EFSA) bioloogiliste ohtude teaduskomisjon võttis 6. märtsil 2014 vastu 1. osa teaduslikust arvamusest,<sup>2</sup> milles käsitletakse rahvatervise riske, mis on seotud külmaahela säilitamisega liha (üksnes kodukabiloomade liha) ladustamise ja transportimise ajal. Kõnealuses arvamuses jõuti järeldusele, et kuna suurem osa bakteriaalsest saastumisest tekib rümbe välispinnal, on pinnatemperatuur bakterite kasvu asjakohane indikaator. Arvamuses esitati ka rümpade laadimisaegsete maksimaalsete pinnatemperatuuride ning jahutamise ja transportimise maksimaalse kestuse kombinatsioonid, mille tulemusena on patogeenide (toidutekkelist haigust põhjustavad mikroorganismid) kasv samaväärne või väiksem kui rümpade jahutamisel 7 °C sisetemperatuurini tapamajas.
- (4) 8. juunil 2016 võttis EFSA vastu veel ühe teadusliku arvamuse<sup>3</sup> roisubakterite kasvu kohta liha ladustamise ja transportimise ajal. Kõnealuses arvamuses jõuti järeldusele, et teatavate roisubakterite (bakterid, mis ei põhjusta tingimata haigust, kuid võivad lagunemise tõttu muuta toidu inimtoiduna kasutamiseks sobimatuks), eelkõige *Pseudomonas* spp., määr võib sõltuvalt roisubakteritega saastatuse esialgsest tasemest ning ka temperatuuritingimustest saavutada kriitilise piiri kiiremini kui patogeenide määr.

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

<sup>2</sup> EFSA Journal 2014; 12(3):3601 [81 lk].

<sup>3</sup> EFSA Journal 2016; 14(6):4523 [38 lk].

- (5) Toidukäitlejad peavad aeroobsete mikroorganismide kolooniate arvu korrapäraselt hindama vastavalt komisjoni määrusele (EÜ) nr 2073/2005<sup>4</sup>. Kõnealust arvu võib käsitada lihas leiduvate igat liiki roisubakterite kontsentratsiooni ülempiiri näitajana.
- (6) EFSA arvamusele tuginedes ja kasutatavaid hindamisvahendeid arvesse võttes võib seepärast juurutada alternatiivseid ja paindlikumaid meetodeid värsket liha (eelkõige rümbad või suured jaotustükid) transportimise ajal kohaldatavate temperatuuritingimuste saavutamiseks, ilma et oht rahvatervisele suureneks ning kaldumata kõrvale põhimõttest, et sellist liha tuleb temperatuuri pideva langetamisega jahutada temperatuurini 7 °C. Tänu paindlikumale käsitlusele jõuaks liha tapamajast kiiremini tarbijani ning seega hõlbustuks värsket liha kaubavoogude liikumine liidus.
- (7) Kui alternatiivsed meetodid põhinevad pinnatemperatuuril ja õhutemperatuuril transpordi ajal, siis praegu kehtivate sätete kohane kohustuslik temperatuuri pidev alandamine eeldab, et ka osa kehasoojusest tuleks enne pikkamaatransporti kõrvaldada. Määrates kindlaks sisetemperatuuri, milleni rümbad ja suured jaotustükid peavad enne transportimist olema jahutatud, saab tagada, et suur osa kehasoojusest on kõrvaldatud.
- (8) Määrusega (EÜ) nr 853/2004 on ka teatavate toodete osas erinõuete täitmise korral ette nähtud erand kohustusest jahutada liha enne transportimist temperatuurini 7 °C. Kõnealuse erandi mis tahes väärkasutamise vältimiseks on asjakohane selgitada, et erand on lubatud üksnes siis, kui see on põhjendatud tehnoloogilistel põhjustel, st kui jahutamine temperatuurini 7 °C ei pruugi kaasa aidata toote hügieenilisele ja tehniliselt kõige asjakohasemale töötlusele.
- (9) Seepärast tuleks määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa vastavalt muuta.
- (10) Käesoleva määrusega ettenähtud meetmed on kooskõlas alalise taime-, looma-, toidu- ja söödakomitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

#### *Artikkel 1*

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

1. I jao VII peatüki punkt 3 asendatakse järgmisega:
  - „3. Liha peab omandama punktis 1 täpsustatud temperatuuri enne transporti ja sellele temperatuurile transpordi ajaks jääma.  
Kohaldada tuleb aga järgmisi punkte a ja b.
    - a) Teatavate toodete valmistamiseks ettenähtud liha transport võib toimuda enne punktis 1 täpsustatud temperatuuri omandamist juhul, kui pädev asutus seda lubab, tingimusel et:
      - i) selline transport toimub kooskõlas tingimustega, mille täpsustavad päritoluliikmesriigi ja sihtliikmesriigi pädevad asutused transportimiseks ühest konkreetsest ettevõttest teise;
      - ii) liha väljub tapamajast või taparuumidega samal territooriumil asuvast lihalõikamisruumist viivitamata ning transport ei kesta üle kahe tunni

<sup>4</sup> Komisjoni 15. novembri 2005. aasta määrus (EÜ) nr 2073/2005 toiduainete mikrobioloogiliste kriteeriumide kohta (ELT L 338, 22.12.2005, lk 1).

ning

iii) selline transport on õigustatud tehnoloogilistel põhjustel.

