

Käesolev tekst on üksnes dokumenteerimisvahend ning sel ei ole mingit õiguslikku mõju. Liidu institutsioonid ei vastuta selle teksti sisu eest. Asjakohaste õigusaktide autentsed versioonid, sealhulgas nende preambulid, on avaldatud Euroopa Liidu Teatajas ning on kättesaadavad EUR-Lexi veebisaidil. Need ametlikud tekstid on vahetult kättesaadavad käesolevasse dokumenti lisatud linkide kaudu

► **B** ► **C1** EUROOPA PARLAMENDI JA NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 853/2004,
29. aprill 2004,
millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erireeglid ◀
(ELT L 139, 30.4.2004, lk 55)

Muudetud:

		Euroopa Liidu Teataja		
		nr	lehekülg	kuupäev
► M1	Komisjoni määrus (EÜ) nr 2074/2005, 5. detsember 2005	L 338	27	22.12.2005
► M2	Komisjoni määrus (EÜ) nr 2076/2005, 5. detsember 2005	L 338	83	22.12.2005
► M3	Komisjoni määrus (EÜ) nr 1662/2006, 6. november 2006	L 320	1	18.11.2006
► M4	Nõukogu määrus (EÜ) nr 1791/2006, 20. november 2006	L 363	1	20.12.2006
► M5	Komisjoni määrus (EÜ) nr 1243/2007, 24. oktoober 2007	L 281	8	25.10.2007
► M6	Komisjoni määrus (EÜ) nr 1020/2008, 17. oktoober 2008	L 277	8	18.10.2008
► M7	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 219/2009, 11. märts 2009	L 87	109	31.3.2009
► M8	Komisjoni määrus (EÜ) nr 1161/2009, 30. november 2009	L 314	8	1.12.2009
► M9	Komisjoni määrus (EL) nr 558/2010, 24. juuni 2010	L 159	18	25.6.2010
► M10	Komisjoni määrus (EL) nr 150/2011, 18. veebruar 2011	L 46	14	19.2.2011
► M11	Komisjoni määrus (EL) nr 1276/2011, 8. detsember 2011	L 327	39	9.12.2011
► M12	Komisjoni määrus (EL) nr 16/2012, 11. jaanuar 2012	L 8	29	12.1.2012
► M13	Nõukogu määrus (EL) nr 517/2013, 13. mai 2013	L 158	1	10.6.2013
► M14	Komisjoni määrus (EL) nr 786/2013, 16. august 2013	L 220	14	17.8.2013
► M15	Komisjoni määrus (EL) nr 218/2014, 7. märts 2014	L 69	95	8.3.2014
► M16	Komisjoni määrus (EL) nr 633/2014, 13. juuni 2014	L 175	6	14.6.2014
► M17	Komisjoni määrus (EL) nr 1137/2014, 27. oktoober 2014	L 307	28	28.10.2014
► M18	Komisjoni määrus (EL) 2016/355, 11. märts 2016	L 67	22	12.3.2016
► M19	Komisjoni määrus (EL) 2017/1981, 31. oktoober 2017	L 285	10	1.11.2017

Parandatud:

- **C1** Parandus, Eriväljaanne 2004, peatükk 3, köide 46, lk 334 (853/2004)

▼B▼C1

**EUROOPA PARLAMENDI JA NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ)
nr 853/2004,**

29. aprill 2004,

millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erireeglid

I PEATÜKK

ÜLDSÄTTED

Artikkel 1

Reguleerimisala

1. Käesolevas määruses kehtestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erinõuded toidukäitlejatele. Käesolevad eeskirjad on täienduseks määruses (EÜ) nr 852/2004 sätestatutele. Neid kohaldatakse loomset päritolu töötlemata ja töödeldud toodetele.

2. Otsese vastupidise viite puudumisel ei kohaldata käesolevat määrust toidu suhtes, mis sisaldab nii taimset päritolu tooteid kui ka loomset päritolu töödeldud tooteid. Sellise toidu valmistamisel kasutatavaid loomset päritolu töödeldud tooteid tuleks aga siiski hankida ja käsitseda kooskõlas käesoleva määruse nõuetega.

3. Käesolevat määrust ei kohaldata järgmistel juhtudel:

- a) esmatootmine eraotstarbeliseks koduseks kasutamiseks;
- b) toidu valmistamine, käsitsemine või ladustamine kodus eraotstarbeliseks koduseks kasutamiseks;
- c) väikestes kogustes esmatoodete tarnimine käitlejalt otse lõpptarbijale või kohalikesse jaekaubandusettevõtetesse, kes tarnivad otse lõpptarbijale.
- d) farmis tapetud kodulindude l ja jänesealiste liha väikestes kogustes tarnimine käitlejalt otse lõpptarbijale või kohalikesse jaekaubandusettevõtetesse, kes tarnivad sellist liha värskelt lihana otse lõpptarbijale.
- e) ulukite või nende liha väikestes kogustes tarnimine küttidelt otse lõpptarbijale või kohalikesse jaekaubandusettevõtetesse, kes tarnivad otse lõpptarbijale.

4. Liikmesriigid kehtestavad siseriiklike õigusnormidega lõike 3 punktides c, d ja e osutatud tegevusi ja isikuid reguleerivad eeskirjad. Selliste siseriiklike eeskirjade eesmärgiks on tagada käesoleva määruse eesmärkide saavutamine.

5. a) Otsese vastupidise viite puudumise korral ei kohaldata käesolevat määrust jaetegevuse suhtes.

▼C1

- b) Käesolevat määrust kohaldatakse siiski jaetegevuse suhtes, kui tegevuse eesmärgiks on loomset päritolu toiduainete tarnimine teisele ettevõttele, välja arvatud järgmistel juhtudel:
 - i) tegevus seisneb üksnes ladustamises või transpordis, mille puhul siiski kohaldatakse III lisas sätestatud temperatuurinõudeid;
 - või
 - ii) loomset päritolu toitu sellest jaeettevõttest tarnitakse üksnes teistele jaeettevõtetele ning tegevus kooskõlas siseriiklike õigusaktidega on marginaalne, kohaliku ulatusega ning piiratud.
 - c) Liikmesriigid võivad kehtestada riiklikke meetmeid käesoleva määruse nõuete rakendamiseks nende territooriumil paiknevatel jaeettevõtetele, mille suhtes käesolev määrus poleks kohaldatav lõikude a ja b alusel.
6. Käesoleva määruse kohaldamine ei piira järgmist:
- a) asjakohased looma- ja rahvatervise nõuded, sealhulgas teatavate transmissiivsete spongioossete entsefalopaatiate vältimise, kontrolli ja likvideerimise eesmärgil sätestatud rangemad eeskirjad;
 - b) nõuded loomade heaolule
 - ja
 - c) nõuded loomade identifitseerimisele ja loomset päritolu toodete jälgitavusele.

*Artikkel 2***Mõisted**

Käesolevas määruses kasutatakse järgmisi mõisteid:

- 1. määruses (EÜ) nr 178/2002 sätestatud mõisted;
- 2. määruses (EÜ) nr 852/2004 sätestatud mõisted;
- 3. I lisas sätestatud mõisted
- ja
- 4. mis tahes tehnilised mõisted II ja III lisas.

II PEATÜKK

TOIDUKÄITLJATE KOHUSTUSED*Artikkel 3***Üldkohustused**

- 1. Toidukäitlejad peavad järgima II ja III lisa asjakohaseid sätteid.

▼C1

2. ►M7 Toidukäitlejad ei kasuta loomset päritolu toodete pinnalt pinnasaaste eemaldamiseks mingit muud ainet peale joogivee või kui määrusega (EÜ) nr 852/2004 või käesoleva määrusega seda lubatakse, siis puhta vee, välja arvatud kui aine kasutamise on heaks kiitnud komisjon. Kõnealused meetmed, mille eesmärk on muuta käesoleva määruse vähemolulisi sätteid, täiendades seda, võetakse vastu artikli 12 lõikes 3 osutatud kontrolliga regulatiivmenetluse kohaselt. ◀ Toidukäitlejad järgivad samuti mis tahes kasutustingimusi, mis võidakse sama korra alusel kehtestada. Heakskiidetud aine kasutamine ei mõjuta toidukäitleja kohustust järgida käesoleva määruse nõudeid.

Artikkel 4

Ettevõtete registreerimine ja tunnustamine

1. Toidukäitlejad viivad turule ühenduses valmistatud loomset päritolu tooteid üksnes siis, kui need on valmistatud ja neid on käsitsetud eranditult ettevõtetes:

a) mis vastavad määruse (EÜ) nr 852/2004 asjakohastele nõuetele, käesoleva määruse II ja III lisa ning toidualaste õigusnormide muudele asjakohastele nõuetele

ja

b) mille pädev asutus on registreerinud või, kui see on nõutav kooskõlas lõikega 2, tunnustanud.

2. Ilma et see piiraks määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 6 lõike 3 kohaldamist, on selliseid loomset päritolu tooteid käsitsevate ettevõtete tegevus, mille suhtes käesoleva määruse III lisas on sätestatud nõudeid, lubatud üksnes pädeva asutuse tunnustamise korral kooskõlas käesoleva artikli lõikega 3, erandiks on üksnes järgmise tegevusega ettevõtted:

a) esmatootmine;

b) transporditoimingud;

c) kontrollitava temperatuuriga ladustamistingimusi mitte vajavate toodete ladustamine

või

d) muud, kui vastavalt artikli 1 lõike 5 punktiga b määruse reguleerimisalasse kuuluvad jaetoimingud.

3. Ettevõtte, mille suhtes kohaldatakse tunnustamist kooskõlas lõikega 2, võib tegutseda üksnes siis, kui pädev asutus on kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrusega (EÜ) nr 854/2004, millega kehtestatakse erieeskirjad inimtoiduks ettenähtud loomsete saaduste ametliku kontrolli korraldamise kohta: ⁽¹⁾

a) pärast kohapealset kontrolli tunnustanud ettevõtte tegutsemisõigust

või

b) andnud ettevõttele tingimusliku tunnustuse.

⁽¹⁾ Vt käesoleva Euroopa Liidu Teataja lk 83.

▼C1

4. Toidukäitlejad teevad koostööd pädevate asutustega kooskõlas määrusega (EÜ) nr 854/2004. Eelkõige tagavad toidukäitlejad ettevõtte töö lõpetamise, kui pädev asutus tunnustuse tagasi võtab või, tingimusliku tunnustuse puhul seda ei pikenda või ei anna täielikku tunnustust.

5. Käesolev artikkel ei takista ettevõttel toitu turule viimast käesoleva määruse rakendusküüpäeva ja pädeva asutuse sellele järgneva esimese kontrolli vahel, kui ettevõtte:

a) kuulub tunnustamisele kooskõlas lõikega 2 ja viis loomset päritolu tooteid turule kooskõlas ühenduse õigusaktidega vahetult enne käesoleva määruse rakendamist

või

b) on sellist liiki, mille puhul tunnustamisnõue enne käesoleva määruse rakendamist puudus.

*Artikkel 5***Tervisemärk ja identifitseerimismärk**

1. Toidukäitlejad viivad turule loomset päritolu toote, mida on käsitsetud ettevõttes, mille suhtes kohaldatakse tunnustamist kooskõlas artikli 4 lõikega 2, üksnes siis, kui ettevõtte on kas:

a) kasutanud tervisemärki kooskõlas määrusega (EÜ) nr 854/2004

või

b) kui nimetatud määruses pole sätestatud tervisemärgi kasutamine, siis on kasutanud identifitseerimismärki kooskõlas käesoleva määruse II lisa I jaoga.

2. Toidukäitlejad võivad kasutada identifitseerimismärki loomset päritolu toote puhul üksnes siis, kui toode on valmistatud kooskõlas käesoleva määrusega ettevõtetes, mis vastavad artikli 4 nõuetele.

3. Toidukäitlejatel pole lubatud eemaldada lihalt tervisemärki, mida on kasutatud kooskõlas määrusega (EÜ) nr 854/2004, välja arvatud selle lõikamisel, töötlemisel või muul viisil edasi käitlemisel.

*Artikkel 6***Loomset päritolu tooted väljastpoolt ühendust**

1. Loomset päritolu tooteid kolmandatest riikidest importivad toidukäitlejad peavad tagama, et import toimub üksnes järgmistel tingimustel:

a) lähteriigiks olev kolmas riik on kantud kooskõlas määruse (EÜ) nr 854/2004 artikliga 11 koostatud kolmandate riikide nimekirja, kust selle toote import on lubatud;

▼C1

b) i) ettevõtte, kust toode lähetati ja kus see omandati või ette valmistati, on kantud kooskõlas määruse (EÜ) nr 854/2004 artikliga 12 koostatud ettevõtete nimekirja, kust selle toote import on lubatud, kui see on kohaldatav;

ii) värske liha, hakkliha, lihavalmististe, lihatoodete ja lihamassi puhul valmistati toode lihast, mis on saadud tapamajadest ja lihalõikusettevõtetest, mis on kantud kooskõlas määruse (EÜ) nr 854/2004 artikliga 12 koostatud ja ajakohastatud nimekirja, või tunnustatud ühenduse ettevõtetest

ja

iii) elusate kahepoolmeliste molluskite, okasnahksete, mantelloomadete ja meritigude puhul on tootmispiirkond kantud kooskõlas kõnesoleva määruse artikliga 13 koostatud nimekirja;

c) toode vastab järgmistele nõuetele:

i) käesoleva määruse nõuded, sealhulgas artikli 5 nõuded tervise-
märgi ja identifitseerimismärgi suhtes;

ii) määruse (EÜ) nr 852/2004 nõuded

ja

iii) loomset päritolu toodete impordi kontrolli reguleerivate ühenduse õigusaktidega kooskõlas sätestatud mis tahes imporditingimused

ja

d) määruse (EÜ) nr 854/2004 artikli 14 nõuded sertifikaatide ja dokumentide suhtes, kui kohaldatav, on täidetud.

2. Erandina lõikest 1 võib kalandustoodete import toimuda ka kooskõlas määruse (EÜ) nr 854/2004 artikli 15 erisätetega.

3. Loomset päritolu tooteid importivad toidukaitlejad peavad tagama järgmist:

a) toodete kontrollimise võimaldamist importimisel kooskõlas direktiiviga 97/78/EÜ ⁽¹⁾;

b) import vastab direktiivi 2002/99/EÜ ⁽²⁾ nõuetele

ja

c) nende kontrollitavad toimingud, mis leiavad aset pärast importimist, tehakse kooskõlas III lisa nõuetega.

⁽¹⁾ Nõukogu 18. detsembri 1997. aasta direktiiv 97/78/EÜ, milles sätestatakse kolmandatest riikidest ühendusse toodavate toodete veterinaarkontrolli põhimõtted (EÜT L 24, 30.1.1998, lk 9). Direktiivi on muudetud 2003. aasta ühinemisaktiga.

⁽²⁾ Nõukogu 16. detsembri 2002. aasta direktiiv 2002/99/EÜ, milles sätestatakse inimtoiduks mõeldud loomsete saaduste tootmise, töötlemise, turustamise ja ühendusse toomise loomatervishoiunõuded (ELT L 18, 23.1.2003, lk 11).

▼C1

4. Toidukäitlejad, kes impordivad toitu, mis sisaldab nii taimset päritolu tooteid kui ka loomset päritolu töödeldud tooteid, tagavad, et sellises toidus sisalduvad loomset päritolu töödeldud tooted täidavad lõigete 1–3 nõudeid. Nad peavad suutma tõendada, et see nii on (näiteks vastava dokumentatsiooni või sertifitseerimise abil, mis ei pea järgima lõike 1 punktis d täpsustatud vormi).

III PEATÜKK

KAUBANDUS

*Artikkel 7***Dokumendid**

1. Kui see on nõutav vastavalt II või III lisale, tuleb toidukäitlejatel tagada, et loomset päritolu toodete saadetistega on kaasas sertifikaadid või muud dokumendid.

2. Artikli 12 lõikes 2 osutatud korras võib:

a) kehtestada dokumendivorme

ja

b) sätestada elektrooniliste dokumentide kasutamine.

*Artikkel 8***Eritagatised**

1. Toidukäitlejad, kes kavatsevad viia Rootsi või Soome turule järgmisi loomset päritolu toiduaineid, peavad täitma lõikes 2 sätestatud reegleid salmonella suhtes:

a) veise- ja sealiha, sealhulgas hakkliha, kuid mitte lihavalmistised ega lihamass;

b) järgmist liiki kodulindude liha: kanad, kalkunid, pärllkanad, pardid ja haned, sealhulgas hakkliha, kuid mitte lihavalmistised ega lihamass;

ja

c) munad.

2. a) Veise- ja sealiha ning kodulinnuliha puhul tuleb saadetistest võtta proovid teelesaatvas ettevõttes ning nende mikrobioloogiline testimine peab andma negatiivsed tulemused kooskõlas ühenduse õigusaktidega.

b) Munade puhul peavad pakkimiskeskused andma garantii, et saadetised on pärit karjadest, millele on sooritatud mikrobioloogiline testimine negatiivsete tulemustega kooskõlas ühenduse õigusaktidega.

▼C1

- c) Veise- ja sealiha puhul ei tule lõigus a sätestatud testi teha saadetiste puhul, mis on ette nähtud ettevõttele pastöriseerimiseks, steriliseerimiseks või samasuguse mõjuga töötlemiseks. Munade puhul ei tule lõigus b sätestatud testi teha saadetiste puhul, mis on ette nähtud töödeldud toodete valmistamiseks protsessi abil, mis garanteerib salmonella kõrvaldamise.
- d) Lõikudes a ja b sätestatud teste ei tule teha toiduainete puhul, mis on pärit ettevõttest, mille suhtes kohaldatakse tunnustatud kontrolliprogrammi asjaomase loomset päritolu toidu puhul ja artikli 12 lõikes 2 osutatud korras, mis on samaväärne Rootsi ja Soome puhul tunnustatud korraga.
- e) Veise- ja sealiha ning kodulinnuliha puhul peab toiduga kaasas olema ühenduse õigusaktidega sätestatud näidisele vastav kaubadokument või sertifikaat, mis peab sedastama järgmist:
 - i) lõigus a osutatud kontrollimised on läbi viidud negatiivse tulemusega
 - või
 - ii) liha on ette nähtud üheks lõigus c osutatud otstarbeks
 - või
 - iii) liha on pärit lõiguga d reguleeritud ettevõttest.
- f) Munade puhul peab saadetisega kaasas olema sertifikaat, mis sedastab, et lõigus b osutatud testid on tehtud negatiivsete tulemustega või et munad on ette nähtud kasutamiseks lõigus c osutatud moel.

▼M7

3. a) Komisjon võib lõigete 1 ja 2 nõudeid ajakohastada, et võtta arvesse eelkõige muudatusi liikmesriikide kontrolliprogrammides või mikrobioloogiliste kriteeriumide kehtestamist kooskõlas määrusega (EÜ) nr 852/2004. Kõnealused meetmed, mille eesmärk on muuta käesoleva määruse vähemolulisi sätteid, seda muu hulgas täiendades, võetakse vastu artikli 12 lõikes 3 osutatud kontrolliga regulatiivmenetluse kohaselt.
- b) Lõikes 2 sätestatud eeskirju võib lõikes 1 osutatud mis tahes toiduainete suhtes laiendada tervikuna või osaliselt mis tahes liikmesriigile või liikmesriigi mis tahes piirkonnale, millel on kontrolliprogramm, mis asjaomase loomset päritolu toidu puhul on tunnustatud samaväärseks Rootsi ja Soome puhul heaks kiidetud programmiga, artikli 12 lõikes 2 osutatud regulatiivkomitee menetluse kohaselt.

▼C1

4. Käesolevas artiklis tähendab kontrolliprogramm kooskõlas määrusega (EÜ) nr 2160/2003 heaks kiidetud kontrolliprogrammi.

IV PEATÜKK

LÕPPSÄTTED**▼M7***Artikkel 9*

Üldised üleminekumeetmed, mille eesmärk on muuta käesoleva määruse vähemolulisi sätteid, täiendades seda muu hulgas uute vähemoluliste sätetega, eelkõige käesoleva määruse sätetega kehtestatud nõuete täiendavad üksikasjad, võetakse vastu artikli 12 lõikes 3 osutatud kontrolliga regulatiivmenetluse kohaselt.

Muid rakendus- või üleminekumeetmeid võib vastu võtta artikli 12 lõikes 2 osutatud regulatiivkomitee menetluse kohaselt.

▼C1*Artikkel 10***II ja III lisa muutmine ja kohandamine**

1. ►**M7** Komisjon võib kohandada või ajakohastada II ja III lisa, võttes arvesse järgmist: ◄

- a) häid tavasid käsitlevate juhiste arengud;
- b) HACCP-I põhinevate süsteemide rakendamisest saadud kogemused vastavalt määruse (EÜ) nr 852/2004 artiklile 5;
- c) tehnoloogilised arengud ja nende praktilised tagajärjed ning tarbijate ootused toidu koostise suhtes;
- d) teaduslikud nõuanded, eelkõige uued hinnangud riskidele;
- e) toiduainete mikrobioloogilised ja temperatuurikriteeriumid;
- f) muutused tarbimisharjumustes.

▼M7

Kõnealused meetmed, mille eesmärk on muuta käesoleva määruse vähemolulisi sätteid, seda muu hulgas täiendades, võetakse vastu artikli 12 lõikes 3 osutatud kontrolliga regulatiivmenetluse kohaselt.

2. Komisjon võib lubada erandeid II ja III lisast, tingimusel et need ei kahjusta käesoleva määruse eesmärkide saavutamist. Kõnealused meetmed, mille eesmärk on muuta käesoleva määruse vähemolulisi sätteid, võetakse vastu artikli 12 lõikes 3 osutatud kontrolliga regulatiivmenetluse kohaselt.

▼C1

3. Liikmesriigid võivad ilma käesoleva määruse eesmärkide saavutamist ohustamata kehtestada kooskõlas lõigetega 4–8 siseriiklike meetmeid III lisas sätestatud nõuete kohandamiseks.

▼C1

4. a) Lõikes 3 osutatud siseriiklike meetmete eesmärgiks on:
 - i) traditsiooniliste meetodite jätkuva kasutamise võimaldamine toidu tootmise töötlemise või jaotamise mis tahes etapis
 - või
 - ii) selliste toiduainetööstuste vajadustega arvestamine, mis asuvad piirkondades, kus kehtivad geograafilised eripiirangud.
 - b) Muudel juhtudel kohaldatakse neid üksnes ettevõtete ehitamise, kavandamise ja sisseseade suhtes.
5. Mis tahes liikmesriik, kes soovib kehtestada lõikes 3 osutatud siseriiklikke meetmeid, teavitab komisjoni ja teisi liikmesriike. Iga teade:
- a) esitab üksikasjaliku kirjelduse nõuetest, mida see liikmesriik peab vajalikuks vastu võtta, ja soove vastuvõtuvormi suhtes;
 - b) kirjeldab asjaomaseid toiduaineid ja ettevõtteid;
 - c) selgitab vastuvõtmise põhjuseid, sealhulgas, kui asjakohane, esitades kokkuvõtte läbiviidud ohuanalüüsist ja mis tahes meetmetest, mis on võetud tagamaks, et vastuvõtmine ei ohusta käesoleva määruse eesmärke;
 - ja
 - d) toob ära muu asjakohase teabe.
6. Teistel liikmesriikidel on komisjonile kirjalike kommentaaride saatmiseks kolm kuud alates lõikes 5 osutatud teate saamisest. Lõike 4 lõigust b tulenevate kohandamiste puhul pikendatakse seda ajavahemikku mis tahes liikmesriigi taotlusel nelja kuuni. Komisjon võib ja ühelt või mitmelt liikmesriigilt kommentaare saades peab konsulteerima liikmesriikidega artikli 12 lõikes 1 osutatud komitees. Komisjon võib artikli 12 lõikes 2 nimetatud korras otsustada, kas kavandatud meetmeid võib rakendada, vajaduse korral asjakohaste muudatuste alusel. Vajaduse korral võib komisjon pakkuda üldisi meetmeid kooskõlas käesoleva artikli lõikega 1 või 2.
7. Liikmesriik võib vastu võtta siseriiklikke meetmeid, kohandades III lisa nõudeid üksnes järgmiselt:
- a) vastavalt kooskõlas lõikele 6 vastu võetud otsusega;
 - b) kui üks kuu pärast lõikes 6 osutatud ajavahemiku möödumist pole komisjon teavitanud liikmesriike, et on saanud kirjalikke kommentaare või et ta kavatses teha ettepaneku otsuse vastuvõtmiseks kooskõlas lõikega 6;
 - või
 - c) kooskõlas lõikega 8.

▼C1

8. Liikmesriik võib omaalgatuslikult ja vastavalt asutamislepingu üldsätetele säilitada või kehtestada siseriiklikud reeglid, mis:

a) keelavad või piiravad otsetarbimiseks ettenähtud toorpiima või toor-koore turuleviimist tema territooriumil

või

b) lubavad pädeva asutuse loal kasutada toorpiima, mis ei vasta III lisa IX jaos sätestatud kriteeriumitele mikroorganismide arvu ja somaatiliste rakkude arvu osas, vähemalt 60 päevase laagerdumis- või küpsemisperioodiga juustude valmistamisel, ja piimatooteid, mis on saadud seoses selliste juustudevalmistamisega, kui see ei ohusta käesoleva määruse eesmärkide saavutamist.

Artikkel 11

Eriotsused

►**M7** Ilma et see piiraks artikli 9 ja artikli 10 lõike 1 üldkohaldatavust, võib artikli 12 lõikes 2 osutatud regulatiivkomitee menetluse kohaselt kehtestada rakendusmeetmeid ning artikli 12 lõikes 3 osutatud kontrolliga regulatiivmenetluse kohaselt vastu võtta II või III lisa muudatusi, mille eesmärk on muuta käesoleva määruse vähemolulisi sätteid, et: ◄

1. sätestada reegleid veel sooja liha transportimiseks;
2. täpsustada lihamassi puhul, missugune kaltsiumisisaldus ei ületa oluliselt hakkliha kaltsiumisisaldust;
3. sätestada muid töötlusviise, mida töötlevates ettevõtetes rakendada elusatele kahepoolmelistele molluskitele, mis on pärit B ja C klassi tootmispiirkondadest, millele pole rakendatud puhastamist ega ülekandmist;
4. täpsustada tunnustatud testimismeetodeid mereliste biotoksiinide puhul;
5. sätestada täiendavaid hügieenistandardeid elusate kahepoolmeliste molluskite puhul koostöös ühenduse asjakohase referentlaboratooriumiga, sealhulgas:

a) teiste mereliste biotoksiinide piirväärtused ja analüüsimeetodid;

b) viiruste testimise kord ja viroloogilised standardid

ja

c) proovivõtuplaanid ja -meetodid ning analüütilised hálbed, mida rakendatakse hügieenistandardite järgimise kontrollimiseks;

6. sätestada hügieenistandardeid või -kontrolle, kui nende vajadus rahvatervise kaitseks on teaduslikult tõendatud;

▼ **C1**

7. laiendada III lisa VII jao IX peatükki elusatele kahepoolmelistele molluskitelevalja arvatud perekonda *Pectinidae* kuuluvatele kammkarpidele;
 8. määratleda kriteeriumid otsustamiseks, millisel juhul epidemioloogilised andmed osutavad, et kalastuspiirkonnaga ei seonu terviseohte parasiitide näol ja sellest tulenevalt otsustamiseks, millisel juhul võib pädev asutus lubada toidukäitlejail mitte külmutada kalandustooteid kooskõlas III lisa VIII jao III peatüki D osaga;
 9. sätestada värskuskriteeriumid ning histamiini ja kogu lenduva lämmastiku piirmäärad kalandustoodete puhul;
 10. lubada teatavate piimatoodete valmistamiseks kasutada toorpiima, mis ei vasta III lisa IX jaos sätestatud kriteeriumitele mikroorganismide arvu ja soomaatiliste rakkude arvu osas;
 11. ilma et see piiraks direktiivi 96/23/EÜ⁽¹⁾ kohaldamist, määrata toorpiimas leiduvate antibiootiliste ainete jääkide kombineeritud summa lubatud ülempiir,
- ja
12. heaks kiita samaväärsed protsessid želatiini või kollageeni tootmiseks.

*Artikkel 12***Komiteemenetlus**

1. Komisjoni abistab alaline toiduahela ja loomatervishoiu komitee.
2. Kui viidatakse käesolevale lõikele, kohaldatakse otsuse 1999/468/EÜ artikleid 5 ja 7, võttes arvesse selle artiklis 8 sätestatud.

Otsuse 1999/468/EÜ artikli 5 lõikes 6 sätestatud tähtajaks kehtestatakse kolm kuud.

▼ **M7**

3. Käesolevale lõikele viitamisel kohaldatakse otsuse 1999/468/EÜ artikli 5a lõikeid 1 kuni 4 ja artiklit 7, võttes arvesse nimetatud otsuse artikli 8 sätteid.

▼ **C1***Artikkel 13***Euroopa Toiduohutusametiga konsulteerimine**

Komisjon konsulteerib Euroopa Toiduohutusametiga mis tahes asjaolude suhtes, mida käesolev määrus reguleerib, millel võiks olla oluline mõju rahvatervisele ja, eelkõige enne ettepanekut laiendada III lisa III jagu teistele loomaliikidele.

⁽¹⁾ Nõukogu 29. aprilli 1996. aasta direktiiv 96/23/EÜ, millega nähakse ette teatavate ainete ja nende jääkide kontrollimise meetmed elusloomades ja loomsetes saadustes (EÜT L 125, 23.5.1996, lk 10). Direktiivi on muudetud määrusega (EÜ) nr 806/2003 (ELT L 122, 16.5.2003, lk 1).

▼C1*Artikkel 14***Aruanne Euroopa Parlamendile ja nõukogule**

1. Komisjon esitab hiljemalt 20. mail 2009 Euroopa Parlamendile ja nõukogule aruande käesoleva määruse rakendamisest saadud kogemuste kohta.
2. Komisjon lisab aruandele vajaduse korral asjakohased ettepanekud.

Artikkel 15

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

Seda hakatakse kohaldama 18 kuud pärast kõigi järgmiste õigusaktide jõustumise kuupäeva:

a) määrus (EÜ) nr 852/2004;

b) määrus (EÜ) nr 854/2004

ja

c) direktiiv 2004/41/EÜ.

Seda ei kohaldata siiski enne 1. jaanuari 2006.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

▼C1

I LISA

MÕISTED

Käesolevas määruses kasutatakse järgmisi mõisteid:

1. LIHA
- 1.1. *Liha* – punktides 1.2–1.8 osutatud loomade söödavad osad, sealhulgas veri.
- 1.2. *Kodukabiloomad* – koduveised (sealhulgas liigid *Bubalus* ja *Bison*), sead, lambad ja kitsed ning kodukabjalised.
- 1.3. *Kodulinnud* – tehistingimustes peetavad linnud, sealhulgas kodulindudeks mitte peetavad linnud, keda siiski peetakse tehistingimustes koduloomadena, välja arvatud silerinnalised linnud.
- 1.4. *Jäneselised* – küülikud, jäneseid ja närilised.
- 1.5. *Ulukid*:
 - looduslikud kabiloomad ja jäneselised, samuti muud maismaaimetajad, mida kütatakse inimtoiduks ja käsitletakse ulukitena asjaomases liikmesriigis kohaldatava seaduse alusel, sealhulgas imetajad, kes elavad suletud territooriumil ulukitega sarnastes vabades tingimustes;
 - ja
 - looduslikud linnud, mida kütatakse inimtoiduks.
- 1.6. *Tehistingimustes peetavad ulukid* – tehistingimustes peetavad silerinnalised linnud ja punktis 1.2 nimetatata maismaaimetajad.
- 1.7. *Väikeulukid* – vabalt looduses elavad looduslikud jahilinnud ja jäneselised.
- 1.8. *Suurulukid* – vabalt looduses elavad looduslikud maismaaimetajad, kes ei kuulu väikeulukite mõiste alla.
- 1.9. *Rümp* – looma kere pärast tapmist ja korrastamist.
- 1.10. *Värske liha* – liha, millele pole rakendatud muud säilitusprotsessi peale jahutamise, külmutamise või kiirkülmutamise, sealhulgas vaakumpakendatud või kontrollitud rõhu all pakendatud liha.
- 1.11. *Rups* – muu värske liha kui rümp, sealhulgas siseelundid ja veri.
- 1.12. *Siseelundid* – rinna-, kõhu- ja vaagnaõõne organid, samuti hingetoru ja söögitoru ning lindude puhul pugu.
- 1.13. *Hakkliha* – konditustatud liha, mis on hakitud osakesteks ja sisaldab vähem kui 1 % soola.
- 1.14. *Lihamass* – toode, mis on saadud liha eraldamisel lihaga kaetud kontidelt pärast konditustamist või kodulinnurümpadelt, kasutades mehaanilisi vahendeid, mille tulemuseks on lihaskiu struktuuri hävimine või muundumine.
- 1.15. *Lihavalmistised* – värske liha, sealhulgas osakesteks tükeldatud liha, millele on lisatud toiduaineid, maitseaineid või lisaaineid või mida on töödeldud viisil, millest ei piisa liha sisemiste lihaskiudude struktuuri muutmiseks ja seega värske liha omaduste kaotamiseks.
- 1.16. *Tapamaja* – ettevõtte selliste loomade tapmiseks ja korrastamiseks, mille liha on mõeldud inimtoiduks.

▼C1

- 1.17. *Lihalõikusettevõtte* – ettevõtte, mida kasutatakse liha konditustamiseks ja/või tükeldamiseks.
- 1.18. *Ulukite käsitsemisettevõtte* – mis tahes ettevõtte, milles küttimise järel saadud ulukeid ja ulukiliha valmistatakse ette turuleviimiseks.
2. ELUSAD KAHEPOOLMELISED MOLLUSKID
 - 2.1. *Kahepoolmelised molluskid* – liistaklõpuselised filtrijad molluskid.
 - 2.2. *Merelised biotoksiinid* – eelkõige toksiini sisaldavast planktonist toituvates kahepoolmelistes molluskites ladestunud mürgised ained.
 - 2.3. *Seisundi parandamine* – A klassi tootmispiirkondadest, puhastuskeskustest või jaotuskeskustest toodavate elusate kahepoolmeliste molluskite hoidmine mahutites või muudes puhta mereveega täidetud seadeldistes või looduslikes kohtades neilt liiva, muda ja lima eemaldamiseks, orgaanoleptiliste omaduste säilitamiseks või parandamiseks ning et tagada nende elujõulisus enne pakendamist või pakkimist.
 - 2.4. *Tootja* – iga füüsiline või juriidiline isik, kes mis tahes viisil kogub kogumisalalt elusaid kahepoolmelisi molluskeid nende käsitsemise ja turuleviimise eesmärgil.
 - 2.5. *Tootmisala* – mis tahes merepiirkond, suudmeala või laguun, kus leidub kahepoolmeliste molluskite looduslikke kogumeid, või ala, kus kahepoolmelisi molluskeid kasvatatakse ja püütakse.
 - 2.6. *Ülekandeala* – mis tahes merepiirkond, suudmeala või laguun, mille piirid on selgelt märgistatud ja tähistatud poide, postide või muude fikseeritud vahenditega ning mida kasutatakse üksnes elusate kahepoolmeliste molluskite looduslikuks puhastamiseks.
 - 2.7. *Väljastuskeskus* – mis tahes maismaa- või avamereettevõtte inimtoiduks kõlblike elusate kahepoolmeliste molluskite vastuvõtmiseks, seisundi parandamiseks, pesemiseks, puhastamiseks, liigitamiseks, pakendamiseks ja pakkimiseks.
 - 2.8. *Puhastuskeskus* – ettevõtte, kus elusad kahepoolmelised molluskid paigutatakse puhta mereveega mahutisse saaste eemaldamiseks vajalikuks ajaks, et muuta nad inimtoiduks kõlblikeks.
 - 2.9. *Ülekandmine* – elusate kahepoolmeliste molluskite üleviimine merepiirkonna, suudmeala või laguuni vetesse saaste eemaldamiseks vajalikuks ajaks, et muuta nad inimtoiduks kõlblikeks. See toiming ei hõlma kahepoolmeliste molluskite üleviimist edasiseks kasvatamiseks või nuumamiseks sobivamatesse piirkondadesse.
3. KALANDUSTOOTED
 - 3.1. *Kalandustooted* – kõik merevee- või mageveeloomad (välja arvatud elusad kahepoolmelised molluskid, elusad okasnahksed, elusad mantelloomad ja elusad meriteod ning kõik imetajad, roomajad ja konnad), looduslikud või tehistingimustes peetavad, k.a selliste loomade kõik söödavad vormid, osad ja tooted.
 - 3.2. *Tehaslaev* – mis tahes laev, mille pardal kalandustooted läbivad ühe või mitme järgmise toimingu, millele järgneb pakendamine või pakkimine ning vajaduse korral jahutamine või külmutamine: fileerimine, viilutamine, nülginine, naha eemaldamine, kodadest või kestadest vabastamine, hakkimine või töötlemine.
 - 3.3. *Külmutuslaev* – mis tahes laev, mille pardal toimub kalandustoodete külmutamine, vajaduse korral pärast ettevalmistavaid töid nagu veretustamine, pea äralõikamine, rookimine ja uimede eemaldamine ning vajaduse korral järgnev pakendamine või pakkimine.

▼C1

- 3.4. *Mehaaniliselt eraldatudkalandustooded* – mis tahes toode, mis on saadud kalaliha eemaldamisega kalandustoodetelt mehaaniliste vahendite abil, mille tulemusena liha struktuur hävib või muundub.
 - 3.5. *Värsked kalandustooted* – töötlemata kalandustooted, terved või ettevalmistatud, sealhulgas vaakumis või rõhu all pakitud tooted, millele pole rakendatud muid töötlusti säilimise tagamiseks peale jahutamise.
 - 3.6. *Ettevalmistatud kalandustooted* – töötlemata kalandustooted millele on rakendatud nende anotoomilist terviklikkust rikkuvat töötlust nagu rookimist, pea äralõikamist, viilutamist, fileerimist ja tükeldamist.
4. PIIM
 - 4.1. *Toorpiim* – piim, mis on saadud tehistingimustes peetavate loomade rinnanäärmeeritisena, ning mida ei ole kuumutatud üle 40 °C ega muul samaväärse mõjuga viisil töödeldud.
 - 4.2. *Piimatootmisettevõte* – ettevõtte, kus on üks või mitu tehistingimustes peetavat looma piima tootmiseks eesmärgiga see toiduna turule viia.
5. MUNAD
 - 5.1. *Munad* – koorega munad, välja arvatud purunenud, inkubeeritud või kuumutatud munad, mis on saadud tehistingimustes peetavatelt lindudelt ja on sobilikud vahetult inimtoiduks või munatoodete valmistamiseks.
 - 5.2. *Vedelas olekus muna* – töötlemata munasisu pärast koore eemaldamist.
 - 5.3. *Koorepragudega munad* – vigastatud koore ja tervete kestadega munad.
 - 5.4. *Pakkimiskeskus* – ettevõtte, kus mune kvaliteedi ja kaalu alusel liigitatakse.
6. KONNAKOIVAD JA TEOD
 - 6.1. *Konnakoivad* – liigi *Rana* (sugukond *Ranidae*) keha tagumine osa, mis on eraldatud ristlõikega esijäsemete tagant, siseelunditest puhastatud ja nülitud.
 - 6.2. *Teod* – liikide *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* ja *Achatinidae* sugukonna liikide maismaa gastropoodid.
7. TÖÖDELDUD TOOTED
 - 7.1. *Lihatooted* – liha töötlemise saadused või selliste töödeldud toodete edasise töötlemise saadused, mille lõikepind näitab, et tootel puuduvad värskel liha iseloomulikud omadused.
 - 7.2. *Piimatooted* – toorpiima töötlemise saadused või selliste töödeldud toodete edasise töötlemise saadused.
 - 7.3. *Munatooted* – munade või nende erinevate komponentide või segude töötlemise saadused või selliste töödeldud toodete edasise töötlemise saadused.
 - 7.4. *Töödeldud kalandustooted* – kalandustoodete töötlemise saadused või selliste töödeldud toodete edasise töötlemise saadused.

▼ **C1**

- 7.5. *Sulatatud loomarasv* – liha, sealhulgas kontide, sulatamisel saadud rasv, mis on ette nähtud inimtoiduks.
- 7.6. *Kõrned* – valku sisaldavad rasvasulatusjäägid pärast rasva ja vee osalist eemaldamist.
- 7.7. *Želatiin* – loodusliku päritoluga lahustuv valk, geelistuv või geelistumatu, mis on saadud loomade kontidest, nahkadest, kõõlustest ja soontest pärit kollageeni osalise hüdrolüüsi teel.
- 7.8. *Kollageen* – loomade kontidest, nahkadest, ja kõõlustest saadud valgupõhine toode, mis on valmistatud kooskõlas käesoleva määruse asjakohaste nõuetega.
- 7.9. *Töödeldud maod, põied ja sooled* – maod, põied ja sooled, millele on kohaldatud töötlemist nagu soolamine, kuumutamine või kuivatamine pärast nende omandamist ja puhastamist.
8. MUUD MÄÄRATLUSED
- 8.1. *Loomsed tooted*:
 - loomset päritolu toit, sealhulgas mesi ja veri;
 - inimtoiduks ette nähtud elusad kahepoolmelised molluskid elusad okasnahksed, elusad mantelloomad ja elusad meriteod
 - ja
 - muud loomad, mis on ette nähtud ettevalmistamiseks eesmärgiga neid elusalt lõpptarbijale tarnida.
- 8.2. *Hulgiturg* – toidukäitlemisettevõtte, mis koosneb mitmest iseseisvast üksusest, millel on ühised seadmed ja osakonnad, kus müüakse toiduaineid toidukäitlejatele.

▼ C1*II LISA***MITMEID LOOMSEID TOOTEID KÄSITLEVAD NÕUDED****I JAGU: IDENTIFITSEERIMISMÄRK**

Kui see on nõutav kooskõlas artiklitega 5 või 6 ning vastavalt III lisa sätetele, tuleb toidukäitlejatel tagada, et loomsetele toodetele on kantud identifitseerimismärk vastavalt järgmistele sätetele.

A. IDENTIFITSEERIMISMÄRGI KANDMINE TOOTELE**▼ M6**

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

▼ M3

2. Uus märgis tuleb kanda siiski tootele, kui eemaldatakse selle pakend ja/või pakkematerjal või töödeldakse seda edasi teises ettevõttes. Sellisel juhul peab uus märgis näitama selle ettevõtte loanumbrit, kus need toimingud aset leiavad.

▼ M6

3. Munapakil ei ole eraldusmärgist vaja, kui munad märgistatakse pakkimiskeskuse koodiga vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 1234/2007 XIV lisa A osale.⁽¹⁾

▼ C1

4. Toidukäitlejad peavad kooskõlas määruse (EÜ) nr 178/2002 artikliga 18 omama paika pandud süsteeme ja protseduure nende toidukäitlejate tuvastamiseks, kellelt nad on saanud ja kellele tarninud loomseid tooteid.

B. IDENTIFITSEERIMISMÄRGI VORM

5. Märk peab olema loetav ja kustumatu ning tähemärgid kergesti eristatavad. See peab olema asetatud pädevate asutuste jaoks selgelt nähtavale kohale.
6. Märk peab kuvama ettevõtte asukohariigi nimetuse, mille võib täielikult välja kirjutada või näidata kahetähelise koodina vastavalt asjakohasele ISO standardile.

▼ M13

Liikmesriikide puhul on need koodid siiski BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, HR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE ja UK.

▼ M2

▼ C1

7. Märk peab näitama ettevõtte tunnustamise numbrit. Kui ettevõtte valmistab nii toitu, mille suhtes käesolev määrus kehtib, kui ka toitu, mille suhtes see ei kehti, võib toidukäitleja kasutada sama identifitseerimismärki mõlemat tüüpi toidu puhul.

▼ M6

8. ► **M13** Kui märki kasutab ühenduses asuv ettevõtte, peab see olema ovaalne ja sisaldama lühendit CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK, EB, EZ või WE. ◀

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

⁽¹⁾ ELT L 299, 16.11.2007, lk 1.

▼C1

C. MÄRGISTAMISVIIS

9. Märki võib olenevalt erinevat tüüpi loomsete toodete esitusviisist kanda otse tootele ümbrisele või pakendile või trükkida tootele, ümbrisele või pakendile kinnitatavale etiketile või pakendile. Märkiks võib olla ka vastupidavast materjalist eemaldamatu lipik.
10. Lõigatud liha või rupsi sisaldava pakendi puhul tuleb märk kanda pakendile kinnitatud etiketile või trükkida pakendile sellisel moel, et pakendi avamine märki rikub. See pole siiski vajalik, kui avamine rikub pakendi enda. Kui ümbris pakub pakendiga võrdset kaitset, võib etiketi kinnitada ümbrisele.
11. Loomsete toodete puhul, mis asetatakse veokonteineritesse või suurpakenditesse ning mis on ette nähtud edasiseks käsitsemiseks, töötlemiseks, pakendamiseks või pakkimiseks teises ettevõttes, võib märki kanda konteineri või pakendi välispinnale.
12. Pakkimata kujul veetavate vedelate, granuleeritud ja pulbristatud loomsete toodete ja kalandustoodete puhul pole identifitseerimismärk vajalik, kui kaasas olev dokumentatsioon sisaldab punktides 6, 7 ja vajadusel 8 täpsustatud teavet.
13. Kui loomsed tooted asetatakse lõpptarbijale otsetarnimiseks ettenähtud pakendisse, piisab märki kandmisest üksnes selle pakendi välispinnale.
14. Kui märk kantakse otse loomsele tootele, peavad värvid olema lubatud kooskõlas värvaineid toiduainetes käsitlevate ühenduse reeglitega.

II JAGU: HACCP-PÕHISTE TOIMINGUTE EESMÄRGID

1. Tapamaju käitavad toidukäitlejad peavad tagama, et korrad, mille nad on kehtestanud kooskõlas määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 5 üldiste nõuetega, vastavad ohuanalüüsi tulemusena vajalikuks osutunud nõuetele ja punktis 2 loetletud erinõuetele.
2. Need korrad peavad tagama, et tapamajja lubatud iga loom või vajaduse korral iga loomapartii:
 - a) on nõuetekohaselt märgistatud;
 - b) sellega on kaasas III jaos osutatud asjakohane teave päritoluettevõttest;
 - c) see ei ole pärit ettevõttest või alalt, millele kohaldatakse liikumiskeeldu või muid piiranguid looma- või rahvatervisega seonduvatel põhjustel, välja arvatud pädeva asutuse loal;
 - d) on puhas;
 - e) on terve, kuivõrd toidukäitleja seda hinnata saab

ja

 - f) heaolu tapamajja saabumisel on rahuldav.
3. Punktis 2 loetletud mis tahes nõudele mittevastavusel peab toidukäitleja teavitama ametlikku veterinaari ja rakendama asjakohaseid meetmeid.

▼ C1

III JAGU: TEAVE TOIDUAHELA KOHTA

Tapamaju käitavad toidukäitlejad peavad vastavalt vajadusele nõudma, vastu võtma, kontrollima ja võtma meetmeid toiduahelat käsitleva teabe suhtes, nagu käesolevas jaos sätestatud, kõigi loomade puhul, välja arvatud ulukid, mis on saadetud või kavatsetakse saata tapamajja.

▼ M6

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.

▼ C1

2. Tapamajade käitajatele tuleb see teave esitada hiljemalt 24 tundi enne loomade saabumist tappamajja, välja arvatud punktis 7 märgitud asjaoludel.

▼ M6

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

▼ M15

- a) päritoluettevõtte staatus või piirkondlik loomatervise staatus ning, kas ettevõtte on ametlikult tunnustatud sellisena, kus seoses keeritsussidega rakendatakse kontrollitud pidamistingimusi vastavalt komisjoni määruse (EÜ) nr 2075/2005 ⁽¹⁾ IV lisa I peatüki punktile A;

▼ C1

- b) asjaomaste loomade tervisestaatus;
 - c) loomadele asjakohasel ajavahemikul manustatud veterinaarravimid või muud raviprotseduurid, mille keeluaeg on nullist suurem, koos manustamiskuupäevade ja keeluaegadega;
 - d) liha ohutust kahjustada võivate tõbede esinemine;
 - e) loomadelt võetud proovide või muude liha ohutust kahjustavate tõbede diagnoosimiseks võetud proovide mis tahes analüüside tulemused, kui need on asjakohased rahvatervise kaitse seisukohalt, sealhulgas zoonooside ja saasteainete seire ja kontrollimise raames võetud proovid;
 - f) asjakohased aruanded sama päritolu ettevõtte eelnevate loomade tapaeelsetest ja -järgsetest kontrollimistest, sealhulgas eriti ametliku veterinaari aruanded;
 - g) tootmisandmed, kui need võiksid viidata tõve esinemisele
- ja
- h) päritolu ettevõtet tavaliselt teenindava eraveterinaari nimi ja aadress.
4. a) Tapamaja käitajale ei pea siiski esitama järgmist teavet:
 - i) punkti 3 alapunktides a, b, f ja h osutatud teavet, kui käitajal juba on see teave (näiteks püsivate ärisuhete või kvaliteeditagamiskava tõttu)

või

 - ii) punkti 3 alapunktides a, b, f ja g osutatud teavet, kui tootja deklareerib, et oluline asjakohane teave puudub;

⁽¹⁾ ELT L 338, 22.12.2005, lk 60.