- b) Lammaste ja kitsede, veiste ja sigade rümpade, poolrümpade, veerandite või hulгимүүгикс ettenähtud kolmeks jaotustükiks lõigatud poolrümpade transporti võib alustada enne, kui punktis 1 täpsustatud temperatuur on omandatud, eeldusel, et kõik järgmised tingimused on täidetud:
- i) temperatuuri jälgitakse ja registreeritakse ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollipunktide süsteemi (HACCP) põhimõtetele vastavate menetluste raames;
  - ii) rümpade, poolrümpade, veerandite või hulгимүүгикс ettenähtud kolmeks jaotustükiks lõigatud poolrümpade lähetamise ja transpordiga tegelevad toidukäitlejad on saanud lähtekoha pädeva asutuse dokumenteeritud loa kõnealuse erandi kasutamiseks;
  - iii) rümpi, poolrümpi, veerandeid või hulгимүүгикс ettenähtud kolmeks tükiks lõigatud poolrümpi transportivad sõidukid on varustatud vahendiga, mis sellisel viisil jälgib ja registreerib temperatuure, mille juures rümpi, poolrümpi, veerandeid või hulгимүүгикс ettenähtud kolmeks tükiks lõigatud poolrümpi transportitakse, et pädevad asutused saavad kontrollida alapunktis viii esitatud aja- ja temperatuuritingimuste täitmist;
  - iv) rümpi, poolrümpi, veerandeid või hulгимүүгикс ettenähtud kolmeks tükiks lõigatud poolrümpi transportiv sõiduk kogub liha üksnes ühest tapamajast ühe sõidu kohta;
  - v) käesoleva erandiga hõlmatud 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 rümpi, poolrümpi, veerandeid või hulгимүүгикс ettenähtud kolmeks tükiks lõigatud poolrümpi, mis vastavad punktis 1 esitatud temperatuurinõuetele (st 7 °C);
  - vi) kaubasaadetisega on kaasas toidukäitleja deklaratsioon; kõnealuses deklaratsioonis tuleb märkida jahutamise kestus enne laadimist, rümpade, poolrümpade, veerandite või hulгимүүгикс ettenähtud kolmeks tükiks lõigatud poolrümpade 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 erandit tegeva pädeva asutuse nimi;
  - vii) enne seda, kui sihtliikmesriigi toidukäitleja saab esimest korda rümbad, poolrümbad, veerandid või hulгимүүгикс ettenähtud kolmeks tükiks lõigatud poolrümbad, mis enne transportimise algust ei olnud omandanud punktis 1 esitatud temperatuuri, peab ta sellest teatama pädevatele asutustele;

viii) sellist liha on transporditud vastavalt järgmistele parameetritele:

– Maksimaalselt 6 tundi<sup>1</sup> kestva transpordi puhul:

Liik	Pinnatemperatuur <sup>2</sup>	Pinnatemperatuurini jahutamise maksimaalne aeg <sup>3</sup>	Maksimaalne õhutemperatuur transpordi ajal <sup>4</sup>	Rümba aeroobsete mikroorganismide kolooniate maksimaalne päevakeskmise arv <sup>5</sup>
Lambad ja kitsed	7° C	8 tundi	6° C	log <sub>10</sub> 3,5 cfu/cm <sup>2</sup>
Veised		20 tundi		log <sub>10</sub> 3,5 cfu/cm <sup>2</sup>
Sead		16 tundi		log <sub>10</sub> 4 cfu/cm <sup>2</sup>

– Maksimaalselt 30 tundi<sup>1</sup> kestva transpordi puhul:

Liik	Pinnatemperatuur <sup>2</sup>	Pinnatemperatuurini jahutamise maksimaalne aeg <sup>3</sup>	Sisetemperatuur <sup>6</sup>	Maksimaalne õhutemperatuur transpordi ajal <sup>4</sup>	Rümba aeroobsete mikroorganismide kolooniate maksimaalne päevakeskmise arv <sup>5</sup>
Sead	7° C	16 tundi	15° C	6° C	log <sub>10</sub> 4 cfu/cm <sup>2</sup>

– Maksimaalselt 60 tundi<sup>1</sup> kestva transpordi puhul:

Liik	Pinnatemperatuur <sup>2</sup>	Pinnatemperatuurini jahutamise maksimaalne aeg <sup>3</sup>	Sisetemperatuur <sup>6</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 aeg alates liha sõidukisse laadimise algusest kuni lõpliku kohaletoimetamise 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.

<sup>2</sup> Maksimaalne lubatud pinnatemperatuur laadimise ajal ja pärast seda, mõõdetuna rümba, poolrümba, veerandi või hulгимүүгикс ettenähtud kolmeks tükiks lõigatud poolrümba kõige paksemast kohast.

<sup>3</sup> Maksimaalne lubatud aeg alates tapmise hetkest kuni laadimise ajal maksimaalse lubatud pinnatemperatuuri omandamiseni.

<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 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.

<sup>6</sup> Liha maksimaalne sisetemperatuur, mis on lubatud laadimise ajal ja pärast seda.“

2. I jao V peatükki lisatakse punkt 5:

„5. Rümpi, poolrümpi, veerandeid või hulгимүүгикс ettenähtud mitte rohkem kui kolmeks tükiks lõigatud poolrümpi võib konditustada ja lõigata enne, kui need omandavad punkti 2 alapunktis b osutatud temperatuuri, kui neid on transporditud I jao VII peatüki punkti 3 alapunktis b esitatud erandi kohaselt. Sellisel juhul peab liha kogu konditustamise ja lõikamise kestel olema sellise õhutemperatuuri juures, millega tagatakse liha temperatuuri pidev langemine. Kohe pärast liha lõikamist ja vajadusel pakendamist tuleb liha jahutada punkti 2 alapunktis b osutatud temperatuurini, kui liha temperatuur ei ole juba sellest temperatuurist madalamal temperatuuril.“

#### *Artikkel 2*

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

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 31.10.2017

*Komisjoni nimel*  
*president*  
*Jean-Claude JUNCKER*