▼C1

- b) Teavet ei pea esitama sõnasõnalise väljavõttena päritoluettevõtte andmetest. Selle võib esitada elektroonilise andmevahetuse teel või tootja allkirjastatud standardse deklaratsiooni vormis.
- 5. Toidukäitlejad, kes otsustavad loomad tapamaja territooriumile lubada pärast asjakohase toiduahelat käsitleva teabe hindamist, peavad selle viivitamata ametlikule veterinaarstile kättesaadavaks tegema ja, välja arvatud punktis 7 mainitud tingimustel, hiljemalt 24 tundi enne looma või partii saabumist. Toidukäitleja peab edastama ametlikule veterinaarstile mis tahes teabe, mis annab alust mureks terviseohutuse pärast, enne asjaomase looma tapaeelset kontrolli.
- 6. Kui mis tahes loom saabub tapamajja ilma toiduahelat käsitleva teabeta, peab käitleja viivitamata teavitama ametlikku veterinaarsti. Looma tapmine ei või toimuda enne kui ametlik veterinaarst seda lubab.

▼M8

- 7. Kui pädev asutus seda lubab ja kui see ei ohusta käesoleva määruse eesmärke, võib toiduahelat käsitlev teave saabuda tapamajja vähem kui 24 tundi enne nende loomade saabumist, kellega see on seotud, või olla loomadega kaasas nende saabumisel tappamajja.

Tapamaja tööd tõsiselt häirida võiv toiduahelat käsitlev teave tehakse tapamaja käitavale toidukäitlejale siiski teatavaks aegsasti enne loomade saabumist tapamajja, et toidukäitleja saaks tapamaja tööd vastavalt planeerida.

Tapamaja käitav toidukäitleja peab asjaomast teavet hindama ja esitama saadud toiduahelat käsitleva teabe ametlikule veterinaarstile. Loomi ei või tappa ega korrastada enne, kui ametlik veterinaarst seda lubab.

▼C1

- 8. Toidukäitlejad peavad kontrollima kodukabjalistega kaasas olevaid passe veendumaks, et loom on ette nähtud inimtoiduks tapmiseks. Kui nad võtavad loomad tapmiseks vastu, peavad nad passi andma ametlikule veterinaarstile.

▼M12

IV JAGU. LOOMSET PÄRITOLU KÜLMUTATUD TOIDU SUHTES KOHALDATAVAD NÕUDED

- 1. Käesolevas jaos tähendab „tootmiskuupäev”:
 - a) tapakuupäeva rümpade, poolrümpade ja veerandrümpade puhul;
 - b) surmamise kuupäeva jahiulukite puhul;
 - c) väljapüügi või püügi kuupäeva kalatoodete puhul;
 - d) töötlemise, tükeldamise, hakkimise või valmistamise kuupäeva muude loomset päritolu toodete puhul.
- 2. Kuni etapini, mil toit märgistatakse kooskõlas direktiiviga 2000/13/EÜ või seda töödeldakse täiendavalt, peavad toidukäitlejad inimtoiduks ette nähtud loomset päritolu külmutatud toidu puhul tagama, et toidukäitlejatele, kellele toit tarnitakse, ja pädevale asutusele viimase taotlusel, tehakse kättesaadavaks järgmine teave:
 - a) tootmise kuupäev ja

▼M12

b) külmutamise kuupäev, kui see erineb tootmise kuupäevast.

Kui toidu valmistamisel kasutatakse eri partiide toorainet, mille puhul partiide tootmise ja külmutamise kuupäevad on erinevad, tuleb esitada kõige esimene tootmise ja/või külmutamise kuupäev.

3. Külmutatud toidu tarbija võib ise otsustada, kuidas ta teavet esitab, tingimusel et lõikes 2 nõutud teave on toidukäitlejale, kellele toit tarnitakse, selgelt ja üheselt mõistetav ning kättesaadav.

▼C1

III LISA

ERINÕUDED

I JAGU: KODUKABILOOMADE LIHA

I PEATÜKK: ELUSLOOMADE TRANSPORT TAPAMAJJA

Elusloomi tapamajadesse transportivad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Kogumise ja transpordi ajal tuleb loomi käsitseda hoolikalt, ilma asjatuid kannatusi põhjustamata.
2. Tõve sümptomitega või rahvatervise suhtes oluliste mõjuritega saastatud karjadest pärit loomi võib tapamajja transportida üksnes pädeva asutuse loal.

II PEATÜKK: NÕUDED TAPAMAJADELE

Toidukäitlejad peavad tagama, et nende tapamajade ehitus projektilahendus ja sisseseade, kus tapetakse kodukabiloomi, vastavad järgmistele tingimustele.

1. a) Tapamajadel peavad olema piisavad ja hügieenilised laudad või ootetarandikud, kui kliima seda lubab, mida on lihtne puhastada ja desinfitseerida. Nimetatud rajatised peavad olema varustatud loomade jootmiseks ja vajaduse korral söötmiseks. Reovee äravool ei tohi kahjustada toiduohutust.
- b) Neil peavad samuti olema eraldi lukustatavad rajatised või, kui kliima seda lubab, tarandikud haigetele või kahtlastele loomadele, eraldi äravooluga ning paigutatud selliselt, et vältida teiste loomade saastamist, välja arvatud kui pädev asutus leiab, et selliseid rajatise pole vaja.
- c) Lautade suurus peab tagama loomade heaolu austamise. Nende projektilahendus peab hõlbustama tapaeelseid kontrollimisi, sealhulgas loomade või loomarühmade tuvastamist.
2. Liha saastamise vältimiseks peavad nad:
 - a) omama piisaval arvul ruume vastavalt teostatavate operatsioonide arvule;
 - b) omama eraldi ruumi magude ja soolte tühjendamiseks ja puhastamiseks, välja arvatud kui pädev asutus lubab nende toimingute ajalist lahutamist konkreetses tapamajas igal üksikjuhul eraldi;
 - c) tagama järgmiste toimingute eraldatuse ruumis või ajas:
 - i) uimastamine ja veretustamine
 - ii) sigade puhul kupatamine, harjastest puhastamine, kaapimine ja kõrvetamine;
 - iii) siseelundite eemaldamine ja täiendav korrastamine;
 - iv) puhaste soolte ja siseelundite käsitsemine;
 - v) muu rupsi ettevalmistamine ja puhastamine, eriti nülitud peade käsitsemine, kui see ei leia aset tapaliinil;
 - vi) rupsi pakkimine
 ja
 - vii) liha lähetamine;

▼C1

- d) omama installatsioone mis hoiavad ära liha kokkupuute põrandate, seinte ja inventariga,
 - ja
 - e) omama tapaliine (kui käitatakse), mis on kavandatud pidevtaapaprotsessiks ja vältimaks tapaliini erinevate osade ristsaastumist. Kui samades ruumides käitatakse enam kui üht tapaliini, peavad liinid olema piisavalt eraldatud ristsaastumise vältimiseks.
3. Neis peavad olema võimalused tööriistade desinfitseerimiseks kuuma veega, mis on temperatuuril vähemalt 82 °C, või võrdväärse mõjuga alternatiivsüsteem.
 4. Lahtist liha käsitseva personali kätepesuseadmete kraanid tuleb kavandada nii, et need aitavad vältida saastumise levimist.
 5. Peavad eksisteerima lukustatavad laod kinnipeetud liha jahutatud ladustamiseks ja eraldi lukustatavad hoidlad inimtoiduks kõlbmatuks tunnistatud liha ladustamiseks.
 6. Olemas peab olema eraldi koht ja asjakohased võimalused elusloomade transpordivahendite puhastamiseks, pesuks ja desinfitseerimiseks. Tapamajades ei pea siiski olema neid kohti ja rajatisi, kui pädev asutus seda lubab ning läheduses on olemas ametlikud heakskiidetud kohad ja rajatised.
 7. Neil peavad olema lukustatavad rajatised haigete ja kahtlaste loomade tapmiseks. See pole hädavajalik, kui selline tapmine leiab aset teistes ettevõtetes, mida pädev asutus on selleks otstarbeks tunnustanud, või hariliku tapaperioodi lõpul.
 8. Kui sõnnikut või seedetrakti sisu ladustatakse tapamajas, peab selleks olema eraldi ala või koht.
 9. Neil peab olema piisava sisseseadega lukustatav rajatis või vajaduse korral ruum veterinaarteenistuse ainukasutuseks.

III PEATÜKK: NÕUDED LIHALÕIKUSETTEVÕTETELE

Toidukäitlejad peavad tagama, et kodukabiloomade liha käsitsevad lihalõikusetevõtted:

1. on ehitatud liha saastumist vältivalt, eelkõige:
 - a) võimaldades toimingute katkematut jätkumist
 - või
 - b) tagades erinevate tootmispartiide eraldamise;
2. omavad ruume pakitud ja lahtise liha eraldi ladustamiseks, välja arvatud kui ladustamine toimub eri aegadel või selliselt, et pakkematerjal ja ladustamisviis ei saa olla liha saasteallikaks;
3. omavad lõikamisruume, mille sisseseade tagab vastavuse V peatükis sätestatud nõuetele;
4. omavad lahtist liha käsitseva personali jaoks kätepesuseadmeid, mille kraanid on kavandatud nii, et need aitavad vältida saastumise levimist,
- ja
5. omavad võimalusi tööriistade desinfitseerimiseks kuuma veega, mis on temperatuuril vähemalt 82 °C, või võrdväärse mõjuga alternatiivsüsteemi.

▼C1

IV PEATÜKK: TAPAHÜGIEEN

Toidukäitlejad, kes käitavad tapamaju, kus tapetakse kodukabiloomi, peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Pärast tapamajja jõudmist ei tohi loomade tapmisega põhjuseta viivitada. Kui see on nõutav heaoluga seotud põhjustel, tuleb loomadele siiski enne tapmist puhkeperiood võimaldada.
 2. a) Muul viisil kui tapamajas tapetuna surevate loomade, välja arvatud lõikudes b ja c osutatud loomade liha pole lubatud kasutada inimtoiduks.
 - b) Tapamajja võib tuua üksnes tapmiseks ettenähtud elusloomi järgmistel eranditega:
 - i) loomad, kelle puhul kooskõlas VI peatükiga on toimunud hädatapmine väljaspool tapamaja;
 - ii) loomad, kes kooskõlas III jaoga tapetakse tootmiskohas;

ja

 - iii) ulukid vastavalt IV jao II peatükile.
 - c) Tapamajas õnnetusjuhtumi järel tapetud loomade liha on lubatud kasutada inimtoiduks, kui kontrollimisel ei avastata muid tõsiseid kahjustusi peale õnnetusjuhtumist tingitud.
 3. Tapmiseks saadetud loomad või vajadusel iga loomapartii tuleb identifitseerida, et oleks võimalik jälgida nende päritolu.
 4. Loomad peavad olema puhtad.
 5. Tapamaja käitajad peavad järgima pädeva asutuse määratud veterinaari juhi-seid kooskõlas määrusega (EÜ) nr 854/2004, et tagada iga tapetava looma tapaeelne kontrollimine sobivatel tingimustel.
 6. Taparuumi toodud loomad tuleb tappa asjatu viivitusega.
 7. Uimastamine, veretustamine, nülumine, siseelundite eemaldamine ja muu korrastamine tuleb läbi viia asjatu viivitusega ning liha saastumist vältivalt. Elukõige:
 - a) hingetoru ja söögitoru peavad veretustamise ajal puutumatuks jääma, välja arvatud religioosset tava järgiva tapmise puhul;
 - b) nahkade eemaldamisel:
 - i) tuleb vältida naha väliskülje kontakti rümbaga

ja

 - ii) naha välisküljega kontaktis olevad käitlejad ja seadmed ei tohi puudutada liha;
 - c) tuleb võtta meetmeid, et vältida seedetrakti sisu pudenumist siseelundite eemaldamise ajal ja seejärel ning tagada siseelundite eemaldamine esimesel võimalusel pärast uimastamist;
- ja
- d) udara eemaldamise tulemusena ei tohi rümp saastuda piima või ternespiimaga.

▼M3

8. Rümp ja teised inimtoiduks ettenähtud kereosad tuleb täielikult nülvida, välja arvatud sead ning lammaste, kitsede ja vasikate pead, veiste ninamik ja mokad ning veiste, lammaste ja kitsede jalad. Päid, sealhulgas ninamikku ja mokaasid, ja jalgu tuleb käidelda nii, et liha ei saastuks.

▼C1

9. Kui sigu ei nülita, siis tuleb neilt viivitamata harjased eemaldada. Tuleb minimeerida liha saastumise risk kupatusveega. Selleks toiminguks on lubatud kasutada üksnes heakskiidetud lisandeid. Sead tuleb seejärel põhjalikult loputada joogiveega.
10. Rümbad ei tohi olla nähtavalt väljaheitega saastunud. Igasugune silmaga nähtav saaste tuleb viivitamata eemaldada trimmimise või võrdväärse mõjuga alternatiivmeetmete abil.
11. Rümbad ja rups ei tohi sattuda kontakti põrandate, seinte ega tööalustega.
12. Tapamaja käitajad peavad järgima pädeva asutuse juhiseid, et tagada tapetavate loomade tapajärgne kontrollimine sobivatel tingimustel kooskõlas määrusega (EÜ) nr 854/2004.
13. Kuni tapajärgse kontrollimise lõpetamiseni peavad tapetud looma osad, millele sellist kontrollimist tehakse:
 - a) jääma tuvastatavaks rümba suhtes, mille juurde need kuuluvad;
 - ja
 - b) mitte sattuma kontakti ühegi teise rümba, rupsi või siseelundiga sealhulgas juba tapajärgselt kontrollitutega.

Kui sugutil ei ilmne mingeid patoloogilisi sümptomeid ega kahjustusi, võib selle siiski kõrvaldada viivitamata.
14. Mõlemad neerud tuleb oma rasvkattest vabastada. Veiste ja sigade ning kabjaliste puhul tuleb eemaldada ka neeru ümbritsev kest.
15. Kui mitme looma veri või muu rups kogutakse samasse mahutisse enne tapajärgse kontrolli lõppu, tuleb kogu mahuti sisu tunnistada inimtoiduks kõlbmatuks, kui ühe kõnealuse looma rümp on tunnistatud inimtoiduks kõlbmatuks.
16. Pärast tapajärgset kontrolli:

▼M3

- a) tuleb veiste, sigade ja kabjaliste mandlid hügieeniliselt eemaldada;

▼C1

- b) inimtoiduks kõlbmatud osad tuleb esimesel võimalusel eemaldada ettevõtte puhtalt poolelt;
- c) kinnipeetud või inimtoiduks kõlbmatuks tunnistatud liha ja toiduks kõlbmatud kõrvalsaadused ei tohi sattuda kontakti toidukõlblikuks tunnistatud lihaga
- ja
- d) rümba külge jäävad siseelundid või siseelundite osad, välja arvatud neerud, tuleb esimesel võimalusel täielikult eemaldada, välja arvatud kui pädev asutus annab teistsuguse loa.
17. Pärast tapmise ja tapajärgse kontrolli lõpuleviimist tuleb liha ladustada kooskõlas VII peatükis sätestatud nõuetega.

▼M17

18. Edasiseks käitlemiseks suunamise puhul:

- a) maod tuleb kupatada või puhastada, välja arvatud laabi tootmiseks ette nähtud noorte mäletsejaliste maod, mis tuleb ainult tühjendada;
- b) sooled tuleb tühjendada ja puhastada;
- c) pead ja jalad tuleb nülvida või kupatada ja karvatustada. Nähtava mustu-
seta jalgu võib pädeva asutuse loal siiski vedada heakskiidetud ettevõt-
tesse ning kupatada või karvatustada heakskiidetud ettevõttes, kus toimub
nende edasine käitlemine toidu tootmise jaoks.

▼C1

19. Kui ettevõtted on tunnustatud teistsuguste loomaliikide tapmiseks või tehistingimustes peetavate ulukite ja ulukite rümpade käsitsemiseks, tuleb võtta meetmeid ristsaastumise vältimiseks, eraldades eri liikidega sooritatavad toimingud kas ajaliselt või ruumiliselt. Eraldi peavad olema olema rajatised ettevõttes tapetud tehistingimustes peetud ulukite ja ulukite nülgitava rümpade vastuvõtuks ja ladustamiseks.
20. Kui tapamajas puuduvad lukustatavad rajatised haigete või kahtlaste loomade tapmiseks, tuleb selliste loomade tapmiseks kasutatavad rajatised puhastada, pesta ja desinfitseerida ametliku järelevalve all enne teiste loomade tapmise jätkamist.

V PEATÜKK: HÜGIEEN LÕIKAMISEL JA KONDITUSTAMISEL

Toidukäitlejad peavad tagama kodukabiloomade liha lõikamise ja konditustamise kooskõlas järgmiste nõuetega.

1. Kodukabiloomade rümpasid võib tapamajades lõigata poolrümpadeks või veerandrümpadeks ja poolrümpasid kõige enam kolmeks hulгимүügi tükiks. Edasine lõikamine ja konditustamine peab toimuma lihalõikamisetevõttes.
2. Töö lihaga tuleb organiseerida saastumist vältival või minimeerival viisil. Selleks peavad toidukäitlejad tagama eelkõige järgmist:
 - a) lõikamiseks ettenähtud liha tuuakse tööruumidesse vastavalt vajadusele;
 - b) lõikamise, konditustamise, trimmimise, viilutamise, tükeldamise, pakendamise ja pakkimise ajal säilitatakse liha maksimaalselt temperatuuril 3 °C rupsi ja 7 °C muu liha puhul, kusjuures ümbritseva õhu temperatuuril maksimaalselt 12 °C või võrdväärse mõjuga alternatiivsüsteemil

ja

 - c) kui käitlemishooned on tunnustatud teistsuguste loomaliikide liha lõikamiseks siis võetakse meetmeid ristsaastumise vältimiseks, vajadusel eraldades eri liikidega sooritatavad toimingud kas ajaliselt või ruumiliselt.
3. Liha võib siiski konditustada ja lõigata enne kui ta jõuab punkti 2 alapunktis b osutatud temperatuurini kooskõlas VII peatüki punktiga 3.
4. Liha võib ka konditustada ja lõigata enne kui ta jõuab punkti 2 alapunktis b osutatud temperatuurini, kui lõikamisruum asub taparuumidega samal territooriumil. Sellisel juhul tuleb liha viia lõikamisruumi kas otse taparuumidest või pärast ooteperioodi jahutus- või külmruumis. Kohe pärast lõikamist ja vajadusel pakendamist tuleb liha jahutada punkti 2 alapunktis b osutatud temperatuurini.

▼M19

5. Rümpi, poolrümpi, veerandeid või hulгимүүгiks 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.

▼C1**VII PEATÜKK: HÄDATAPMINE VÄLJASPOOL TAPAMAJA**

Toidukäitlejad peavad tagama, et väljaspool tapamaja hädatapetud kodukabiloomade liha võib kasutada inimtoiduks üksnes siis, kui see vastab järgmistele nõuetele.

1. Muus osas terve loom on kannatanud õnnetusjuhtumi läbi, mis heaoluga seonduvatel põhjustel välistas tema transportimise tapamajja.
2. Veterinaararst peab teostama looma tapaeelse kontrolli.
3. Tapetud ja veretustatud loom tuleb transportida tapamajja hügieeniliselt ja asjatu viivitusega. Mao ja soolte eemaldamine, kuid mitte muu korrastamine, võib toimuda kohapeal veterinaari järelevalve all. Siseelundid tuleb koos tapetud loomaga tapamajja saata ja peab olema tuvastatav sellele loomale kuuluvana.
4. Kui tapmisest tapamajja saabumiseni kulub üle kahe tunni, tuleb loom jahutada. Kui kliimatingimused võimaldavad, pole aktiivjahutamine vajalik.
5. Tapetud loomaga koos tuleb tapamajja saata looma kasvanud toidukäitleja deklaratsioon, milles esitatakse looma identiteet ning näidatakse loomale manustatud mis tahes veterinaartooted või muud ravitoimingud, manustamise kuupäevad ja keeluajad.
6. Tapetud loomaga koos tuleb tapamajja saata veterinaararsti deklaratsioon, millel on kirjas tapaeelse kontrolli positiivne tulemus, hädatapmise kuupäev ja kellaaeg ning põhjus ning veterinaari poolt loomale tehtud mis tahes ravitoimingute iseloom.
7. Tapetud loom peab olema inimtoiduks kõlblik pärast tapamajas kooskõlas määrusega (EÜ) nr 854/2004 tehtud tapajärgset kontrolli, sealhulgas hädatapmise korral nõutavad mis tahes täiendavad proovid.
8. Toidukäitlejad peavad järgima mis tahes juhtnõore liha kasutamise suhtes, mida ametlik veterinaararst võib anda pärast tapajärgset kontrolli.

▼M15**▼C1****VII PEATÜKK: LADUSTAMINE JA TRANSPORT**

Toidukäitlejad peavad tagama kodukabiloomade liha ladustamise ja transpordi kooskõlas järgmistele nõuetele.

1. a) Kui erisätetega pole kehtestatud teisiti, peab tapajärgsele kontrollile järgnema viivitamata jahutamine tapamajas kindlustamiseks, et liha temperatuur läbivalt ei ületaks 3 °C rupsi ja 7 °C muu liha puhul piki jahutuskaart, mis tagab temperatuuri pideva languse. Liha võib siiski jahutamise ajal lõigata ja konditustada kooskõlas V peatüki punktiga 4.
- b) Jahutamise ajal tuleb tagada piisav ventilatsioon liha pinnal kondensvee tekkimise vältimiseks.

▼C1

2. Liha peab omandama punktis 1 täpsustatud temperatuuri ja jääma ladustamise ajaks sellele temperatuurile.

▼M19

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

ning

- iii) selline transport on õigustatud tehnoloogilistel põhjustel.

- b) Lammaste ja kitsede, veiste ja sigade rümpade, poolrümpade, veerandite või hulгимүүгiks 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 hulгимүүгiks 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 hulгимүүгiks ettenähtud kolmeks tükiks lõigatud poolrümpi transportivad sõidukid on varustatud vahendiga, mis sellisel viisil jälgib ja registreerib temperatuure, mille juures rümpi, poolrümpi, veerandeid või hulгимүүгiks ettenähtud kolmeks tükiks lõigatud poolrümpi transporditakse, et pädevad asutused saavad kontrollida alapunktis viii esitatud aja- ja temperatuuritingimuste täitmist;

- iv) rümpi, poolrümpi, veerandeid või hulгимүүгiks ettenähtud kolmeks tükiks lõigatud poolrümpi transportiv sõiduk kogub liha üksnes ühest tapamajast ühe sõidu kohta;

- v) käesoleva erandiga hõlmatud rümpade, poolrümpade, veerandite või hulгимүүгiks ettenähtud kolmeks tükiks lõigatud poolrümpade sisetemperatuur peab transportimise alguses olema 15 °C, kui neid peab transportima sõiduki samas vaherus kui rümpi, poolrümpi, veerandeid või hulгимүүгiks 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 hulгимүүгiks ettenähtud kolmeks tükiks lõigatud poolrümpade laadimise algusaeg, pinnatemperatuur kõnealusel ajal, selline maksimaalne õhutemperatuur transportimise ajal, mille juures rümpi, poolrümpi, veerandeid või hulгимүүгiks ettenähtud kolmeks tükiks lõigatud poolrümpi tohib transportida, maksimaalne lubatud transportimise aeg, loa kuupäev ja erandit tegeva pädeva asutuse nimi;

▼ M19

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 ⁽¹⁾ kestva transpordi puhul:

Liik	Pinnatemperatuur ⁽²⁾	Pinnatemperatuurini jahutamise maksimaalne aeg ⁽³⁾	Maksimaalne õhutemperatuur transpordi ajal ⁽⁴⁾	Rümba aeroobsete mikroorganismide kolooniate maksimaalne päevakeskmise arv ⁽⁵⁾
Lambad ja kitsed	7 °C	8 tundi	6 °C	$\log_{10}$ 3,5 cfu/cm ²
Veised		20 tundi		$\log_{10}$ 3,5 cfu/cm ²
Sead		16 tundi		$\log_{10}$ 4 cfu/cm ²

— maksimaalselt 30 tundi ⁽¹⁾ kestva transpordi puhul:

Liik	Pinnatemperatuur ⁽²⁾	Pinnatemperatuurini jahutamise maksimaalne aeg ⁽³⁾	Sisetemperatuur ⁽⁶⁾	Maksimaalne õhutemperatuur transpordi ajal ⁽⁴⁾	Rümba aeroobsete mikroorganismide kolooniate maksimaalne päevakeskmise arv ⁽⁵⁾
Sead	7 °C	16 tundi	15 °C	6 °C	$\log_{10}$ 4 cfu/cm ²

— maksimaalselt 60 tundi ⁽¹⁾ kestva transpordi puhul:

Liik	Pinnatemperatuur ⁽²⁾	Pinnatemperatuurini jahutamise maksimaalne aeg ⁽³⁾	Sisetemperatuur ⁽⁶⁾	Maksimaalne õhutemperatuur transpordi ajal ⁽⁴⁾	Rümba aeroobsete mikroorganismide kolooniate maksimaalne päevakeskmise arv ⁽⁵⁾
Lambad ja kitsed	4 °C	12 tundi	15 °C	3 °C	$\log_{10}$ 3 cfu/cm ²
Veised		24 tundi			

⁽¹⁾ 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.

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

⁽³⁾ Maksimaalne lubatud aeg alates tapmise hetkest kuni laadimise ajal maksimaalse lubatud pinnatemperatuuri omandamiseni.

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

⁽⁵⁾ 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.

⁽⁶⁾ Liha maksimaalne sisetemperatuur, mis on lubatud laadimise ajal ja pärast seda.

▼C1

4. Külmutamiseks ettenähtud liha tuleb ilma liigse viivitusega külmutada, vajadusel arvestades külmutamisele eelnevat stabiliseerimisperioodi.
5. 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.

II OSA: KODULINDUDE JA JÄNESELISTE LIHA

I PEATÜKK: ELUSLOOMADE TRANSPORT TAPAMAJJA

Elusloomi tapamajadesse transportivad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Kogumise ja transpordi ajal tuleb loomi käsitseda hoolikalt, ilma asjatuid kannatusi põhjustamata.
2. Tõve sümptomitega või rahvatervise suhtes oluliste mõjuritega saastatud karjast pärit loomi võib tapamajja transportida üksnes pädeva asutuse loal.
3. Loomade tapamajja kohaletoimetamiseks kasutatavad puurid ja moodulid, kui selliseid kasutatakse, peavad olema valmistatud mittekorrodeeruvast materjalist ning olema kergesti puhastatavad ja desinfitseeritavad. Vahetult pärast tühendamist ja vajadusel enne uuesti kasutamist tuleb elusloomade kogumiseks ja kohaletoimetamiseks kasutatud kogu seadmestikku puhastada, pesta ja desinfitseerida.

II PEATÜKK: NÕUDED TAPAMAJADELE

Toidukäitlejad peavad tagama, et nende tapamajade ehitus, projektilahendus ja sisseseade, kus tapetakse kodulinde või jäneselisi, vastavad järgmistele tingimustele.

1. Neil peab olema ruum või kaetud ala loomade vastuvõtuks ja nende tapamiseks kontrollimiseks.
2. Liha saastamise vältimiseks peavad nad:
 - a) omama piisaval arvul ruume vastavalt teostatavate operatsioonide arvule;
 - b) omama eraldi ruumi siseelundite eemaldamiseks ja täiendavaks korrastamiseks, sealhulgas maitseainete lisamine tervetele kodulindude rümpadele, välja arvatud kui pädev asutus lubab nende toimingute ajalist lahutamist konkreetses tapamajas igal üksikjuhul eraldi;
 - c) tagama järgmiste toimingute eraldatuse ruumis või ajas:
 - i) uimastamine ja veretustamine;
 - ii) kitkumine või nülkimine ja mis tahes kupatamine

ja

 - iii) liha lähetamine;
 - d) omama installatsioone, mis hoiavad ära liha kokkupuute põrandate, seinte ja inventariga;

ja

▼C1

- e) omama tapaliine (kui käitatakse), mis on kavandatud pidevtaapaprotsessiks ja vältimaks tapaliini erinevate osade ristsaastumist. Kui samades hoonetes käitatakse enam kui üht tapaliini, peavad liinid olema piisavalt eraldatud ristsaastumise vältimiseks.
- 3. Neis peavad olema võimalused tööriistade desinfitseerimiseks kuuma veega, mis on temperatuuril vähemalt 82 °C, või võrdväärse mõjuga alternatiivsüsteem.
- 4. Lahtist liha käsitseva personali kätepesuseadmete kraanid tuleb kavandada nii, et need aitavad vältida saastumise levimist.
- 5. Peavad eksisteerima lukustatavad laod kinnipeetud liha jahutatud ladustamiseks ja eraldi lukustatavad hoidlad inimtoiduks kõlbmatuks tunnistatud liha ladustamiseks.
- 6. Olemas peab olema eraldi koht ja asjakohased võimalused, et puhastada, pesta ja desinfitseerida:
 - a) transpordiseadmeid, nt kaste
 - ja
 - b) transpordivahendeid.
- Nimetatud kohad ja rajatised pole siiski kohustuslikud punkti b puhul, kui läheduses on olemas ametlikult heakskiidetud kohad ja rajatised.
- 7. Neil peab olema piisava sisseseadega lukustav rajatis või vajaduse korral ruum veterinaarteenistuse ainukasutuseks.

III PEATÜKK: NÕUDED LIHALÕIKUSETTEVÕTETELE

- 1. Toidukäitlejad peavad tagama, et kodulindude või jänseliste liha käsitsevad lihalõikusevõtted:
 - a) on ehitatud liha saastumist vältivalt, eelkõige:
 - i) võimaldades toimingute katkematut jätkumist
 - või
 - ii) tagades erinevate tootmispartiide eraldamise;
 - b) omavad ruume pakendatud ja lahtise liha eraldi ladustamiseks, välja arvatud kui ladustamine toimub eri aegadel või selliselt, et pakkematerjal ja ladustamisviis ei saa olla liha saasteallikaks;
 - c) omavad lõikamisruume, mille sisseseade tagab vastavuse V peatükis sätestatud nõuetele;

▼C1

- d) omavad lahtist liha käsitseva personali jaoks kätepesuseadmeid, mille kraanid on kavandatud nii, et need aitavad vältida saastumise levimist;

ja

- e) omavad võimalusi tööriistade desinfitseerimiseks kuuma veega, mida tarnitakse temperatuuril vähemalt 82 °C, või võrdväärse mõjuga alternatiivsüsteemi.

2. Kui lihalõikusettevõttes sooritatakse järgmisi toiminguid:

- a) siseelundite eemaldamine rasvamaksa tootmise eesmärgil kasvatatud partidelt ja hanedelt, kes on uimastatud, veretustatud ja sulgedest puhastatud nuumamisega tegelevas majandis;

või

- b) viivitusega kodulindude puhastamine siseelunditest,

peavad toidukäitlejad tagama selleks eraldi ruumid.

IV PEATÜKK: TAPAHÜGIEEN

Toidukäitlejad, kes käitavad tapamaju, kus tapetakse kodulinde või jäneselisi, peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

- 1. a) Muul viisil kui tapamajas tapetuna surevate loomade, välja arvatud lõigus b osutatud loomade liha pole lubatud kasutada inimtoiduks.

- b) Tapamaja territooriumile võib tuua üksnes tapmiseks ettenähtud elusloomi järgmistele eranditega:

- i) viivitusega eemaldatud siseelunditega, rasvamaksa tootmise eesmärgil kasvatatud kodulinnud, haned ja pardid ning kodulindudeks mitte peetavad linnud, keda siiski peetakse tehistingimustes koduloomadena, kui need on tapetud ettevõttes kooskõlas VI peatükiga;

- ii) tehistingimustes peetavad ulukid, kes kooskõlas III jaoga tapetakse tootmiskohas;

ja

- iii) väikeulukid vastavalt IV jao III peatükile.

- 2. Tapamaja käitajad peavad järgima pädeva asutuse juhiseid, et tagada tapetavate loomade tapaeelne kontroll sobival tingimustel.

- 3. Kui ettevõtte on tunnustatud teistsuguste loomaliikide tapmiseks või tehistingimustes peetavate silerinnaliste lindude ja väikeulukite rümpade käsitsemiseks, tuleb võtta meetmeid ristsaastumise vältimiseks, eraldades eri liikidega sooritatavad toimingud kas ajaliselt või ruumiliselt. Eraldi peavad olema olema rajatised ettevõttes tapetud tehistingimustes hoitavate silerinnaliste lindude ja väikeulukite vastuvõtuks ja ladustamiseks.

- 4. Taparuumi toodud loomad tuleb tappa asjatu viivitusega.

- 5. Uimastamine, veretustamine, nülumine või kitumine, siseelundite eemaldamine ja muu korrastamine tuleb läbi viia asjatu viivitusega ning liha saastumist vältivalt. Eelkõige tuleb võtta meetmeid, et vältida seedetrakti sisu pudenumist siseelundite eemaldamise ajal.

- 6. Tapamaja käitajad peavad järgima pädeva asutuse juhiseid, et tagada tapetavate loomade tapajärgne kontroll sobival tingimustel ning eelkõige, et tapetud loomi oleks võimalik nõuetekohaselt kontrollida.

▼C1

7. Pärast tapajärgset kontrolli:
 - a) inimtoiduks kõlbmatud osad tuleb esimesel võimalusel eemaldada ettevõtte puhtalt poolelt;
 - b) kinnipeetud või inimtoiduks kõlbmatuks tunnistatud liha ja toiduks kõlbmatud kõrvalsaadused ei tohi sattuda kontakti toidukõlblikuks tunnistatud lihaga
ja
 - c) rümba külge jäävad siseelundid või siseelundite osad, välja arvatud neerud, tuleb esimesel võimalusel ja kui võimalik täielikult eemaldada, välja arvatud kui pädev asutus annab teistsuguse loa.
8. Pärast kontrollimist ja siseelundite eemaldamist tuleb tapetud loomad puhastada ning esimesel võimalusel jahutada kuni 4 °C, välja arvatud kui liha lõigatakse veel soojana.
9. Rümpade vesijahutusel võetakse arvesse järgmist:
 - a) Tuleb võtta kõik ettevaatusabinõud rümpade saastamise vältimiseks, võttes arvesse selliseid parameetreid nagu rümba kaal, vee temperatuur, vee vooluhulk ja -suund ning jahutamisaeg.
 - b) Seadmed tuleb täielikult tühjendada, puhastada ja desinfitseerida alati, kui see on vajalik ja vähemalt kord päevas.
10. Haiged või kahtlasi loomi ning nakkushaiguste tõrjeprogrammi raames tapetavaid loomi ei tohi tappa ettevõttes, välja arvatud juhul, kui pädev asutus on selleks loa andnud. Sellisel juhul peab tapmine toimuma pädeva asutuse järelevalve all ning tuleb võtta meetmeid saastumise vältimiseks; ruumid tuleb enne taaskasutamist puhastada ja desinfitseerida.

V PEATÜKK: HÜGIEEN LÕIKAMISE JA KONDITUSTAMISE AJAL NING JÄREL

Toidukäitlejad peavad tagama kodulindude ning jäneseliste liha lõikamise ja konditustamise kooskõlas järgmiste nõuetega.

1. Töö lihaga tuleb organiseerida saastamist vältival või minimeerival viisil. Selleks peavad toidukäitlejad tagama eelkõige järgmist:
 - a) lõikamiseks ettenähtud liha tuuakse tööruumidesse vastavalt vajadusele;
 - b) lõikamise, konditustamise, trimmimise, viilutamise, tükeldamise, pakendamise ja pakkimise ajal säilitatakse liha maksimaalselt temperatuuril 4 °C, kusjuures ümbritseva õhu temperatuuril maksimaalselt 12 °C, või võrdväärse mõjuga alternatiivse süsteemi abil;
ja
 - c) kui käitlemishooned ja -kohad on tunnustatud teistsuguste loomaliikide liha lõikamiseks tööruumides, siis võetakse meetmeid ristsaastumise vältimiseks, vajadusel eraldades eri liikidega sooritatavad toimingud kas ajaliselt või ruumiliselt.
2. Liha võib siiski ka konditustada ja lõigata enne kui ta jõuab punkti 1 alapunkti b osutatud temperatuurini, kui lõikamisruum asub taparuumidega samal territooriumil, tingimusel et liha viiakse lõikamisruumi:
 - a) otse taparuumidest
või
 - b) pärast ooteperioodi jahutus- või külmuumis.

▼M9

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 jäneseliste 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.

▼C1**VI PEATÜKK: TAPMINE FARMIS**

Toidukäitlejad võivad IV peatüki punkti 1 alapunkti b alapunktis i osutatud kodulinde tappa farmis üksnes pädeva asutuse loal ja kooskõlas järgmiste nõuetega.

1. Farmis tuleb teha korrapäraselt veterinaarkontrolli.
2. Toidukäitleja peab pädevat asutust tapakuupäevast ja -kellaajast eelnevalt teavitama.
3. Farmis peavad olema rajatised lindude kogumiseks, et võimaldada asjaomase rühma tapaeelset kontrolli.
4. Farmis peavad olema lindude hügieeniliseks tapmiseks ja edasiseks käsitsemiseks sobilikud rajatised.
5. Tuleb järgida loomade heaolunõudeid.
6. Tapetud lindudega koos tuleb tapamajja saata looma kasvatanud toidukäitleja deklaratsioon, milles näidatakse loomale manustatud mis tahes veterinaartooted või muud ravimid, manustamise kuupäevad ja keeluajad ning tapmise kuupäev ja kellaaeg.
7. Tapetud loomaga peab tapamajas kaasas olema sertifikaat, mille on välja andnud ametlik veterinaararst või volitatud veterinaararst kooskõlas määrusega (EÜ) nr 854/2004.
8. Rasvamaksa („foie gras”) tootmise eesmärgil kasvatatud kodulindude puhul tuleb eemaldamata siseelunditega linnud viivitamata transportida, vajadusel jahutatult, tapamajja või lihalõikusettevõttesse. Nad tuleb siseelunditest puhastada pädeva asutuse järelevalve all 24 tunni jooksul pärast tapmist.
9. Viivitusega siseelunditest puhastatud kodulinde, mis on saadud tootmisettevõttest, võib hoida kuni 15 päeva temperatuuril mitte üle 4 °C. Seejärel tuleb need siseelunditest puhastada tootmisettevõttega samas liikmesriigis asuvas tapamajas või lihalõikusettevõttes.

▼ **M1**

VII PEATÜKK: VETTSIDUVAD AINED

Toidukäitlejad tagavad, et linnuliha, mida on töödeldud veesisalduse säilitamise eesmärgil, ei turustata värsket lihana, vaid lihavalmististena või kasutatakse töödeldud toodete tootmiseks.

▼ **C1**

III JAGU: TEHINGIMUSTES PEETAVATE ULUKITE LIHA

1. I jao sätteid kohaldatakse tehistingimustes peetavate kabjaliste imetajate sugukonna ulukite (perekonnad *Cervidae* ja *Suidae*) liha tootmise ja turuleviimise suhtes, välja arvatud kui pädev asutus käsitleb neid ebasobivatena.
2. II jao sätteid kohaldatakse silerinnaliste lindude liha tootmise ja turuleviimise suhtes. I jao sätteid kohaldatakse siiski üksnes siis, kui pädev asutus neid asjakohaseks peab. Olemas peavad olema sobivad rajatised, mis on kohandatud loomade suurusele.
3. Punkte 1 ja 2 arvestamata võivad toidukäitlejad tappa punktis 1 osutatud tehistingimustes peetavaid silerinnalisi linde ja tehistingimustes peetavaid kabiloomi päritolupaigas pädeva asutuse loal, kui:
 - a) loomi pole võimalik transportida, et vältida igasugust riski käsitsejale või kaitsta loomade heaolu;
 - b) karjale tehakse regulaarselt veterinaarkontrolli;
 - c) loomade omanik esitab taotluse;
 - d) pädevat asutust on loomade tapakuupäevast ja -kellaajast eelnevalt teavitatud;
 - e) ettevõtte on kord loomade kogumiseks, et võimaldada asjaomase rühma tapaeelset kontrolli;
 - f) ettevõtte on tapmiseks, veretustamiseks ja, kui silerinnalisi linde tuleb kitkuda, loomade kitkumiseks sobilikud rajatised;
 - g) loomade heaolunõuded on täidetud;
 - h) tapetud ja veretustatud loomad transporditakse tapamajja hügieeniliselt ja asjatu viivituseeta. Kui transpordiks kulub üle kahe tunni, tuleb loomad vajadusel jahutada. Siseelundite eemaldamine võib aset leida kohapeal veterinaararsti järelevalve all;
 - i) tapetud loomadega koos saadetakse tapamajja looma kasvatanud toidukäitleja deklaratsioon, milles esitatakse nende identiteet ning näidatakse manustatud mis tahes veterinaartooted või muud ravitoimingud, manustamise kuupäevad ja keelud;

ja

- j) transportimisel tunnustatud ettevõttesse on tapetud loomadega kaasas ametliku veterinaararsti või volitatud veterinaararsti allkirjaga sertifikaat, mis tõendab tapaeelse kontrolli positiivset tulemust, korrektset tapmist ja veretustamist ning tapmise kuupäev ja kellaaeg.

▼ **M10**

- 3a. Erandina punkti 3 alapunkti j võib pädev asutus lubada, et tapmise ja veretustamise nõuetekohasus ning tapmise kuupäeva ja kellaaja kinnitus esitatakse vaid toidukäitleja deklaratsioonis, millele on osutatud punkti 3 alapunktis i, tingimusel et:
 - a) ettevõtte asub direktiivi 64/432/EMÜ artikli 2 lõike 2 punktis p määratletud liikmesriigis või selle piirkonnas, mille suhtes ei ole liidu õiguse või liikmesriikide seadustega kehtestatud tervishoiualaseid piiranguid;

▼ M10

- b) toidukäitleja on tõendanud asjakohast pädevust tappa loomi viisil, millega ei tekitata loomadele vältimatavat valu, ängi või kannatusi vastavalt määruse (EÜ) nr 1099/2009 artikli 7 lõikele 2 ning piiramata selle määruse artikli 12 sätteid.

▼ C1

4. Toidukäitlejad võivad kooskõlas punktiga 3 erandkorras tappa farmis ka piisoneid.

IV JAGU: ULUKITE LIHA**I PEATÜKK: KÜTTIDE KOOLITAMINE TERVISE- JA HÜGIEENIKÜSIMUSTES**

1. Inimestel, kes kütivad ulukeid eesmärgiga neid inimtoiduks turustada, peavad olema piisavad teadmised ulukite patoloogia kohta ning ulukite ja nende liha tootmise ja käsitsemise kohta pärast küttimist, et viia läbi ulukite esialgne kontroll kohapeal.
 2. Siiski piisab, kui vähemalt ühel isikul küttimismeeskonnast on punktis 1 osutatud teadmised. Käesoleva jao viited koolitatud isikule on viited sellele isikule.
 3. Koolitatud isik võib ka olla metsavaht või ulukihaldaja, kui ta on küttimismeeskonna liige või paikneb küttimispaiga vahetus läheduses. Viimasel juhul peab kütt esitama uluki metsavahile või ulukihaldajale ja neid teavitama tapmise eel täheldatud mis tahes ebaharilikust käitumisest.
 4. Koolitus peab pädevat asutust rahuldavalt võimaldama küttidel saada koolitatud isikuteks. See peaks hõlmama vähemalt järgmisi teemasid:
 - a) ulukite tavapärane anatoomia, füsioloogia ja käitumine;
 - b) taudidest, keskkonnasaastest või muudest inimtervist pärast tarbimist ohustada võivatest teguritest põhjustatud ebaharilik käitumine ja patoloogilised muutused ulukites;
 - c) hügieenireeglid ja nõuetekohased tehnikad ulukite käsitsemiseks, transpordiks, siseelunditest puhastamiseks jne pärast tapmist

ja

 - d) ulukite liha turuleviimist reguleerivad looma- ja rahvatervist ning hügieeninõudeid käsitlevad õigusnormid.
5. Pädev asutus peaks ergutama küttide organisatsioone sellist koolitust pakkuma.

II PEATÜKK: SUURULUKITE KÄSITSEMIN

1. Tapmise järel tuleb suurulukite maod ja sooled võimalikult kiiresti eemaldada ja ulukid vajadusel veretustada.
2. Koolitatud isik peab keret ja eemaldatud siseelundeid kontrollima, et tuvastada võimalikke iseloomulikke jooni, mis võiksid viidata lihas peituvale terviseriskile. Kontrollimine peab toimuma võimalikult kiiresti pärast tapmist.
3. Suurulukite liha võib turule viia üksnes siis, kui kere transporditakse ulukite käsitsemisettevõttesse võimalikult kiiresti pärast punktis 2 osutatud kontrollimist. Siseelundid peavad olema kerega kaasas, nagu on osutatud punktis 4. Siseelundid peavad olema tuvastatavad konkreetsele loomale kuuluvana.

▼ M10

4. a) Kui punktis 2 osutatud kontrollimisel ei leita ebaharilikke ilminguid, enne tapmist ei täheldatud ebaharilikku käitumist ja keskkonnasaaste kahtlus puudub, peab koolitatud isik looma kehale kinnitama seda tõendava nummerdatud deklaratsiooni. Sellel deklaratsioonil tuleb ära näidata ka tapmise kuupäev, kellaeg ja koht.

Deklaratsiooni ei pea kinnitama looma kehale ning see võib hõlmata rohkem kui üht loomakeha, tingimusel et iga loomakeha on nõuetekohaselt märgistatud ning et deklaratsioonil on esitatud identifitseerimisnumber iga loomakeha kohta, mida deklaratsioon hõlmab koos surmamise kuupäeva, kellaaja ja kohaga. Kõik ühe deklaratsiooniga hõlmatud loomakehad tuleb saata ühte ulukite töötlemisettevõttesse.

Pea ja sisikond ei pea ulukite töötlemisettevõttesse saatmisel kerega kaasas olema, välja arvatud trihhinoosile vastuvõtlike liikide puhul (sead, kabjalised jt), kelle pea (välja arvatud kihvad) ja vahelihas peab kerega kaasas olema.

Pädev asutus võib siiski lubada saata keeritsussinakkusele vastuvõtlikesse liikidesse kuuluvate loomade päid määruse (EÜ) nr 1774/2002 artikli 18 alusel heaks kiidetud tehnilisse ettevõttesse jahitrofeede valmistamiseks. Tehniline ettevõtte peab olema märgitud koolitatud isiku deklaratsioonil. Deklaratsiooni koopia saadetakse tehnilisse ettevõttesse. Kui keeritsussi testi tulemus on positiivne, viib pädev asutus läbi ametliku kontrolli, et kontrollida pea nõuetekohast käsitsemist tehnilises ettevõttes.

Kütid peavad siiski täitma kütmisspaiga liikmesriigi kehtestatud võimalikke täiendavaid nõudeid eelkõige selleks, et võimaldada teatavate jääkide ja ainete seiret kooskõlas direktiiviga 96/23/EÜ.

▼ C1

- b) Muudel asjaoludel peavad, pea (välja arvatud kihvad, hirvesarved ja sarved) ning kõik siseelundid, peale mao ja soolte kerega kaasas olema. Kontrolli läbi viinud koolitatud isik peab pädevat asutust teavitama ebaharilikest ilmingutest, ebaharilikust käitumisest või keskkonnasaaste kahtlusest, mis takistas tal vormistada deklaratsiooni kooskõlas punktiga a;
- c) Kui punktis 2 osutatud kontrollimise läbiviimiseks vajalik koolitatud isik pole konkreetsel juhul kättesaadav, peab kerega kaasas olema pea (välja arvatud kihvad, hirvesarved ja sarved) ning kõik siseelundid peale mao ja soolte.
5. Jahutamist tuleb alustada mõistliku aja jooksul peale tapmist ning liha läbivalt tuleb saavutada temperatuur mitte üle 7 °C. Kui kliimatingimused võimaldavad, pole aktiive jahutamine vajalik.
6. Ulukite käsitsemisettevõttesse transportimise ajal tuleb vältida kuhjamist.
7. Ulukite käsitsemisettevõttesse toimetatud suurulukid tuleb esitada pädevale asutusele kontrollimiseks.

▼ M16

8. Lisaks võib nülgrimata loodusliku suuruluki:
- a) nülgida ja turule viia üksnes järgmistel tingimustel:
- i) enne nülgimist, kui ulukit ladustatakse ja käideldakse muust toidust eraldi ja seda ei külmutata;
- ii) pärast nülgimist, kui selle suhtes rakendatakse lõppkontrolli ulukite töötlemisettevõttes vastavalt määrusele (EÜ) nr 854/2004;

▼M16

- b) saata ulukite töötlemisettevõttesse teises liikmesriigis ainult juhul, kui transportimisel kõnealusesse töötlemisettevõttesse on saadetisega kaasas komisjoni rakendusmääruse (EL) nr 636/2014 ⁽¹⁾ lisas sätestatud näidisele vastav sertifikaat, mille on välja andnud ja allkirjastanud riiklik veterinaararst, kes kinnitab, et punktis 4 sätestatud nõuded seoses deklaratsiooni kättesaadavuse ning vajaduse korral asjaomaste kehaosade olemasoluga saadetes on täidetud.

Kui küttimispaiga lähedal asuv ulukite töötlemisettevõtte on teises liikmesriigis, ei pea uluki transportimisel sellesse töötlemisettevõttesse olema kaasas sertifikaat, vaid punktis 2 osutatud koolitatud isiku deklaratsioon, et täita direktiivi 89/662/EMÜ artikli 3 lõike 1 sätteid, võttes arvesse päritoluliikmesriigi loomade tervislikku seisundit.

▼C1

9. Suurulukite lõikamisele ja konditustamisele kohaldatakse I jao V peatükis sätestatud reegleid.

III PEATÜKK: VÄIKEULUKITE KÄSITSEMINE

1. Koolitatud isik peab keret kontrollima, et tuvastada võimalikke iseloomulikke jooni, mis võiksid viidata lihas peituvale terviseriskile. Kontrollimine peab toimuma võimalikult kiiresti pärast tapmist.
2. Kui kontrollimisel leitakse ebaharilikke ilminguid, enne tapmist täheldati ebaharilikku käitumist või eksisteerib keskkonnasaaste kahtlus, peab koolitatud isik teavitama pädevat asutust.
3. Väikeulukite liha võib turule viia üksnes siis, kui kere transporditakse ulukite käsitlemisettevõttesse võimalikult kiiresti pärast punktis 1 osutatud kontrollimist.
4. Jahutamist tuleb alustada mõistliku aja jooksul peale tapmist ning liha läbivalt tuleb saavutada temperatuur mitte üle 4 °C. Kui kliimatingimused võimaldavad, pole aktiivse jahutamine vajalik.
5. Siseelundite eemaldamine peab toimuma või tuleb lõpetada ulukite käsitlemisettevõttesse jõudmisel asjatu viivitusega, välja arvatud pädeva asutuse teistsuguse loa korral.
6. Ulukite käsitlemisettevõttesse toimetatud väikeulukid tuleb esitada pädevale asutusele kontrollimiseks.
7. Väikeulukite lõikamisele ja konditustamisele kohaldatakse II jao V peatükis sätestatud reegleid.

V JAGU: HAKKLIHA, LIHAVALMISTISED JA LIHAMASS**I PEATÜKK: NÕUDED TOOTMISETTEVÕTETELE**

Hakkliha, lihavalmistisi või lihamassi tootvaid ettevõtteid käitavad toidukäitlejad peavad tagama, et nimetatud ettevõtted:

1. on ehitatud liha ja toodete saastumist vältivalt, eelkõige:
 - a) võimaldades toimingute katkematut jätkumist
 - või
 - b) tagades erinevate tootmispartiide eraldamise;
2. omavad ruume pakendatud ja lahtise liha ja toodete eraldi ladustamiseks, välja arvatud kui ladustamine toimub eri aegadel või selliselt, et pakkematerjal ja ladustamisviis ei saa olla liha või toodete saasteallikaks;
3. omavad ruume, mille sisseseade tagab vastavuse III peatükis sätestatud temperatuurinõuetele;

⁽¹⁾ ELT L 175, 14.6.2014, lk 16

▼C1

4. omavad lahtist liha ja tooteid käsitseva personali jaoks kätepesuseadmeid, mille kraanid on kavandatud nii, et need aitavad vältida saastumise levimist;
ja
5. omavad võimalusi tööriistade desinfitseerimiseks kuuma veega, mis on temperatuuril vähemalt 82 °C, või võrdväärse mõjuga alternatiivsüsteemi.

II PEATÜKK: NÕUDED TOORAINELE

Hakkliha, lihavalmistisi või lihamassi tootvad toidukäitlejad peavad tagama, et kasutatav tooraine täidab järgmised nõuded.

1. Hakkliha valmistamiseks kasutatav tooraine peab vastama järgmistele nõuetele:
 - a) see peab vastama värskete lihale esitatavatele nõuetele;
 - b) see peab olema pärit skeletilihastest, sealhulgas neile kinnituvad rasvkoed;
 - c) see ei tohi olla pärit:
 - i) lõikamis- ja trimmingujääkidest (välja arvatud tervelt lõigatud lihased);
 - ii) lihamassist;
 - iii) luuosakesi või nahka sisaldavast lihast
või
 - iv) pea lihastest, välja arvatud mälumislihased, linea alba lihasteta osa, randme- ja põlapiirkond, luukaaped ja vahelihaskoed (välja arvatud kui serooskest on eemaldatud).
2. Järgmist liha võib kasutada lihavalmististe valmistamiseks:
 - a) värske liha;
 - b) punkti 1 nõuetele vastav liha
ja
 - c) kui lihavalmistis pole selgelt ette nähtud tarbimiseks ilma, et seda esmalt kuumtöödeldaks:
 - i) punkti 1, välja arvatud punkti 1 alapunkti c alapunkti i nõuetele vastava liha hakkimisel või purustamisel saadud liha;
ja
 - ii) III peatüki punkti 3 alapunkti d nõuetele vastav lihamass.
3. Lihamassi tootmiseks kasutatav tooraine peab vastama järgmistele nõuetele:
 - a) See peab vastama värskete lihale esitatavatele nõuetele;
 - b) Järgmist materjali ei tohi kasutada lihamassi tootmiseks:
 - i) kodu lindude puhul jalad, kaelanahk ja pea
ja
 - ii) teiste loomade puhul pea, põidade, saba-, kintsu-, sääre-, pind-, õlavarre-, kodar- ja küünarluud.

III PEATÜKK: HÜGIEEN TOOTMISE AJAL JA JÄREL

Hakkliha, lihavalmistisi või lihamassi tootvad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Töö lihaga tuleb organiseerida saastamist vältival või minimeerival viisil. Selleks peavad toidukäitlejad eelkõige tagama, et kasutatav liha:
 - a) on temperatuuril mitte üle 4 °C lindude puhul, 3 °C rupsi ja 7 °C muu liha puhul
ja
 - b) tuuakse valmistamisruumi vastavalt vajadusele.

▼C1

2. Hakkliha ja lihavalmististe tootmisele kohaldatakse järgmisi nõudeid.
 - a) välja arvatud kui pädev asutus lubab liha konditustada vahetult enne hakkimist, tuleb hakkliha või lihavalmististe valmistamiseks kasutatav külmutatud või sügavkülmutatud liha konditustada enne külmutamist. Seda võib ladustada üksnes piiratud ajaks.
 - b) Jahutatud lihast valmistatav hakkliha tuleb valmistada järgmiselt:
 - i) kodulindude puhul hiljemalt kolme päeva jooksul nende tapmisest alates;
 - ii) muude loomade puhul, välja arvatud kodulinnud, hiljemalt kuue päeva jooksul nende tapmisest alates
 - või
 - iii) vaakumpakendatud konditustatud veise- ja vasikaliha puhul hiljemalt 15 päeva jooksul pärast loomade tapmist.
 - c) Hakkliha ja lihavalmistised tuleb pärast tootmist viivitamata pakendada või pakkida ning:
 - i) jahutada sisetemperatuurini mitte üle 2 °C hakkliha puhul ja 4 °C lihavalmististe puhul
 - või
 - ii) külmutada sisetemperatuurini mitte üle –18 °C.

Neid temperatuuritingimusi tuleb säilitada ladustamise ja transpordi ajal.
3. Järgmisi nõudeid kohaldatakse sellise lihamassi tootmise ja kasutamise suhtes, mille tootmisel on kasutatud lihamassi tootmiseks kasutatava kondi struktuuri mittemoonutavaid tehnoloogiaid ja mille kaltsiumisisaldus pole oluliselt kõrgem hakkliha omast.
 - a) Samal territooriumil paiknevast tapamajast pärit konditustamise tooraine ei tohi olla üle seitsme päeva vana; muul juhul ei tohi konditustamise tooraine olla üle viie päeva vana. Kodulindude rümbad ei tohi siiski olla üle kolme päeva vanad.
 - b) Mehaaniline eraldamine peab toimuma vahetult pärast konditustamist.
 - c) Kui lihamassi ei kasutata vahetult pärast omandamist, tuleb see pakendada või pakkida ja seejärel jahutada temperatuurini mitte üle 2 °C või külmutada sisetemperatuurini mitte üle –18 °C. Neid temperatuurinõudeid tuleb säilitada ladustamise ja transpordi ajal.
 - d) Kui toidukäitleja on teinud analüüse, mis näitavad, et lihamass vastab hakkliha mikrobioloogilistele kriteeriumitele, mis on kehtestatud kooskõlas määrusega (EÜ) nr 852/2004, võib seda kasutada lihavalmististes, mis selgelt pole kavandatud tarbimiseks ilma eelneva kuumtöötluseta, ja lihatoodetes.
 - e) Lihamassi, mille puhul pole näidatud vastavus punkti d kriteeriumitele, võib kasutada üksnes kuumtöödeldud lihatoodete valmistamiseks käesoleva määrusega kooskõlas tunnustatud ettevõtetes.

▼C1

4. Järgmisi nõudeid kohaldatakse sellise lihamassi tootmise ja kasutamise suhtes, mis on toodetud punktis 3 nimetatata tehnoloogiaid kasutades.
 - a) Samal territooriumil paiknevast tapamajast pärit konditustamise tooraine ei tohi olla üle seitsme päeva vana; muul juhul ei tohi konditustamise tooraine olla üle viie päeva vana. Kodulindude rümbad ei tohi siiski olla üle kolme päeva vanad.
 - b) Kui mehaaniline eraldamine ei toimu vahetult pärast konditustamist, tuleb lihaga kaetud kondid ladustada ja transportida temperatuuril mitte üle 2 °C või külmutamise korral temperatuuril mitte üle –18 °C.
 - c) Külmutatud rümpadelt saadud lihaga kaetud konte ei tohi uuesti külmutada.
 - d) Kui lihamassi ei kasutata ühe tunni jooksul alates selle omandamisest, tuleb see viivitamata jahutada temperatuurini mitte üle 2 °C.
 - e) Kui lihamassi jahutamise järel ei töödelda 24 tunni jooksul, tuleb see külmutada 12 tunni jooksul alates tootmisest ja see peab saavutama sisetemperatuuri mitte üle –18 °C kuue tunni jooksul.
 - f) Külmutatud lihamass tuleb enne ladustamist või transporti pakendada või pakkida seda ei tohi ladustada kauem kui kolm kuud ning seda tuleb ladustamise ja transpordi ajal säilitada temperatuuril –18 °C.
 - g) Lihamassi võib kasutada üksnes kuumtöödeldud lihatoodete valmistamiseks käesoleva määrusega kooskõlas tunnustatud ettevõtetes.
5. Hakkliha, lihavalmistisi ja lihamassi ei tohi pärast sulatamist uuesti külmutada.

IV PEATÜKK: MÄRGISTAMINE

1. Lisaks direktiivi 2000/13/EÜ⁽¹⁾ nõuetele peavad toidukäitlejad tagama vastavuse punkti 2 nõuetele kui ja selles ulatuses, nagu see on nõutav selle liikmesriigi siseriiklike õigusaktidega, mille territooriumil toode turule viiakse.
2. Lõpptarbijale tarnimiseks mõeldud pakendid, mis sisaldavad kodulindude või kabjaliste hakkliha või lihamassi sisaldavaid lihavalmistisi, peavad kandma märgist, mis näitab, et selliseid tooteid tuleks enne tarbimist kuumtöödelda.

VI JAGU: LIHATOOTED

1. Toidukäitlejad peavad tagama, et lihatoodete valmistamiseks ei kasutata järgmist:
 - a) emas- ja isasloomade suguelundid, välja arvatud munandid;
 - b) kuseorganid, välja arvatud neerud ja põis;
 - c) kõri kõhr, hingetoru ja ekstralobulaarsed bronhid;
 - d) silmad ja silmalaud;
 - e) väline kuulmekäik;
 - f) sarvkude

ja

 - g) kodulindude puhul pea (välja arvatud hari ja kõrvad, lott ja karunkel), söögitoru, pugu, sooled ja suguelundid.

⁽¹⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 20. märtsi 2000. aasta direktiiv 2000/13/EÜ toiduainete märgistust, esitlust ja reklaami käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta (EÜT L 109, 6.5.2000, lk 29). Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 2003/89/EÜ (ELT L 308, 25.11.2003, lk 15).

▼ **C1**

2. Kogu lihatoote valmistamiseks kasutatav liha, sealhulgas hakkliha ja lihavalmistised, peab vastama värskete lihale esitatavatele nõuetele. Lihatoodete valmistamiseks kasutatav hakkliha ja lihavalmistised ei pea siiski vastama muudele V jao erinõuetele.

VII JAGU: ELUSAD KAHEPOOLMELISED MOLLUSKID

▼ **M9**

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

▼ **C1**

2. I–VIII peatükki kohaldatakse loomade suhtes, mis on kogutud tootmispiirkondadest, mille pädev asutus on liigitanud kooskõlas määrusega (EÜ) nr 854/2004. IX peatükki kohaldatakse väljaspool neid piirkondi kogutud kammkarpide suhtes.
3. V, VI, VIII ja IX peatükki ning VII peatüki punkti 3 kohaldatakse jaetegevuse suhtes.
4. Käesoleva jao nõuded täiendavad määruses (EÜ) nr 852/2004 sätestatud:
 - a) Toimingute puhul, mis leiavad aset enne elusate kahepoolmeliste molluskite saabumist väljastus- või puhastuskeskusesse, täiendavad need nimetatud määruse I lisa.
 - b) Muude toimingute puhul täiendavad need nimetatud määruse II lisa.

I PEATÜKK: ÜLDNÕUDED ELUSATE KAHEPOOLMELISTE MOLLUSKITE TURULEVIIMISEKS

1. Elusaid kahepoolmelisi molluskeid on lubatud jaemüügiks turule viia üksnes läbi väljastuskeskuse, kus neile tuleb kanda identifitseerimismärk vastavalt VII peatükile.
2. Toidukäitlejad võivad elusate kahepoolmeliste molluskite partiisid vastu võtta üksnes siis, kui on täidetud punktides 3–7 sätestatud nõuded dokumentidele.
3. Kui toidukäitleja viib elusate kahepoolmeliste molluskite partii ühest ettevõttest teise, kuni ja sealhulgas partii saabumine väljastuskeskusesse või töötlemisettevõttesse, peab partiiga kaasas olema registreerimisdokument.
4. Registreerimisdokument peab olema vähemalt ühes liikmesriigi ametlikus keeles, kus vastuvõttev ettevõtte asub, ja sisaldama vähemalt allpool loetletud teavet.
 - a) Tootmispiirkonnast saadetud elusate kahepoolmeliste molluskite partii puhul peab registreerimisdokument sisaldama vähemalt järgmist teavet:
 - i) koguja identiteet ja aadress;
 - ii) kogumiskuupäev;
 - iii) tootmispiirkonna asukoha võimalikult täpsed andmed või koodnumber;
 - iv) tootmispiirkonna tervises seisund;
 - v) koorikloomade liigid ja kogus

ja

 - vi) partii sihtkoht.

▼C1

- b) Ülekandealalt saadetud elusate kahepoolmeliste molluskite partii puhul peab registreerimisdokument sisaldama vähemalt punktis a osutatud teavet ja allpool toodud teavet:
 - i) ülekandeala asukoht
 - ja
 - ii) ülekande kestus.
 - c) Puhastuskeskusest saadetud elusate kahepoolmeliste molluskite partii puhul peab registreerimisdokument sisaldama vähemalt punktis a osutatud teavet ja järgmist teavet:
 - i) puhastuskeskuse aadress;
 - ii) puhastuse kestus
 - ja
 - iii) kuupäevad, mil partii puhastuskeskusesse saabus ja sealt lahkus.
5. Elusate kahepoolmeliste molluskite partiisid lähetavad toidukäitlejad peavad täitma registreerimisdokumendi asjaomased jaotised nii, et neid oleks hõlbus lugeda ja neid ei saaks muuta. Partiisid vastu võtavad toidukäitlejad peavad partii vastuvõtmisel dokumendile lööma kuupäevatempli või registreerima vastuvõtukuupäeva muul viisil.
 6. Toidukäitlejad peavad säilitama koopia iga lähetatud ja vastuvõetud partii registreerimisdokumendist vähemalt kaheteistkümne kuu jooksul pärast selle lähetamist või vastuvõtmist (või sellise pikema perioodi jooksul, mille pädev asutus võib määrata).
 7. Kui siiski:
 - a) elusaid kahepoolmelisi molluskeid koguvad töötajad ühtlasi käitavad elusaid kahepoolmelisi molluskeid vastu võtvat väljastuskeskust, puhastuskeskust, ülekandeala või töötlemisettevõtet
 - ja
 - b) üks pädev asutus kontrollib kõiki asjaomaseid ettevõtteid,
 ei ole registreerimisdokumente vaja, kui pädev asutus seda lubab.

II PEATÜKK: S HÜGIEENINÕUDED ELUSATE KAHEPOOLMELISTE MOLLUSKITE TOOTMISEKS JA KOGUMISEKS

A. NÕUDED TOOTMISALADELE

1. Kogujad võivad elusaid kahepoolmelisi molluskeid koguda üksnes kindlaksmääratud asukoha ja piiridega tootmispiirkondadest, mille pädev asutus on liigitanud, vajaduse korral koostöös toidukäitlejatega, klassi A, B või C kooskõlas määrusega (EÜ) nr 854/2004.
2. Toidukäitlejad võivad A klassi tootmispiirkondadest kogutud elusaid kahepoolmelisi molluskeid turule viia otsetarbimiseks üksnes siis, kui need vastavad V peatüki nõuetele.
3. Toidukäitlejad võivad B klassi tootmispiirkondadest kogutud elusaid kahepoolmelisi molluskeid turule viia inimtoiduks üksnes pärast töötlemist puhastuskeskuses või pärast ülekandmist.

▼C1

4. Toidukäitlejad võivad C klassi tootmispiirkondadest kogutud elusaid kahepoolmelisi molluskeid turule viia inimtoiduks üksnes pärast pikaajalist ülekandmist kooskõlas käesoleva peatüki C osaga.

5. Pärast puhastamist või ülekandmist peavad elusad kahepoolmelised molluskid B või C tootmispiirkondadest vastama kõikidele V peatüki nõuetele. Sellistest piirkondadest pärit elusad kahepoolmelised molluskid, mille puhul ei ole toimunud puhastamist ega ülekandmist, võib siiski saata töötlemisettevõttesse, kus need peavad läbi tegema töötlemise e patogeensete mikroorganismide kõrvaldamiseks (vajaduse korral pärast liiva, muda või lima eemaldamist samas või teises ettevõttes). Lubatud töötlemismeetodid on:

a) steriliseerimine hermeetiliselt suletud pakendites

ja

b) kuumtöötlemine, sealhulgas:

i) asetamine keevasse vette kuni molluski liha sisetemperatuur on vähemalt 90 °C ja sellel temperatuuril hoidmine vähemalt 90 sekundit;

ii) kuumtöötlemine 3–5 minutit suletud ruumis temperatuuril 120–160 °C ja rõhuga 2–5 kg/cm² ning seejärel liha vabastamine kojast ja külmutamine sisetemperatuurini –20 °C

ja

iii) rõhu all aurutamine suletud mahutis, tingimusel et täidetakse nõudeid keetmise aja ja molluski liha sisetemperatuuri kohta, mis on märgitud alapunktis i. Tuleb kasutada valideeritud metoodikat. Paika peavad olema pandud HACCP põhimõtetele tuginevad toimingud kuumuse ühtlase jaotuse kontrollimiseks.

6. Toidukäitlejad ei tohi toota elusaid kahepoolmelisi molluskeid või neid koguda aladelt, mida pädev asutus pole liigitanud või mis selleks ei sobi tervishoiuga seotud põhjustel. Toidukäitlejad peavad arvesse võtma mis tahes asjakohast teavet, mis on seotud alade kõlblikkusega tootmiseks ja kogumiseks, sealhulgas enesekontrolli tulemusel ja pädevalt asutuselt saadud teave. Nad peavad seda teavet, eelkõige teavet keskkonna- ja ilmastikutingimuste kohta, kasutama kogutud partiidele sobiva töötlemise määratlemiseks.

B. NÕUDED KOGUMISELE JA KOGUMISJÄRGSELE KÄSITSEMISELE

Elusaid kahepoolmelisi molluskeid koguvad või neid vahetult pärast kogumist käsitsevad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Kogumistehnoloogiad ja edasine käsitsemine ei tohi põhjustada täiendavat saastumist või ulatuslikke kahjustusi elusate kahepoolmeliste molluskite kodadele ega kudedele ning selle tulemuseks ei tohi olla muudatused, mis oluliselt kahjustavad nende sobivust käsitsemiseks puhastamiseks, töötlemise või ülekandmise abil. Toidukäitlejad peavad eelkõige:

a) piisavalt kaitsma elusaid kahepoolmelisi molluskeid muljumise, kriimustamise või vibratsiooni eest;

b) mitte rakendama elusatele kahepoolmelistele molluskitele äärmuslikke temperatuure;

▼C1

- c) mitte laskma kahepoolmelisi molluskeid tagasi vette, mis võiks põhjustada täiendavat saastumist;

ja

- d) looduslikes asukohtades seisundi parandamist läbi viies kasutama üksnes alasid, mille pädev asutus on liigitanud klassi A.

2. Transpordivahend peab võimaldama piisavat äravoolu, olema varustatud parimaid võimalikke ellujäämistingimusi tagavalt ja pakkuma efektiivset kaitset saastumise vastu.

C. NÕUDED ELUSATE KAHEPOOLMELISTE MOLLUSKITE ÜLEKANDMISELE

Toidukäitlejad, kes elusaid kahepoolmelisi molluskeid üle kannavad, peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Toidukäitlejad võivad kasutada üksnes alasid, mida pädev asutus on elusate kahepoolmeliste molluskite ülekandmiseks heaks kiitnud. Asukohtade piirid peavad olema selgelt tähistatud poide, vaiade või muude kinnitatud vahenditega. Ülekandevalade ning ülekandevalade ja tootmispiirkondade vahele peab jääma miinimumvahemaa, et maksimaalselt vähendada saastumise leviku riski.

2. Ülekandetingimused peavad tagama puhastamiseks optimaalsed tingimused. Eelkõige peavad toidukäitlejad:

- a) kasutama ülekandmiseks ettenähtud elusate kahepoolmeliste molluskite käsitlemiseks tehnoloogiaid, mis võimaldavad filtrimistevõime jätkumist pärast loodusvetesse laskmist;
- b) elusaid kahepoolmelisi molluskeid mitte üle kandma puhastamist välistava tihedusega;
- c) laskma elusad kahepoolmelised molluskeid merevette asjakohaseks ajavahemikuks, mis määratakse vee temperatuurist sõltuvalt, kuid peab kestma vähemalt kaks kuud, välja arvatud kui pädev asutus nõustub lühema perioodiga toidukäitleja riskianalüüsi põhjal;

ja

- d) tagama ülekandevalale jäävate asukohtade piisava eraldatuse partiide segunemise vältimiseks: kasutada tuleb süsteemi kõik sisse, kõik välja, et uut partiid ei saaks sisse tuua enne, kui kogu eelmine partii on eemaldatud.

3. Ülekandevalasid haldavad toidukäitlejad peavad pidama pädevale asutusele kontrollimiseks alalisi registreid elusate kahepoolmeliste molluskite allika, ülekandeperioodide, kasutatud ülekandevalade ja partii järgmise sihtkoha kohta pärast ülekandmist.

III PEATÜKK: STRUKTUURINÕUDED VÄLJASTUS- JA PUHASTUSKESKUSTELE

1. Maismaal asuvad rajatised peavad olema kaitstud hariliku kõrgvee või ümbritsevatelt aladelt äravoolava vee eest.

2. Mahutid või veenõud peavad vastama järgmistele nõuetele:

- a) Sisepinnad peavad olema siledad, vastupidavad, veekindlad ja kergesti puhastatavad.

▼C1

- b) Nende konstruktsioon peab võimaldama vee täielikku drenimist.
 - c) Mis tahes veevõtuava peab paiknema veevarude saastamist vältivalt.
3. Lisaks peavad puhastuskeskuste puhastusmahutid sobima puhastatavate toodete koguse ja liigiga.

IV PEATÜKK: HÜGIEENINÕUDED PUHASTUS- JA VÄLJASTUSKESKUSTELE

A. NÕUDED PUHASTUSKESKUSTELE

Toidukäitlejad, kes elusaid kahepoolmelisi molluskeid puhastavad, peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Enne puhastamise algust tuleb elusaid kahepoolmelisi molluskeid pesta muda ja kogunenud prahi eemaldamiseks, kasutades puhast vett.
2. Puhastussüsteemi käitamine peab võimaldama elusatel kahepoolmelistel molluskitel kiiresti taastada filtrimistevõime ja seda säilitada, kõrvaldada roiskveega saastumine, vältida uuestisaastumist ning võimaldada ellujäämine pärast puhastamist enne turuleviimist pakkimiseks, ladustamiseks ja transportimiseks sobivas olekus.
3. Puhastatavate elusate kahepoolmeliste molluskite kogus ei tohi ületada puhastuskeskuse võimsust. Elusaid kahepoolmelisi molluskeid tuleb pidevalt puhastada ajavahemikul, mis on piisav vastavuse saavutamiseks V peatüki tervishoiustandarditega ja kooskõlas määrusega (EÜ) nr 852/2004 kehtestatud mikrobioloogiliste kriteeriumitega.
4. Kui puhastusmahuti peaks sisaldama mitut partiid elusaid kahepoolmelisi molluskeid, peavad nad olema sama liiki ning töötlemise kestuse aluseks tuleb võtta pikimat puhastusperioodi vajavale partiile vajalik aeg.
5. Mahutid, milles elusaid kahepoolmelisi molluskeid puhastuskeskustes hoitakse, peavad olema puhta merevee läbivoolu võimaldava konstruktsiooniga. Elusate kahepoolmeliste molluskite kihtide paksus ei tohi takistada kodade avamist puhastamise ajal.
6. Puhastusmahutis, kus toimub elusate kahepoolmeliste molluskite puhastamine, ei tohi hoida koorikloomi, kalu või muid merelisi liike.
7. Puhastatud elusaid kahepoolmelisi molluskeid sisaldav iga pakend, mis saadetakse väljastuskeskusesse, tuleb varustada märgisega, mis tõendab, et kõik molluskid on puhastatud.

B. NÕUDED VÄLJASTUSKESKUSTELE

Toidukäitlejad, kes käitavad väljastuskeskusi, peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Elusate kahepoolmeliste molluskite käsitlemine, eelkõige seisundi parandamine, kalibreerimine, pakendamine ja pakkimine ei tohi põhjustada toote saastumist ega kahjustada molluskite elujõudu.
2. Enne lähetamist tuleb elusate kahepoolmeliste molluskite koad põhjalikult puhta veega pesta.

▼C1

3. Elusaid kahepoolmelised molluskid peavad olema pärit:
 - a) A klassi tootmispiirkonnast;
 - b) ülekandealalt;
 - c) puhastuskeskusest
 - või
 - d) teisest väljastuskeskusest.
4. Punktides 1 ja 2 sätestatud nõuded kehtivad ka laevade pardal asuvatele väljastuskeskustele. Sellistes keskustes käsitsetavad molluskid peavad tulema A klassi tootmispiirkonnast või ülekandealalt.

V PEATÜKK: ELUSATE KAHEPOOLMELISTE MOLLUSKITE TERVIS- HOIUSTANDARDID

Lisaks kooskõlas määrusega (EÜ) nr 852/2004 vastu võetud mikrobioloogiliste kriteeriumite järgimisega peavad toidukäitlejad tagama, et inimtoiduks turule viidavad elusad kahepoolmelised molluskid vastavad käesolevas peatükis kehtestatud standarditele.

1. Neil peavad olema värskuse ja elujõulisusega seotud organoleptilised tunnused, sealhulgas mustusevabad kojad, asjakohane reaktsioon koputamisele ja normaalses koguses valvulaarvedelikku.
2. Need ei tohi sisaldada merelisi biotoksiine summaarsetes kogustes (mõõdetuna terves keres või mis tahes söödavates osades eraldi), mis ületavad järgmisi piirväärtusi:
 - a) paralüütilise i koorikloomamürgi(PSP) puhul 800 mikrogrammi kilogrammi kohta;
 - b) amnestilise koorikloomamürgi (ASP) puhul 20 milligrammi domoiinhapet kilogrammi kohta;
 - c) okadaaiinhappe, dinofüsitoksiinide ja pekteentoksiinide puhul kokku 160 mikrogrammi okadaaiinhappe ekvivalente kilogrammi kohta;

▼M14

- d) jessotoksiinide puhul 3,75 milligrammi jessotoksiini ekvivalenti kilogrammi kohta

▼C1

ja

- e) asaspiratsiidide puhul 160 mikrogrammi asaspiratsiidiekvivalente kilogrammi kohta.

VI PEATÜKK: ELUSATE KAHEPOOLMELISTE MOLLUSKITE PAKENDAMINE JA PAKKIMINE

1. Austrid tuleb pakendada või pakkida nii, et nõgus pool jääb allapoole.

▼M9

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 lõptarbijale müügiks pakkumiseni.

▼C1

VII PEATÜKK: IDENTIFITSEERIMISMÄRK JA MÄRGISTAMINE

1. Märgis, sealhulgas identifitseerimismärk, peab olema veekindel.

▼ C1

2. Lisaks I jao II lisas sisalduvatele identifitseerimismärgistuse üldnõuetele tuleb märgisel esitada järgmine teave:

a) kahepoolmelise molluski liik (üldnimetus ja teaduslik nimetus)

ja

b) pakkimiskuupäev, mis koosneb vähemalt päevast ja kuust.

Erandina direktiivist 2000/13/EÜ võib vähima säilivuskuupäeva asendada kandega „need loomad peavad müümisel elus olema”.

3. Jaettevõtja peab märgist hoidma elusate kahepoolmeliste molluskite pakendi külge kinnitatuna, kui pole tegemist individuaalsete jaesuuruses pakenditega, vähemalt 60 päeva pärast sisu jaotamist.

VIII PEATÜKK: MUUD NÕUDED

1. Toidukäitlejad, kes ladustavad ja transpordivad elusaid kahepoolmelisi molluskeid peavad tagama, et neid hoitakse temperatuuril, mis ei kahjusta toiduohutust või nende elujõulisust.
2. Elusaid kahepoolmelisi molluskeid ei tohi uuesti vette asetada või veega pritsida pärast jaemüügiks pakendamist ja väljastuskeskusest lahkumist.

▼ M9

IX PEATÜKK: ERINÕUED VÄLJASPOOL KLASSIFITSEERITUD TOOTMISPIIRKONDI KOGUTUD KAMMKARPIDELE JA MITTE-FILTREERIVATELE 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 kammkarpi-dele.
3. Kammkarpe ja mittefiltreerivaid meritigusid on lubatud jaemüügiks turule viia üksnes kalaoksioni, 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 kammkarpi-de ja/või elusate meritigude kogumisala asukoha; või
 - b) VI peatüki punkti 2 nõuetele seoses jaemüüki saadetavate elusate kammkarpi-de ja elusate meritigude kõigi pakendite sulgemisega ning VII peatüki nõuetele identifitseerimismärgi ja märgistamise kohta.

▼ C1

VIII JAGU: KALANDUSTOOTED

▼ M9

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 värskete kalandustoodete suhtes, millele on liidu vastava õigusakti kohaselt lisatud lisaaineid.

▼ M6

2. III peatüki A, C ja D osa, IV peatüki A osa ja V peatükki kohaldatakse jaategevuse suhtes.

▼ C1

3. Käesoleva jao nõuded täiendavad määruses (EÜ) nr 852/2004 sätestatud:

- a) Esmatootmise ja seotud toimingutega tegelevate ettevõtete puhul, sealhulgas laevad, täiendavad need nimetatud määruse I lisa nõudeid.
- b) Muude ettevõtete puhul, sealhulgas laevad, täiendavad need nimetatud määruse II lisa nõudeid.

▼ M6

- 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.

▼ M5

Erandina määruse (EÜ) nr 852/2004 I lisa A osa punkti 7 punktist a võib kõnealust punkti mitte kohaldada nõukogu määruse (EÜ) nr 1198/2006 ⁽¹⁾ artikli 26 lõike 1 tähenduses väikesemahulise rannapüügiga tegelevate ettevõtjate suhtes, kes harrastavad kalapüüki lühiajaliste perioodide kaupa (alla 24 tunni).

▼ C1

4. Kalandustoodete suhtes:

- a) esmatootmine hõlmab eluskalakasvatamist, püüdmist ja kogumist turule viimise eesmärgil

ja

- b) seotud toimingud hõlmavad mis tahes järgmisi toiminguid, kui neid viiakse läbi kalalaevade pardal: tapmine, veretustamine, pea äralõikamine, rokimine, uimede eemaldamine, külmutamine ja pakkimine; samuti järgmist:

1. oluliselt muutmata iseloomuga kalandustoodete, sealhulgas eluskala, transport ja ladustamine maismaa kalafarmides

ja

2. oluliselt muutmata iseloomuga kalandustoodete, sealhulgas eluskala, transport tootmiskohast esimesse sihtkohaettevõttesse.

⁽¹⁾ ELT L 223, 15.8.2006, lk 1.

▼C1**I PEATÜKK: NÕUDED LAEVADELE**

Toidukäitlejad peavad tagama, et:

1. laevad, mida kasutatakse kalandustoodete kogumiseks nende looduslikust keskkonnast või nende kogumisjärgseks käsitsemiseks või töötlemiseks, vastavad I osas sätestatud nõuetele struktuuri ja sisseseade osas

ja

2. laevade pardal sooritatavad toimingud viiakse läbi kooskõlas II osas sätestatud reeglitega.

I. NÕUDED STRUKTUURILE JA SISSESEADELE**A. Nõuded kõikidele laevadele**

1. Laevad peavad olema projekteeritud ja konstrueeritud selliselt, et vältida toodete saastumist pilsivee, reovee, suitsugaasi, kütuse, nafta, määrdainete ja muude ebasoovitavate ainetega.
2. kalandustoodetega kokku puutuvad pinnad peavad olema sobivast korrosioonikindlast materjalist, mis on sile ja mida on lihtne puhastada. Pinnakatted peavad olema vastupidavad ja mittetoksilised.
3. Tööks kalandustoodetega kasutatavad seadmed ja materjal peavad olema korrosioonikindlast materjalist, mida on hõlbus puhastada ja desinfitseerida.
4. Kui laevadel on veevõtuava kalandustoodete puhul kasutatava vee jaoks, peab see paiknema veevarude saastamist vältivalt.

B. Nõuded laevadele, mis on projekteeritud ja sisustatud värske kalandustoodete säilitamiseks kauem kui 24 tundi

1. Laevad, mis on projekteeritud ja sisustatud värske kalandustoodete säilitamiseks kauem kui 24 tundi, peavad olema varustatud trümmide või mahutitega kalandustoodete ladustamiseks VII peatükis sätestatud temperatuuridel.
2. Trümmid tuleb eristada mootoriruumidest ja meeskonnaruumidest vaheseintega, mis on piisavad ladustatavate kalandustoodete mis tahes saastamise ärahoidmiseks. kalandustoodete ladustamiseks kasutatavad trümmid ja mahutid peavad tagama nende säilimise rahuldavatel hügieenitingimustel ja vajaduse korral tagama, et sulamisvesi ei jääks toodetega kokkupuutesse.
3. Laevades, mis on sisustatud kalandustoodete jahutamiseks jahutatud puhtas merevees, peavad mahutid olema varustatud mahutis läbivalt ühtlase temperatuuri tagamise seadmetega. Sellised seadmed peavad saavutama jahutamistempo, mis tagab, et kala ja puhta merevee segu ei ületa 3 °C kuus tundi pärast laadimist ja ei ületa 0 °C pärast 16 tunni möödumist ning võimaldama temperatuuride jälgimist ja vajaduse korral registreerimist.

C. Nõuded külmutuslaevadele

Külmutuslaevadel peavad olema:

1. külmutusseadmed, millel on piisav võimsus temperatuuri kiireks langetamiseks, et saavutada sisetemperatuur mitte üle -18 °C;

▼C1

2. külmaseadmed, millel on piisav võimsus kalandustoodete hoidmiseks ladustrümmides temperatuuril mitte üle -18 °C ; Ladustrümmid peavad olema varustatud temperatuuri registreerimise seadeldisega kohas, kus seda on hõlbus lugeda. Lugeja temperatuurriandur peab paiknema kohas, kus trümmi temperatuur on kõrgeim

ja

3. vastama värskete kalandustoodete säilitamiseks kauem kui 24 tundi projekteeritud ja sisustatud laevadele esitatavatele nõuetele, mis on sätestatud B osa punktis 2.

D. Nõuded tehaslaevadele

1. Tehaslaevadel peavad olema vähemalt:
 - a) vastuvõtuala, mida kasutatakse üksnes kalandustoodete pardalevõtmiseks, mis on projekteeritud selliselt, et iga järgmist püüki oleks võimalik eraldada. See ala peab olema hõlpsasti puhastatav ja projekteeritud kaitsma tooteid päikese või ilmastikuelementide ja mis tahes saasteallika eest;
 - b) hügieeniline süsteem kalandustoodete üleviimiseks vastuvõtualalt tööalale;
 - c) tööalad, mis on piisavalt suured kalandustoodete hügieeniliseks ettevalmistamiseks ja töötlemiseks, hõlpsad puhastada ja desinfitseerida ning projekteeritud ja korraldatud toodete mis tahes saastamist vältivalt;
 - d) ladustamisalad valmistoodele, mis on piisavalt suured ja projekteeritud hõlpsasti puhastatavateks. Kui pardal toimib jäätmekäitlusüksus, tuleb selliste jäätmete ladustamiseks määrata eraldi trümm;
 - e) pakkematerjalide ladustamiskoht, mis on eraldatud toodete ettevalmistamis- ja töötlemisaladest;
 - f) eriseadmed jäätmete või inimtoiduks kõlbmatute kalandustoodete kõrvaldamiseks otse merre või, asjaolude nõudmisel, selleks otstarbeks reserveeritud veekindlasse mahutisse. Kui jäätmeid ladustatakse ja töödeldakse pardal eesmärgiga neid kanaliseerida, tuleb selleks määrata eraldi alad;
 - g) veevõtuava kohas, mis paikneb veevarude saastamist vältivalt,

ja

 - h) lahtisi kalandustooteid käsitseva personali jaoks kätepesuseadmed, mille kraanid on kavandatud nii, et need aitavad vältida saastumise levimist.
2. Tehaslaevad, mille pardal kuumtöödeldakse, jahutatakse ja pakendatakse koorikloomi ja molluskeid, ei pea siiski punkti 1 nõuetele vastama, kui selliste laevade pardal ei toimu muud käsitsemist ega töötlemist.
3. Kalandustooteid külmutavatel tehaslaevadel peavad olema C osa punktides 1 ja 2 sätestatud nõuetele vastavad seadmed.

II. HÜGIEENINÕUDED

1. Laevade osi või mahuteid, mis on reserveeritud kalandustoodete ladustamiseks, ja on kasutusel, tuleb hoida puhtana ning heas korras. Eelkõige ei tohi nad olla saastatud kütuse või pilsiveega.

▼ C1

2. Võimalikult kiiresti pärast pardalevõtmist tuleb kalandustooteid kaitsta saastamise eest ning päikese või muude kuumusallikate mõju eest.
► **M6** ————— ◀
3. Kalandustooteid tuleb käsitseda ja ladustada vigastamist vältivalt. Käsitsejad võivad suurte kalade või neid kahjustada võivate kalade liigutamiseks kasutada teravaid vahendeid tingimusel, et ei kahjustata toodete liha.
4. Kalandustooted, välja arvatud eluskala, tuleb pärast laadimist võimalikult kiiresti jahutada. Kui jahutamine pole võimalik, tuleb kalandustooted võimalikult kiiresti lossida.

▼ M6

-
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 siseeelundid ja inimeste tervist ohustada võivad osad eemaldada võimalikult kiiresti ja hoida neid eraldi inimtoiduks mõeldud toodetest. Inimtoiduks ettenähtud kalamaksa ja -marja tuleb säilitada jääga kaetult jääsulamis-lähedasel temperatuuril või külmutada.

▼ C1

7. Konserveerimiseks ettenähtud tervete kalade külmutamisel soolvees tuleb sellise toote puhul saavutada temperatuur mitte üle -9°C . Soolvesi ei tohi põhjustada kalade saastumist.

II PEATÜKK: NÕUDED LOSSIMISE AJAL JA JÄREL

1. Kalandustoodete mahalaadimise ja lossimise eest vastutavad toidukäitlejad peavad:
 - a) tagama, et kalandustoodetega kokku puutuvad mahalaadimis- ja lossimis-seadmed on hõlpsasti puhastatavast ja desinfitseeritavast materjalist ning neid hoitakse heas tehnilises ja sanitaarkorras
 - ja
 - b) vältima kalandustoodete saastumist mahalaadimise ja lossimise ajal, eelkõige järgmiselt:
 - i) kiirete mahalaadimis- ja lossimistoimingute abil;
 - ii) kalandustoodete viivitamatu asetamisega kaitstud keskkonda VII peatükis täpsustatud temperatuuril
 - ja
 - iii) mitte kasutades seadmeid ja töötavasid, mis asjatult kahjustavad kalandustoodete söödavaid osi.
2. Oksjonite ja hulgiturgude või nende selliste osade eest, kus kalandustooted müügisks välja pannakse, vastutavad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.
 - a) i) Peavad olema lukustatavad hoidlad arestitud kalandustoodete jahutatud ladustamiseks ja eraldi lukustatavad hoidlad inimtoiduks kõlbmatuks kuulutatud kalandustoodete ladustamiseks.
 - ii) Pädeva asutuse nõudmisel peab neil olema piisava sisseseadega lukustatav rajatis või vajaduse korral ruum pädeva asutuse ainukasutuseks.

▼C1

- b) kalandustoodete väljapaneku või ladustamise ajal:
 - i) ei tohi neid ruume kasutada muuks otstarbeks;
 - ii) kalandustoodete kvaliteeti kahjustada võivaid heitgaase eraldavate sõidukite pääs territooriumile tuleb sulgeda;
 - iii) ruumidele juurdepääsu omavad isikud ei tohi sisse tuua muid loomi
ja
 - iv) ametliku kontrolli läbiviimise hõlbustamiseks peavad ruumid olema hästi valgustatud.
- 3. Kui jahutamine polnud võimalik laeva pardal, tuleb värsked kalandustooted välja arvatud eluskala, pärast lossimist võimalikult kiiresti jahutada ja ladustada jää sulamistemperatuuri lähedasel temperatuuril.
- 4. Toidukäitlejad peavad tegema koostööd asjakohaste pädevate asutustega, et lubada neil läbi viia ametlikke kontrollimisi kooskõlas määrusega (EÜ) nr 854/2004, eriti mis käsitleb kalandustoodete lossimisega seotud teavitamistoiminguid, mida selle liikmesriigi pädev asutus, kelle lipu all laev sõidab, või kalandustoodete lossimise liikmesriigi pädev asutus võivad vajalikuks pidada.

III PEATÜKK: NÕUDED KALANDUSTOOTEID KÄSITSEVATELE ETTEVÕTETE, SEALHULGAS LAEVADELE

Toidukäitlejad peavad kalandustooteid käsitsevates ettevõtetes tagama vastavuse järgmistele nõuetele vastavalt nende asjakohasusele.

A. NÕUDED VÄRSKETELE KALANDUSTOODETELE

- 1. Kui jahutatud, pakendamata tooteid ei jaotata, väljastata, valmistata ette ega töödelda viivitamata pärast maismaal asuvasse ettevõttesse jõudmist, tuleb need ladustada vastavates rajatistes jääga kaetult. Jääd tuleb lisada nii tihti kui vaja. Pakendatud värsked kalandustooted tuleb säilitada jää sulamisele lähedasel temperatuuril.

▼M6

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

▼C1

- 3. Selliseid toiminguid nagu fileerimine ja viilutamine tuleb läbi viia fileede ja viilude saastamist vältivalt. Fileed ja viilud ei tohi jääda töölaudadele kauemaks kui nende valmistamiseks vajalik aeg. Fileed ja viilud tuleb pakkida ja vajadusel pakendada ning jahutada võimalikult kiiresti pärast nende valmistamist.
- 4. Jääga kaetult ladustatavate pakendamata värske ettevalmistatud kalandustoodete väljastamiseks või ladustamiseks kasutatavad mahutid peavad tagama, et sulamisvesi ei jää toodetega kokkupuutesse.
- 5. Terveid ja roogitud kalu võib laevade pardal transportida ja ladustada jahutatud vees. Neid võib transportida jahutatud vees jätkuvalt ka pärast lossimist ning transportida akvakultuurettevõtetest, kuni esimesse maismaasettevõttesse jõudmiseni, mis tegeleb muu kui transportimise või sorteerimisega.

▼C1**B. NÕUDED KÜLMUTATUD TOODETELE**

Kalandustooted külmutavatel maismaaettevõtetel peavad olema VIII jao I peatüki I C osa punktides 1 ja 2 külmutuslaevadele sätestatud nõuetele vastavad seadmed.

C. NÕUDED MEHAANILISELT ERALDATUD KALANDUSTOODETELE

Mehaaniliselt eraldatud kalandustooteid valmistavad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Kasutatavad toorained peavad vastama järgmistele nõuetele:
 - a) Mehaaniliselt eraldatud kalandustoodete valmistamiseks on lubatud kasutada üksnes terveid kalu ja luid pärast fileerimist;
 - b) Kõik toorained peavad olema sisikonnast puhastatud.
2. Valmistamisprotsess peab vastama järgmistele nõuetele:
 - a) Mehaaniline eraldamine peab toimuma põhjendamata viivitusega pärast fileerimist.
 - b) Tervete kalade kasutamisel tuleb need eelnevalt rookida ja pesta.
 - c) Pärast valmistamist tuleb mehaaniliselt eraldatud kalandustooted võimalikult kiiresti külmutada või lisada külmutamiseks või stabiliseerimistoiminguks ettenähtud tootesse.

▼M11**D. PARASIITE KÄSITLEVAD NÕUDED**

1. Toidukäitlejatel, kes viivad turule järgmisi tooteid kalast ja peajalgsetest:
 - a) toorelt tarbimiseks ette nähtud kalatooted ja
 - b) marineeritud, soolatud või muul viisil töödeldud kalatooted, kui töötlus ei ole piisav eluvõimeliste parasiitide hävitamiseks,

tuleb tagada toorme või lõpptoota töötlemine külmutamise teel, et häviksid tarbijate tervisele ohtlikud eluvõimelised parasiidid.
2. Muude parasiitide puhul (v.a imiussid) tuleb külmutamise teel töötlemisel langetada toote sisetemperatuur kõikides toote osades vähemalt temperatuurini
 - a) – 20 °C vähemalt 24 tunniks või
 - b) – 35 °C vähemalt 15 tunniks.
3. Toidukäitlejad ei pea tegema punktis 1 sätestatud külmutamise teel töötlemist kalatoodetele,
 - a) mida on kuumtöödeldud või mida kuumtöödeldakse enne tarbimist viisil, mis hävitab eluvõimelised parasiidid. Muude parasiitide puhul (v.a imiussid) tuleb toodet kuumutada vähemalt 1 minut nii, et toote sisetemperatuur oleks vähemalt 60 °C;
 - b) mida on hoitud külmutatult nii kaua, et see on piisav eluvõimeliste parasiitide hävitamiseks;

▼ M11

- c) mis on looduslikust kalast,
 - i) kui on saadaval epidemioloogilised andmed, mis näitavad, et kala on pärit kalastamiskiirkonnast, kus ei ole parasiitide leidumise ohtu, ja
 - ii) kui pädev asutus annab vastava loa;
 - d) mis on pärit kalakasvandusest, kasvatatud embrüotest ja mida on söödud ainult sellise söödaga, milles ei leidu eluvõimelisi parasiite, mis on tervisele ohtlikud, ning täidetud on üks järgmistest tingimustest:
 - i) kala on kasvanud ainult sellises keskkonnas, kus ei leidu eluvõimelisi parasiite, või
 - ii) toidukäitleja tõendab pädeva asutuse heakskiidetud menetlusega, et kalatooted ei ole eluvõimeliste parasiitide tõttu ohtlikud.
4. a) Turule viimiseks, v.a lõpptarbijale tarnimisel, tuleb punktis 1 nimetatud kalatootedele lisada toodet külmutamise teel töödeldud toidukäitleja vormistatud dokument, milles on kirjas toote külmtöötlemise viis.
- b) Enne punkti 3 alapunktides c ja d osutatud kalatoodete turule viimist, kui neid ei ole külmutamise teel töödeldud või kui neid ei ole ette nähtud enne tarbimist töödelda viisil, mis hävitaks tervisele ohtlikud eluvõimelised parasiidid, peab toidukäitleja tagama, et kalatooted pärinevad sellisest kalastuspiirkonnast või kalakasvandusest, mis vastab ühes nimetatud punktis sätestatud erinõuetele. Teabe selle sätte täitmise kohta võib esitada kaubadokumendis või muus kalatoodete saatedokumendis.

▼ M6**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;

▼ M6

- 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 ⁽¹⁾ 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 kuumtöötluste, 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.

▼ C1**V PEATÜKK: KALANDUSTOODETE TERVISHOIUSTANDARDID**

Lisaks kooskõlas määrusega (EÜ) nr 852/2004 vastu võetud mikrobioloogiliste kriteeriumite järgimisele peavad toidukäitlejad olenevalt toote või liigi iseloomust tagama, et inimtoiduks turule viidavad kalandustooted vastavad käesolevas peatükis kehtestatud standarditele. ► **M6** B ja D osa nõudeid ei kohaldata kogu kalast valmistatud toodete puhul, kui neid kasutatakse kohe inimtoiduks ettenähtud kalaõli valmistamiseks. ◀

A. KALANDUSTOODETE ORGANOLEPTILISED OMADUSED

Toidukäitlejad peavad läbi viima kalandustoodete organoleptilise kontrolli. Eelkõige peab see kontroll tagama kalandustoodete vastavuse mis tahes värskuskriteeriumitele.

B. HISTAMIIN

Toidukäitlejad peavad tagama, et histamiini piirmäärasid ei ületataks.

C. KOGU LENDUV LÄMMASTIK

Töötlemata kalandustooted pole lubatud turule viia, kui keemilised testimised paljastavad, et TVB-N või TMA-N piirmäärasid on ületatud.

D. PARASIIDID

Toidukäitlejad peavad tagama, et kalandustooted on enne turule viimist visuaalselt kontrollitud, et avastada silmaga nähtavaid parasiite. Nad ei tohi ilmselgelt parasiitidega saastatud kalandustooted inimestarviseks turule viia.

⁽¹⁾ ELT L 338, 22.12.2005, lk 27.

▼ C1

E. INIMTERVISELE KAHJULIKUD TOKSIINID

▼ M6

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, teavitamaks tarbijat selle valmistamise/kuumtöötlemise meetoditest ja ohust, et toode võib sisaldada mao- ja sooletegevusele ebasoodsalt mõjuvaid ühendeid.

Kalatoote märgisel peab olema tavanimetuse kõrval ka teaduslik nimetus.

▼ C1

2. Kalandustooteid, mis sisaldavad biotoksiine, nagu ciguatera-toksiinid või lihaseid halvavad toksiinid, pole lubatud turule viia. Kahepoolmelistest molluskitest, okasnahksetest, mantelloomadest ja meritigudest saadud kalandustooteid võib turule viia, kui need on toodetud kooskõlas VII jaoga ning vastavad nimetatud jao V peatüki punktis 2 sätestatud standarditele.

VI PEATÜKK: KALANDUSTOODETE PAKENDAMINE JA PAKKIMINE

1. Mahutid, milles värsked kalandustooteid jääga kaetult ladustatakse, peavad olema veekindlad ja tagama, et sulamisvesi ei jää toodetega kokkupuutesse.
2. Laevade pardal valmistatavad külmutatud plokid tuleb enne lossimist vajalikul määral pakkida.
3. Kui kalandustooteid pakendatakse laeva pardal, peavad toidukäitlejad tagama, et pakkematerjal:
 - a) pole saasteallikas;
 - b) on ladustatud saastumisohtu vältivalt;
 - c) korduvkasutamiseks ettenähtult on hõlpsasti puhastatav ja vajaduse korral desinfitseeritav.

VII PEATÜKK: KALANDUSTOODETE LADUSTAMINE

Kalandustooteid ladustavad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Värsked kalandustooteid, sulatatud töötlemata kalandustooteid ning kuumtöödeldud ja jahutatud tooteid koorikloomadest ja molluskitest tuleb säilitada jää sulamisele lähedasel temperatuuril.

▼ M9

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 .

▼ C1

3. Elusalt säilitatavaid kalandustooteid tuleb hoida temperatuuril ja viisil, mis ei kahjusta toiduohutust või nende elujõudu.

VIII PEATÜKK: KALANDUSTOODETE TRANSPORT

Kalandustooteid transportivad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Transpordi ajal tuleb kalandustooteid hoida ettenähtud temperatuuril. Elköige:
 - a) värsked kalandustooteid, sulatatud töötlemata kalandustooteid ning kuumtöödeldud ja jahutatud tooteid koorikloomadest ja molluskitest tuleb hoida jää sulamisele lähedasel temperatuuril;

▼ M9

- 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 .

▼ C1

- 2. Toidukäitlejad ei pea järgima punkti 1 b, kui külmutatud kalandustooteid transporditakse külmhoonest tunnustatud ettevõttesse sulatamiseks kohalejõudmisel valmistamise ja/või töötlemise eesmärgil, kui teekond on lühike ja pädev asutus seda lubab.
- 3. Kui kalandustooteid hoitakse jääga kaetult, ei tohi sulamisvesi toodetega kokkupuutesse jääda.
- 4. Elusalt turuleviidavaid kalandustooteid tuleb transportida viisil, mis ei kahjusta toiduohutust ega nende elujõudu.

▼ M3

IX JAGU: TOORPIIM, TERNESPIIM, PIIMATOOTED JA TERNESPIIMATOOTED

Käesolevas jaos kasutatakse järgmisi mõisteid:

- 1. *Ternespiim* – kolm kuni viis päeva pärast poegimist piimalooma piimanäärmetest erituv vedelik, mis on rikas antikehade ja mineraalide poolest ning mille eritumine eelneb toorpiima tootmisele.
- 2. *Ternespiimatooted* – ternespiima töötlemise saadused või selliste töödeldud toodete edasise töötlemise saadused.

I PEATÜKK: TOORPIIM JA TERNESPIIM – ESMATOOTMINE

Toor- ja ternespiima tootvad või mõnel juhul koguvad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse järgmistele käesolevas peatükis sätestatud nõuetele.

I. SANITAARNÕUDED TOOR- JA TERNESPIIMA TOOTMISELE

- 1. Toor- ja ternespiim peab olema pärit loomadelt:
 - a) kes ei ilmuta inimestele piima ja ternespiima kaudu kanduda võivate nakkushaiguste sümptomeid;
 - b) kelle üldine tervislik seisukord on hea, kes ei ilmuta piima ja ternespiima saastada võiva taudi sümptomeid ja eelkõige ei põe mis tahes suguelundite eritistega nakkust, enteriiti koos kõhulahtisuse ja palavikuga ega äratuntavat udarapõletikku;
 - c) kellel ei ole piima ja ternespiima kahjustada võivaid udarahaavu;
 - d) kellele ei ole manustatud keelatud aineid ega tooteid ning kes ei ole saanud keelatud ravi direktiivi 96/23/EÜ tähenduses;

▼ M3

- e) kelle suhtes, kui neile on manustatud lubatud tooteid või aineid, on järgitud nende toodete või ainete puhul ettenähtud keeluaegu.
2. a) Eelkõige brutselloosi arvestades peab toor- ja ternespiim olema pärit:
- i) lehmadel või pühvlitelt, kes kuuluvad karja, mis direktiivi 64/432/EMÜ ⁽¹⁾ tähenduses on brutselloosivaba või ametlikult brutselloosivaba;
 - ii) lammastelt või kitsedelt, kes kuuluvad majandile, mis direktiivi 91/68/EMÜ ⁽²⁾ tähenduses on ametlikult brutselloosivaba või brutselloosivaba; või
 - iii) teiste liikide emasloomadelt, kes brutselloosile vastuvõtlike liikide puhul kuuluvad karjadesse, keda selle taudi suhtes järjepidevalt kontrollitakse pädeva asutuse heakskiidetud kontrollikava alusel.
- b) Tuberkuloosi arvestades peab toor- ja ternespiim olema pärit:
- i) lehmadel või pühvlitelt, kes kuuluvad karja, mis direktiivi 64/432/EMÜ tähenduses on ametlikult tuberkuloosivaba; või
 - ii) teiste liikide emasloomadelt, kes tuberkuloosile vastuvõtlike liikide puhul kuuluvad karjadesse, keda selle taudi suhtes järjepidevalt kontrollitakse pädeva asutuse heakskiidetud kontrollikava alusel.
- c) Kui kitsi peetakse koos lehmadega, tuleb selliseid kitsi kontrollida ja võtta neilt tuberkuloosiproov.
3. Toorpiima, mis on pärit punktile 2 mittevastavalt loomadelt, võib siiski kasutada pädeva asutuse loal:
- a) lehmade või pühvlite puhul, kelle tuberkuloosi- või brutselloosiproov ei ole positiivne ja kes ei ilmuta kõnealuste taudide sümptomeid, pärast kuumtöötlemist, et saada negatiivne vastus aluselisele fosfataasproovile;
 - 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, kas:
 - i) vähemalt kahekuuse laagerdamisperioodiga juustu valmistamiseks; või
 - ii) pärast kuumtöötlemist, et saada negatiivne vastus aluselisele fosfataasproovile; ja
 - c) teiste liikide emasloomade puhul, kelle tuberkuloosi- või brutselloosiproov ei ole positiivne ja kes ilmuta kõnealuste taudide sümptomeid, kuid kuuluvad karjadesse, kus on tuvastatud brutselloosi või tuberkuloosi nakatumist, pärast punkti 2 alapunkti a alapunktis iii või punkti 2 alapunkti b alapunktis ii osutatud kontrolli, kui toorpiima töödeldakse ohutuse tagamiseks.

⁽¹⁾ Nõukogu 26. juuni 1964. aasta direktiiv 64/432/EMÜ ühendusesisest veiste ja sigadega kauplemist mõjutavate loomatervishoiu probleemide kohta (EÜT 121, 29.7.1964, lk 1977/64). Direktiivi on viimati muudetud määrusega (EÜ) nr 21/2004 (ELT L 5, 9.1.2004, lk 8).

⁽²⁾ Nõukogu 28. jaanuari 1991. aasta direktiiv 91/68/EMÜ loomatervishoiu kohta ühendusesiseses lamba- ja kitsekaubanduses (EÜT L 46, 19.2.1991, lk 19). Direktiivi on viimati muudetud komisjoni otsusega 2005/932/EÜ (ELT L 340, 23.12.2005, lk 68).

▼ **M3**

4. Toor- ja ternespiima, mis pärineb mis tahes loomalt, kes ei vasta punktide 1–3 nõuetele, eelkõige mis tahes loomalt, kelle direktiivide 64/432/EMÜ ja 91/68/EMÜ kohaste ennetavate tuberkuloosi- või brutselloosiproov on positiivne, ei tohi kasutada inимtoiduks.
5. Punktis 1 või 2 osutatud mis tahes tõvega nakatunud või nakkuskahtlusega loomad tuleb tulemuslikult isoleerida, et vältida mis tahes kahjulikku mõju teiste loomade piimale ja ternespiimale.

II. PIIMA- JA TERNESPIIMA TOOTMISETTEVÕTETE HÜGIEEN**A. Nõuded ruumidele ja seadmetele**

1. Lüpsiseadmed ja ruumid, kus piima ja ternespiima hoitakse, käideldakse või jahutatakse, peavad olema paigutatud ja ehitatud nii, et maksimaalselt vältida piima ja ternespiima saastumist.
2. Piima ja ternespiima hoidmise ruumid peavad olema kaitstud kahjuritest, olema piisavalt kaugel ruumidest, kus hoitakse loomi, ja kui see on vajalik B osas sätestatud nõuete täitmiseks, omama sobilikke külmutusseadmeid.
3. Piima ja ternespiimaga ettenähtud korras kokkupuutuvate seadmete pinnad (lüpsmiseks, kogumiseks või transpordiks ettenähtud seadmed, mahutid jne) peavad olema kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad ning neid tuleb hoida heas korras. See eeldab siledate, pestavate ja mittetoksiliste materjalide kasutamist.
4. Sellised pinnad tuleb pärast kasutamist puhastada ja vajaduse korral desinfitseerida. Pärast iga teekonda või pärast iga teekondade seeriat, kui ajavahemik mahalaadimise ja järgmise laadimise vahel on väga lühike, kuid igal juhul vähemalt kord päevas, tuleb piima ja ternespiima transpordiks kasutatavaid mahuteid enne taaskasutamist nõuetekohaselt puhastada ja desinfitseerida.

B. Hügieen lüpsi, kogumise ja transpordi ajal

1. Lüpsmine tuleb sooritada hügieeniliselt, eelkõige tagades:
 - a) et enne lüpsi alustamist on nidad, udar ja külgnevad osad puhtad;
 - b) et iga looma piima ja ternespiima kontrollib organoleptiliste või füüsilis-keemiliste anomaaliate suhtes lüpsja või kontrollitakse neid muu sarnaseid tulemusi andva meetodi abil ning et piima ega ternespiima, milles sellised anomaaliad esinevad, ei kasutata inимtoiduks;
 - c) et nende loomade piima ega ternespiima, kellel on udarapõletiku kliinilised nähud, ei kasutata inимtoiduks muul viisil kui veterinaararsti juhiste kohaselt;
 - d) loomad, keda ravitakse vahendite abil, mille kaudu võivad piima ja ternespiima kanduda jääkained, on varustatud eraldusmärgisega, ja sellistelt loomadelt saadud piima ega ternespiima ei kasutata inимtoiduks enne ettenähtud keeluaja lõppu; ja

▼ M3

- e) et nisode desinfitseerimise vahendeid kasutatakse üksnes siis, kui need on heaks kiidetud või registreeritud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. veebruari 1998. aasta direktiivis 98/8/EÜ, mis käsitleb biotsiidide turuleviimist⁽¹⁾, sätestatud menetluste kohaselt;
 - f) et ternespiima lüpstakse eraldi ja ei segata kokku toorpiimaga.
2. Vahetult pärast lüpsi tuleb piima ja ternespiima hoida puhtas kohas, mis on konstrueeritud ja varustatud saastamist vältivalt.
 - a) Piim tuleb viivitamata jahutada temperatuurini kuni 8 °C igapäevase kogumise puhul või temperatuurini kuni 6 °C, kui piima ei koguta iga päev;
 - b) Ternespiima tuleb hoida eraldi ja viivitamata jahutatult temperatuurini kuni 8 °C igapäevase kogumise puhul või temperatuurini kuni 6 °C, kui ternespiima ei koguta iga päev, või külmutatult.
 3. Transpordi ajal tuleb külmaahel säilitada ja sihtkoha ettevõttesse saabumisel ei tohi piima ja ternespiima temperatuur olla kõrgem kui 10 °C.
 4. Toidukäitlejad ei pea järgima punktides 2 ja 3 sätestatud temperatuurinõudeid, kui piim vastab III osas sätestatud kriteeriumidele ja:
 - a) piim töödeldakse kahe tunni jooksul pärast lüpsmist; või
 - b) kõrgem temperatuur on vajalik teatavate piimatoodete valmistamisega seotud tehnoloogilistel põhjustel ja pädev asutus lubab seda.

C. Töötajate hügieen

1. Lüpsjad ja/või toor- ja ternespiima käitlejad peavad kandma sobivaid puhtad rõivaid.
2. Lüpsjad peavad olema väga puhtad. Lüpsikoha lähedal peavad olema sobivad seadmed, et lüpsjad ning toor- ja ternespiima käitlejad saaksid pesta käsi ja käsivarsi.

III. TOOR- JA TERNESPIIMA KRITERIUMID

1. a) Toorpiima suhtes kohaldatakse järgmisi kriteeriume seni, kuni kehtestatakse uued nõuded konkreetsemates piima ja piimatoodete kvaliteeti käsitlevates õigusaktides.
- b) Kuni ühenduse konkreetsemate õigusaktide kehtestamiseni kohaldatakse liikmesriikide ternespiimakriteeriume seoses bakterite arvu, somaatiliste rakkude arvu ja antibiootiliste jääkainetega.
2. Piimatootmisettevõtetest juhuvaliku alusel võetud esinduslikku arvu toor- ja ternespiimaproove tuleb kontrollida toorpiima puhul punktidele 3 ja 4 vastavuse suhtes ning ternespiima puhul punkti 1 alapunktis b osutatud kehtivatele liikmesriikide kriteeriumidele vastavuse suhtes. Kontrollija või kontrolli tellija võib olla:
 - a) toidukäitleja, kes toodab piima;

⁽¹⁾ EÜT L 123, 24.4.1998, lk 1. Direktiivi on viimati muudetud komisjoni direktiiviga 2006/50/EÜ (ELT L 142, 30.5.2006, lk 6).

▼ M3

- b) toidukäitleja, kes kogub või töötleb piima;
- c) toidukäitlejate rühm või
- d) määratud riikliku või piirkondliku kontrollikava raames.
3. a) Toidukäitlejad peavad võtma meetmeid, et veenduda toorpiima vastavuses järgmistele kriteeriumidele:

i) lehmatoorpiima puhul:

Bakterite arv temperatuuril 30 °C (ml kohta)	≤ 100 000 (*)
Somaatiliste rakkude arv (ml kohta)	≤ 400 000 (**)
(*) Libisev geomeetriline keskmine üle kahe kuu, vähemalt kaks proovi kuu kohta.	
(**) Libisev geomeetriline keskmine üle kolme kuu, vähemalt üks proov kuu kohta, välja arvatud juhul, kui pädev asutus määrab teistsuguse meetoodika, et võtta arvesse hooajalisi kõikumisi tootmistasetes.	

ii) teiste toorpiimaliikide puhul:

Bakterite arv temperatuuril 30 °C (ml kohta)	≤ 1 500 000 (*)
(*) Libisev geomeetriline keskmine üle kahe kuu, vähemalt kaks proovi kuu kohta.	

- b) Kui muude liikide toorpiim, välja arvatud lehmade, on ette nähtud toorpiimast valmistatavate toodete valmistamiseks menetlusel, mis ei hõlma kuumtötlust, peavad toidukäitlejad võtma meetmeid, et tagada toorpiima vastavus järgmisele kriteeriumile.

Bakterite arv temperatuuril 30 °C (ml kohta)	≤ 500 000 (*)
(*) Libisev geomeetriline keskmine üle kahe kuu, vähemalt kaks proovi kuu kohta.	

4. Ilma et see piiraks direktiivi 96/23/EÜ kohaldamist, peavad toidukäitlejad võtma meetmeid tagamaks, et toorpiima ei viida turule, kui:
- a) see sisaldab antibiootilisi jääkaineid koguses, mis määruse (EMÜ) nr 2377/90 ⁽¹⁾ I ja III lisas osutatud mis tahes ainega seoses ületab nimetatud määrusega lubatud tasemeid; või
- b) antibiootiliste ainete jääkide kombineeritud summa ületab mis tahes lubatud maksimumväärtuse.
5. Kui toorpiim ei vasta punktidele 3 või 4, peab toidukäitleja teavitama pädevat asutust ja võtma asjakohaseid meetmeid olukorra parandamiseks.

⁽¹⁾ Nõukogu 26. juuni 1990. aasta määrus (EMÜ) nr 2377/90, milles sätestatakse ühenduse menetlus veterinaaravimijääkide piinormide kehtestamiseks loomsetes toiduainetes (EÜT L 224, 18.8.1990, lk 1). Määrust on viimati muudetud komisjoni määrusega (EÜ) nr 1231/2006 (ELT L 225, 17.8.2006, lk 3).

▼ **M3**

II PEATÜKK: NÕUDED PIIMA- JA TERNESPIIMATOODETELE

I. TEMPERATUURINÕUDED

1. Toidukäitlejad peavad tagama, et pärast töötlemisettevõttesse vastuvõtmist

a) jahutatakse piim kiiresti temperatuurini kuni 6 °C;

b) jahutatakse ternespiim kiiresti temperatuurini kuni 6 °C või säilitatakse külmutatult,

ja hoitakse sel temperatuuril kuni töötlemiseni.

2. Toidukäitlejad võivad siiski hoida piima ja ternespiima kõrgemal temperatuuril, kui:

a) töötlemine algab vahetult pärast lüpsmist või nelja tunni jooksul pärast töötlemisettevõttesse jõudmist või

b) pädev asutus lubab kõrgemat temperatuuri teatavate piima- või ternespiimatoodete valmistamisega seotud tehnoloogilistel põhjustel.

II. NÕUDED KUUMTÖÖTLUSELE

1. Kui toor- või ternespiima, piimatooted või ternespiimatooted kuumtöeldakse, peavad toidukäitlejad tagama, et see vastab määruse (EÜ) nr 852/2004 II lisa XI peatüki nõuetele. Eelkõige tagavad toidukäitlejad vastavuse nimetatud nõuetele järgmiste menetluste puhul, kui nad neid kasutavad:

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,

mille tulemusena on toodete aluseline fosfataasproov vahetult pärast sellist töötlemist negatiivne, kui sellist proovi võetakse;

b) kõrgkuumutamine (UHT) saavutatakse töötlemisel,

i) millega kaasneb piima või ternespiima lühiajaline katkematu kuumutamine kõrgel temperatuuril (vähemalt 135 °C sobiva aja jooksul), mille tulemusena ei sisalda töödeldud toode elusaid

▼ M3

mikroorganisme ega spoore, mis oleksid võimelised kasvama töödeldud toote hoidmisel aseptilises suletud anum as toatemperatuuril, ja

- ii) mis on piisav toodete mikrobioloogilise stabiilsuse tagamiseks pärast hoidmist suletud mahutis 15 päeva jooksul temperatuuril 30 °C või 7 päeva jooksul temperatuuril 55 °C või pärast mis tahes meetodi kasutamist, mis võimaldab tõendada, et on kasutatud sobivat kuumtötlust.
- 2. Kaaludes, kas kohaldada toor- ja ternespiima suhtes kuumtötlust, peavad toidukäitlejad:
 - a) võtma arvesse HACCP põhimõtete kohaselt määruse (EÜ) nr 854/2004 alusel väljatöötatud korda; ja
 - b) järgima mis tahes nõudeid, mida pädev asutus võib ettevõtteid tunnustades või määruse (EÜ) nr 854/2004 alusel kontrollides seoses sellega kehtestada.

III. LEHMATOORPIIMA KRITERIUMID**▼ M6**

- 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.

▼ M3

- 2. Kui piim ei vasta punktis 1 sätestatud kriteeriumidele, peab toidukäitleja teavitama pädevat asutust ja võtma meetmeid olukorra parandamiseks.

III PEATÜKK: PAKKIMINE JA PAKENDAMINE

Jaepakendid tuleb saastumist vältivate sulgemisseadiste abil sulgeda viivitamata pärast nende täitmist ettevõttes, kus leiab aset vedelate piima- ja ternespiimatoodete viimane kuumtötlus. Sulgemissüsteem peab olema kavandatud nii, et pärast avamist jääb avamisest selge ja hõlpsasti kontrollitav tõend.

IV PEATÜKK: MÄRGISTAMINE

- 1. Lisaks direktiivi 2000/13/EÜ nõuetele, välja arvatud artikli 13 lõigetes 4 ja 5 ettenähtud juhtudel, peab märgistus sisaldama selgelt järgmist:
 - a) otsetarbimiseks ettenähtud toorpiima puhul sõna „toorpiim”;
 - b) toodete puhul, mille valmistamisel on kasutatud toorpiima ja mille valmistamisprotsess ei hõlma mis tahes viisil kuumtöötlemist ega füüsilist või keemilist töötlemist, väljendit „kasutatud on toorpiima”;
 - c) ternespiima puhul sõna „ternespiim”;
 - d) toodete puhul, mille valmistamisel on kasutatud ternespiima, väljendit „kasutatud on ternespiima”.
- 2. Punkti 1 nõudeid kohaldatakse jaemüügiks ettenähtud toodete suhtes. Mõiste „märgistamine” hõlmab tootega kaasas olevat või tootele viitavat mis tahes pakendit, dokumenti, teatist, etiketti, rõngaskinnist vm kraetüüpi kinnist.

▼ M3**V PEATÜKK: ERALDUSMÄRGIS**

Erandina I jao II lisa nõuetest:

1. ettevõtte loanumbri näitamise asemel võib eraldusmärgis sisaldada viidet selle kohta, millisel ümbrisel või pakendil on näidatud ettevõtte loanumber;
2. taaskasutatavate pudelite puhul võib eraldusmärgis sisaldada üksnes saatja-riigi initialsiaale ja ettevõtte loanumbrit.

▼ C1**X JAGU: MUNAD JA MUNATOOTED****I PEATÜKK: MUNAD**

1. Tootja tööruumides ja kuni tarbijale müügini tuleb mune hoida puhtalt, kuivalt, lõhnavabalt, löökide eest efektiivselt kaitstult ja otsese päikese eest varjus.

▼ M6

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.

▼ C1

3. Munad tuleb tarbijale tarnida hiljemalt 21 päeva jooksul alates munemisest.

II PEATÜKK: MUNATOOTED**I. NÕUDED ETTEVÕTETELE**

Toidukäitlejad peavad tagama, et munatoodete valmistamise ettevõtted on konstrueeritud, kavandatud ja seadmestatud järgmiste toimingute eraldatust tagavalt:

1. määratud munade pesemine, kuivatamine ja desinfitseerimine, kui seda tehakse;
2. munade purustamine, nende sisu kogumine ning koore- ja kestaosade eemaldamine

ja

3. punktides 1 ja 2 nimetatud toimingud.

II. MUNATOODETE VALMISTAMISE TOORAINED

Toidukäitlejad peavad tagama, et munatoodete valmistamiseks kasutatavad toorained vastavad järgmistele nõuetele.

▼ M6

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.

▼ C1

2. Tunnustatud ettevõttest omandatud vedelas olekus mune võib toormaterjalina kasutada. Vedelas olekus munad peavad olema saadud kooskõlas III osa punktide 1, 2, 3, 4 ja 7 nõuetega.

▼C1**III. MUNATOODETE VALMISTAMISE HÜGIEENI ERINÕUDED**

Toidukäitlejad peavad tagama, et tehakse kõik toimingud mis tahes saastamise vältimiseks munatoodete tootmise, käsitlemise ja ladustamise ajal, eelkõige tagades vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Purustada tohib üksnes puhtaid ja kuivi mune.
2. Munad tuleb purustada saastamist maksimaalselt ärahoidvalt, eelkõige tagades asjakohase eraldatuse muudest toimingutest. Koorepragudega munad tuleb töödelda võimalikult kiiresti.
3. Mune, mis pole kana-, kalkuni- või pärllkanamunad, tuleb eraldi käsitleda ja töödelda. Kõik seadmed tuleb puhastada ja desinfitseerida enne kana-, kalkuni ja pärllkanamunade töötlemise jätkamist.
4. Munasisu pole lubatud saada munade tsentrifuugimise ega puruksmuljumise abil, samuti pole lubatud tsentrifuugimist kasutada inimtoiduks kasutatavate munavalgejääkide kättesaamiseks tühjadest koortest.

▼M1

5. Purustamise järel tuleb vedelas olekus muna kõik osad võimalikult kiiresti töödelda, et vältida mikrobioloogilisi ohte või vähendada need vastuvõetavale tasemele. Ebapiisavalt töödeldud partii võib samas ettevõttes otsekohe uuesti töödelda, kui selline töötlemine muudab selle inimtoiduks kõlblikuks. Kui partii leitakse olevat inimtoiduks kõlbmatu, tuleb see denatureerida tagamaks, et seda ei kasutata inimtoiduks.

▼C1

6. Töötlemist ei nõuta munavalgete puhul, mis on ettenähtud kuivatatud või kristalliseeritud albumiini valmistamiseks, mis on seejärel ettenähtud kuumtöötlemiseks.
7. Kui töötlemist ei viida läbi vahetult pärast purustamist, tuleb vedelas olekus muna ladustada kas külmutatult või temperatuuril mitte üle 4 °C. Töötlemisele ladustamisaeg temperatuuril 4 °C ei tohi ületada 48 tundi. Neid nõudeid ei kohaldata siiski toodete suhtes, millest on ettenähtud eemaldada suhkur, kui suhkru eemaldamine toimub võimalikult kiiresti.
8. Tooted, mida pole stabiliseeritud toatemperatuuril hoidmiseks, tuleb jahutada maksimaalse temperatuurini 4 °C. Külmutamiseks ettenähtud tooted tuleb külmutada vahetult pärast töötlemist.

IV. ANALÜÜTILISED TÄPSUSTUSED

1. 3-hüdroksüvõihappe kontsentratsioon ei tohi ületada 10 mg/kg modifitseerimata munatoote kuivaine massist.
2. Munatoodete valmistamiseks kasutatava tooraine piimhappesisaldus ei tohi ületada 1 g/kg kuivainest. Fermenteeritud toodete puhul peab see väärtus olema registreeritud enne fermenteerimisprotsessi.
3. Munakoorejääkide, munakestade ja mis tahes muude osakeste kogus töödeldud munatootes ei tohi ületada 100 mg/kg munatootest.

▼C1**V. MÄRGISTAMINE JA IDENTIFITSEERIMISMÄRK**

1. Lisaks lisa II jaos sätestatud üldnõuetele identifitseerimismärgi suhtes peab munatoodete saadetistel, mis pole ettenähtud jaemüügiks, vaid koostisaineks teise toote valmistamisel, olema etikett, mis näitab, millisel temperatuuril munatooteid tuleb hoida, ja ajavahemikku, mille jooksul võidakse niimoodi säilimine tagada.

▼M1

2. Vedelas olekus munade puhul peab punktis 1 osutatud märgis lisaks kandma sõnu: „pastöriseerimata vedelas olekus munad – töötlemiseks sihtkohas” ning näitama purustamise kuupäeva ja kellaaja.

▼C1**XI JAGU: KONNAKOIVAD JA TEOD**

Toidukäitlejad, kes tegelevad konnakoibade või tigude valmistamisega inimtoiduks, peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Konnad ja teod tuleb tappa sel otstarbel ehitatud, kavandatud ja seadmes- tatud ettevõttes.
2. Ettevõttes, kus konnakoibi ette valmistatakse, peab olema eluskonnade ladus- tamiseks ja pesemiseks ning nende tapmiseks ja veretustamiseks reservee- ritud ruum. See ruum peab olema ette valmistamisruumist füüsiliselt eral- datud.
3. Konni ja tigused, mis surevad muul viisil kui ettevõttes tapmise läbi, ei tohi inimtoiduks ette valmistada.
4. Konnadele ja tigudele tuleb rakendada organoleptilist kontrolli proovivõtu- meetodil. Kui see kontroll näitab, et nad võivad kujutada endast ohtu, ei tohi neid inimtoiduks kasutada.
5. Vahetult pärast valmistamist tuleb konnakoivad täies ulatuses pesta voolava joogiveega ja vahetult seejärel jahutada jää sulamisele lähedase temperatuu- rini, külmutada või töödelda.
6. Tapmise järel tuleb tigude hepatopankreas, kui see võib kujutada endast ohtu, eemaldada ja seda mitte kasutada inimtoiduks.

XII JAGU: SULATATUD LOOMARASVAD JA KÕRNED**I PEATÜKK: TOORAINID KOGUVATELE VÕI TÖÖTLEVATELE ETTE- VÕTETE KOHALDATAVAD NÕUDED**

Toidukäitlejad peavad tagama, et sulatatud loomarasvade ja kõrnete tootmiseks tooraineid koguvad või töötlevad ettevõtted vastavad järgmistele nõuetele.

1. Keskused toormaterjalide kogumiseks ja edasiseks transpordiks tööstlusette- võttesse peavad olema varustatud hoidlatega toormaterjalide ladustamiseks temperatuuril mitte üle 7 °C.
2. Igal töötlemisettevõttel peavad olema:
 - a) külmhoidlad;
 - b) väljastusruum, välja arvatud kui ettevõtte väljastab sulatatud loomarasva üksnes tankerites;

ja

 - c) vajaduse korral sobiv seade selliste toodete valmistamiseks, mis koos- nevad sulatatud loomarasvast segatuna muude toiduainete ja/või maitseai- netega.
3. Punktis 1 ja punkti 2 alapunktis a nõutavad külmhoidlad pole siiski vaja- likud, kui toorainega varustamise korraldusega tagatakse, et neid ei ladustata ega transpordita kunagi muul viisil kui on sätestatud II peatüki punkti 1 alapunktis d.

▼C1

II PEATÜKK: HÜGIEENINÕUDED SULATATUD LOOMARASVA JA KÖRNETE TOOTMISEL

Toidukäitlejad, kes valmistavad sulatatud loomarasva ja kõrneid, peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Toorained peavad olema:
 - a) saadud tapamajas tapetud loomadelt, kes on tapaeelse ja -järgse kontrolli tulemusel tunnistatud inimtoiduks kõlblikuks;
 - b) koosnevad rasvkudedest või kontidest, mis on põhjendatud määral vabad verest ja lisanditest;
 - c) pärit vastavalt määrusele (EÜ) nr 852/2003 või kooskõlas käesoleva määrusega registreeritud või tunnustatud ettevõtetest
 ja
 - d) transporditakse ja ladustatakse kuni sulatamiseni hügieenilistes tingimustes ja sisetemperatuuril mitte üle 7 °C. Toormaterjale võib siiski transportida ja ladustada neid aktiivselt jahutamata, kui need sulatatakse 12 tunni jooksul arvates saamispäevast.
2. Lahustite kasutamine sulatamisel on keelatud.
3. Kui rafineerimiseks ettenähtud rasv vastab punktis 4 sätestatud standarditele, võib kooskõlas punktidega 1 ja 2 valmistatud sulatatud loomarasva rafineerida samas ettevõttes või teises ettevõttes eesmärgiga parandada selle füüsilis-keemilist kvaliteeti.
4. Sulatatud loomarasv peab sõltuvalt tüübist vastama järgmistele standarditele:

	Mäletsejalised			Sead			Muu loomarasv	
	Söödav sulatatud rasv		Rafineerimiseks ettenähtud sulatatud rasv	Toiduks kasutatav rasv		Seapekk ja muu rafineerimiseks ettenähtud rasv	Söödav	Rafineerimiseks
	Premiirjus (¹)	Muu		Seapekk (²)	Muu			
FFA (m/m % oleiinhape) maksimaalselt	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroksiid maksimaalselt	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Kokku lahustamata lisandeid	Kuni 0,15 %			Kuni 0,5 %				
Lõhn, maitse, värvus	Normaalne							

⁽¹⁾ Madalal temperatuuril veiste südamest, rasvikust, neerudest ja soolekinnistist tuleva värske rasva sulatamisel ning lõikamisruumidest saadud sulatatud loomarasv.

⁽²⁾ Sea rasvkudede sulatamisel saadud rasv.

5. Inimtoiduks ettenähtud kõrneid tuleb ladustada kooskõlas järgmiste temperatuurinõuetega.
 - a) Kui kõrned sulatatakse temperatuuril mitte üle 70 °C, tuleb need ladustada:
 - i) temperatuuril mitte üle 7 °C mitte üle 24 tunni
 või
 - ii) temperatuuril mitte üle –18 °C;

▼C1

- b) Kui kõrned sulatatakse temperatuuril üle 70 °C ja nende niiskusesisaldus on 10 % (m/m) või enam, tuleb need ladustada:
 - i) temperatuuril mitte üle 7 °C mitte üle 48 tunni või aja/temperatuuri suhtega, mis pakub samaväärse garantii;
 - või
 - ii) temperatuuril mitte üle –18°C.
- c) Kui kõrned sulatatakse temperatuuril üle 70 °C ja nende niiskusesisaldus on alla 10 % (m/m), erinõuded puuduvad.

XIII JAGU: TÖÖDELDUD MAOD, PÕIED JA SOOLED

Magusid, põisi ja sooli töötlevad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse järgmistele nõuetele.

1. Loomamagusid, -põisi ja -sooli võib turule viia üksnes järgmistel tingimustel:
 - a) need on saadud tapamajas tapetud loomadelt, kes on tapaeelse ja -järgse kontrolli tulemusel tunnistatud inimtoiduks kõlblikuks;
 - b) need on soolatud, kuumutatud või kuivatatud
 - ja
 - c) pärast punktis b sätestatud töötlemist on võetud tõhusad meetmed teisese saastumise vältimiseks.
2. Töödeldud magusid, põisi ja sooli, mida ei saa hoida ümbritseva õhu temperatuuril, tuleb kuni nende väljastamiseni ladustada jahutatult selleks ette nähtud ruumides. Eelkõige soolamata või kuivatamata tooteid tuleb hoida temperatuuril mitte üle 3 °C.

XIV JAGU: ŽELATIIN

1. Želatiini valmistavad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse käesoleva jao nõuetele.
2. Käesolevas jaos tähendab parkimine nahkade kõvendamist taimse päritoluga parkainete, kroomisoolade või muude ainete, näiteks alumiiniumsoolade, rauasoolade, ränisoolade, aldehüüdide ja kinoonide või muude sünteetiliste kõvendusainete abil.

I PEATÜKK: NÕUDED TOORAINETELE

1. Toidus kasutamiseks ettenähtud želatiini tootmiseks võib kasutada järgmisi tooraineid:

▼M9

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

▼C1

- b) tehistingimustes peetavate mäletsejaliste nahku;
- c) seanahku;
- d) kananahka;
- e) kõõluseid ja sooni;
- f) ulukite nahku
- ja
- g) kalanahka ja -luid.

⁽¹⁾ EÜT L 147, 31.5.2001, lk 1.

▼C1

2. Keelatud on kasutada mis tahes parkimistöötluse läbinud nahku olenemata sellest, kas protsess lõpetati.
3. Punktides 1 a–e loetletud toorained peavad olema saadud tapamajas tapetud loomadelt, kes on tapaeelse ja -järgse kontrolli tulemusel tunnistatud inimitoiduks kõlblikuks või, ulukite nahkade puhul, kelle puhul on leitud, et nad on inimitoiduks kõlblikud.

▼M18

4. a) Tooraine, mida ei ole säilitamiseks töödeldud ühelgi muul viisil peale jahutamise, külmutamise või kiirkülmutamise, peab olema pärit ettevõttest, mis on registreeritud või heaks kiidetud vastavalt määrusele (EÜ) nr 852/2004 või käesolevale määrusele.

b) Võib kasutada järgmisi töödeldud tooraineid:

- i) kondid, mis ei ole määruse (EÜ) nr 999/2001 artikli 3 lõike 1 punkti g kohane määratletud riskiteguriga materjal ning mis on pärit pädeva asutuse kontrollitavast ja pädeva asutuse loetellu kantud ettevõttest ja mille puhul on kasutatud ühte järgmistest töötlemisviisidest:

— purustamine umbes 15 mm suurusteks tükkideks, rasvatustamine kuuma veega vähemalt 30 minuti vältel temperatuuril vähemalt 70 °C, vähemalt 15 minuti vältel temperatuuril vähemalt 80 °C või vähemalt 10 minuti vältel temperatuuril vähemalt 90 °C ning seejärel eraldamine ja järgnev pesemine ja kuivatamine vähemalt 20 minuti vältel kuuma õhu joas, mille temperatuur on vähemalt 350 °C, või 15 minuti vältel kuuma õhu joas, mille temperatuur on üle 700 °C;

— päikese käes kuivatamine vähemalt 42 päeva vältel keskmisel temperatuuril vähemalt 20 °C;

— happega töötlemine, mille puhul pH-d hoitakse kondi sisemuses enne kuivatamist vähemalt ühe tunni vältel väärtusel alla 6;

- ii) tehistingimustes peetud mäletsejate nahad, seanahad, kodulindude nahad ja looduslike ulukite nahad, mis on pärit pädeva asutuse kontrollitavast ja pädeva asutuse loetellu kantud ettevõttest ning mille puhul on kasutatud ühte järgmistest töötlemisviisidest:

— leelisega töötlemine, et saavutada naha sisemuses pH väärtus üle 12, ning sellele järgnev vähemalt seitse päeva kestev soolamine;

— kuivatamine vähemalt 42 päeva vältel temperatuuril vähemalt 20 °C;

— happega töötlemine, mille puhul pH-d hoitakse naha sisemuses vähemalt ühe tunni vältel väärtusel alla 5;

— leelisega töötlemine, mille puhul pH-d hoitakse vähemalt 8 tunni vältel pidevalt väärtusel üle 12;

- iii) kondid, mis ei ole määruse (EÜ) nr 999/2001 artikli 3 lõike 1 punkti g kohane määratletud riskiteguriga materjal, samuti tehistingimustes peetud mäletsejate nahad, seanahad, kodulindude nahad, kalanahad ja looduslike ulukite nahad, mille puhul on kasutatud muud töötlemisviisi kui alapunktides i ja ii sätestatud töötlemisviisid ning mis on pärit ettevõttest, mis on registreeritud või heaks kiidetud vastavalt määrusele (EÜ) nr 852/2004 või käesolevale määrusele.

Alapunkti b alapunkti ii esimese kahe taande puhul võib töötlemisaeg hõlmata transportimise aega.

Alapunkti b alapunktides i ja ii osutatud töödeldavad toorained peavad olema pärit:

▼ M18

- tapamajas tapetud tehistingimustes peetud mäletsejatelt, sigadelt või kodulindudelt, kes on tapaeelse ja -järgse kontrolli põhjal tunnistatud inimtoiduks kõlblikuks, või
- tapetud looduslikelt ulukitelt, kelle rümbad on tapajärgse kontrolli põhjal tunnistatud inimtoiduks kõlblikuks.

▼ C1

5. Kogumiskeskused ja parkimistöökojad võivad samuti tarnida toorainet inimtoiduks ettenähtud želatiini tootmiseks, kui nad on saanud pädevalt asutuselt selleks spetsiaalse loa ning vastavad järgmistele nõuetele.
 - a) Nende käsutuses peavad olema hõlpsasti puhastatavate ja desinfitseeritavate kõvade põrandate ja siledate seintega laoruumid ning vajaduse korral külmhoidlad.
 - b) Laoruumi tuleb hoida rahuldava puhtusastmega ja heas korrast et nad ei kujutaks endast toorainete jaoks saasteallikat.
 - c) Kui nimetatud ruumides hoitakse ja/või töödeldakse tooraineid, mis ei vasta käesolevas peatükis sätestatud nõuetele, siis peavad need olema kogu vastuvõtu-, ladustamis-, töötlemis- ja lähetusperioodi jooksul eraldatud toorainetest, mis vastavad käesoleva peatüki nõuetele.

II PEATÜKK: TOORAINETE TRANSPORT JA LADUSTAMINE

1. II lisa I jaos sätestatud identifitseerimismärgi asemel peab toorainete transportimisel kogumiskeskusse või toimetamiseks parkimistöökotta või želatiini tootvasse ettevõttesse kaasas olema dokument, mis näitab päritoluettevõtet ja sisaldab käesoleva lisa liites sätestatud teavet.
2. Kui tooraineid ei töödelda 24 tunni jooksul alates lähetamisest, siis peavad need olema transportimisel ja ladustamisel jahutatud või külmutatud. Rasvatustatud ja kuivatatud konte või osseini, soolatud, kuivatatud ja painitud nahku ja aluse või happega töödeldud nahku võib siiski transportida ja ladustada ümbritseva õhu temperatuuril.

▼ M18

3. Kui inimtoiduks ette nähtud želatiini tootmiseks kasutatava tooraine puhul on nõutav veterinaarsertifikaat, tuleb asjaomane tooraine pärast direktiivis 97/78/EÜ sätestatud veterinaarkontrolli transportida otse sihtkoha ettevõttesse, piiramata seejuures kõnealuse direktiivi artikli 8 lõikes 4 sätestatud tingimuste kohaldamist.

Võetakse kõik ettevaatusabinõud, mis muu hulgas hõlmavad loomsete kõrvalsaaduste, jäätmete, kasutamata materjali ja ülejääkide ohutut kõrvaldamist, et hoida ära haiguste loomadele levimise ohtu.

▼ M5**III PEATÜKK: NÕUDED ŽELATIINI TOOTMISELE**

1. Želatiini tootmisel tuleb tagada, et:
 - a) mäletsejaliste kondimaterjali, mis on saadud loomadelt, kes on sündinud ja kasvatatud või tapetud riikides või piirkondades, mis on ühenduse õiguse 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 pH < 1,5). Töötluseks võib kasutada üht järgmistest viisidest:
 - vähemalt 20 päeva töötlust küllastatud lubja (pH > 12,5) leeliselises lahuses, millele järgneb vähemalt neli sekundit töötlust temperatuuril alates 138 °C;
 - vähemalt kümme tundi happega töötlust (pH < 3,5), millele järgneb vähemalt neli sekundit töötlust temperatuuril alates 138 °C;

▼ M5

— vähemalt 20 minutit töötlust küllastatud auruga temperatuuril 133 °C ja rõhul üle 3 baari või

— iga muud heaks kiidetud võrdväärset töötlusviisi;

- b) muu tooraine töödeldakse happe või leelisega ning seejärel loputatakse üks või rohkem arv kordi; pH peab olema vastavalt korrigeeritud. Želatiin tuleb ekstraheerida ühe- või mitmekordse järjestikuse kuumutamise teel, millele järgneb puhastus filtreerimise ja kuumutamise teel.

2. Toidukäitleja võib samas tootmishoones toota ja ladustada nii inимtoiduks ette nähtud kui inимtoiduks kõlbmatut želatiini, tingimusel et tooraine ja tootmisprotsess vastavad nõuetele, mida kohaldatakse inимtoiduks ette nähtud želatiini suhtes.

▼ M18**IV PEATÜKK: NÕUDED VALMISTOODETELE**

Toidukäitlejad peavad tagama, et želatiini puhul ei ületata järgmises tabelis sätestatud jääkide piirmorme.

Jääk	Piirnorm
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Euroopa farmakopöa, viimane väljaanne)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Euroopa farmakopöa, viimane väljaanne)	10 ppm

▼ M5**V PEATÜKK: MÄRGISTAMINE**

Želatiini sisaldavatel ümbristel ja pakenditel peab olema märges „Inimtoiduks kõlblik želatiin” ja valmistamise kuupäev.

▼ C1**XV JAGU: KOLLAGEEN****▼ M18**

1. Kollageeni tootvad toidukäitlejad peavad tagama vastavuse käesoleva jao nõuetele. Ilma et see piiraks muude sätete kohaldamist, tuleb kollageenist saadavate toodete valmistamisel kasutada käesoleva jao nõuetele vastavat kollageeni.

▼ C1

2. Käesolevas jaos tähendab parkimine nahkade kõvendamist taimse päritoluga parkainete, kroomisoolade või muude ainete, näiteks alumiiniumisoolade, rauasoolade, ränisoolade, aldehüüdide ja kinoonide või muude sünteetiliste kõvendusainete abil.

I PEATÜKK: NÕUDED TOORAINETELE**▼ M9**

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;

▼M9

- d) kodulindude nahka;
- e) kõõluseid ja sooni;
- f) ulukite nahku ja
- g) kalanahka ja -luid.

▼C1

2. Keelatud on kasutada mis tahes parkimistöötuse läbinud nahku olenemata sellest, kas protsess viidi lõpule.
3. Punktides 1 a-d loetletud toorained peavad olema saadud tapamajas tapetud loomadelt, kes on tapaeelse ja -järgse kontrolli tulemusel tunnistatud inimtoiduks kõlblikuks või, ulukite nahkade puhul, kelle puhul on leitud, et nad on inimtoiduks kõlblikud.

▼M18

4. a) Tooraine, mida ei ole säilitamiseks töödeldud ühelgi muul viisil peale jahutamise, külmutamise või kiirkülmutamise, peab olema pärit ettevõtte test, mis on registreeritud või heaks kiidetud vastavalt määrusele (EÜ) nr 852/2004 või käesolevale määrusele.
- b) Võib kasutada järgmisi töödeldud tooraineid:
 - i) kondid, mis ei ole määruse (EÜ) nr 999/2001 artikli 3 lõike 1 punkti g kohane määratletud riskiteguriga materjal ning mis on pärit pädeva asutuse kontrollitavast ja pädeva asutuse loetellu kantud ettevõttest ja mille puhul on kasutatud ühte järgmistest töötlemisviisidest:
 - purustamine umbes 15 mm suurusteks tükkideks, rasvatustamine kuuma veega vähemalt 30 minuti vältel temperatuuril vähemalt 70 °C, vähemalt 15 minuti vältel temperatuuril vähemalt 80 °C või vähemalt 10 minuti vältel temperatuuril vähemalt 90 °C ning seejärel eraldamine ja järgnev pesemine ja kuivatamine vähemalt 20 minuti vältel kuuma õhu joas, mille temperatuur on vähemalt 350 °C, või 15 minuti vältel kuuma õhu joas, mille temperatuur on üle 700 °C;
 - päikese käes kuivatamine vähemalt 42 päeva vältel keskmisel temperatuuril vähemalt 20 °C;
 - happega töötlemine, mille puhul pH-d hoitakse kondi sisemuses enne kuivatamist vähemalt ühe tunni vältel väärtusel alla 6;
 - ii) tehistingimustes peetud mäletsejate nahad, seanahad, kodulindude nahad ja looduslike ulukite nahad, mis on pärit pädeva asutuse kontrollitavast ja pädeva asutuse loetellu kantud ettevõttest ning mille puhul on kasutatud ühte järgmistest töötlemisviisidest:
 - leelisega töötlemine, et saavutada naha sisemuses pH väärtus üle 12, ning sellele järgnev vähemalt seitse päeva kestev soolamine;
 - kuivatamine vähemalt 42 päeva vältel temperatuuril vähemalt 20 °C;
 - happega töötlemine, mille puhul pH-d hoitakse naha sisemuses vähemalt ühe tunni vältel väärtusel alla 5;
 - leelisega töötlemine, mille puhul pH-d hoitakse vähemalt 8 tunni vältel pidevalt väärtusel üle 12;
 - iii) kondid, mis ei ole määruse (EÜ) nr 999/2001 artikli 3 lõike 1 punkti g kohane määratletud riskiteguriga materjal, samuti tehistingimustes peetud mäletsejate nahad, seanahad, kodulindude nahad, kalanahad ja looduslike ulukite nahad, mille puhul on kasutatud muud töötlemisviisi kui alapunktides i ja ii sätestatud töötlemisviisid ning mis on pärit ettevõttest, mis on registreeritud või heaks kiidetud vastavalt määrusele (EÜ) nr 852/2004 või käesolevale määrusele.

▼M18

Alapunkti b alapunkti ii esimese kahe taande puhul võib töötlemisaeg hõlmata transportimise aega.

Alapunktis b osutatud töödeldavad toorained peavad olema pärit:

- tapamajas tapetud tehistingimustes peetud mäletsejatelt, sigadelt või kodulindudelt, kes on tapaeelse ja -järgse kontrolli põhjal tunnistatud inimtoiduks kõlblikuks, või
- tapetud looduslikelt ulukitelt, kelle rümbad on tapajärgse kontrolli põhjal tunnistatud inimtoiduks kõlblikuks.

▼C1

5. Kogumiskeskused ja parkimistöökojad võivad samuti tarnida toorainet inimtoiduks ettenähtud kollageeni tootmiseks, kui nad on saanud pädevalt asutusest selleks spetsiaalse loa ning vastavad järgmistele nõuetele.
 - a) Nende käsutuses peavad olema hõlpsasti puhastatavate ja desinfitseeritavate kõvade põrandate ja siledete seintega laoruumid ning vajaduse korral külmhoidlad.
 - b) Laoruumi tuleb hoida rahuldava puhtusastmega ja heas korras, et nad ei kujutaks endast toorainete jaoks saasteallikat.
 - c) Kui nimetatud ruumides hoitakse ja/või töödeldakse tooraineid, mis ei vasta käesolevas peatükis sätestatud nõuetele, siis peavad need olema kogu vastuvõtu-, ladustamis-, töötlemis- ja lähetusperioodi jooksul eraldatud toorainetest, mis vastavad käesoleva peatüki nõuetele.

II PEATÜKK: TOORAINETE TRANSPORT JA LADUSTAMINE

1. II lisa I jaos sätestatud identifitseerimismärgi asemel peab toorainete transportimisel kogumiskeskusse või toimetamiseks parkimistöökotta või kollageeni tootvasse ettevõttesse kaasas olema dokument, mis näitab päritoluettevõtet ja sisaldab käesoleva lisa liites sätestatud teavet.
2. Kui tooraineid ei töödelda 24 tunni jooksul alates lähetamisest, siis peavad need olema transportimisel ja ladustamisel jahutatud või külmutatud. Rasvatustatud ja kuivatatud konte või osseini, soolatud, kuivatatud ja painitud nahku ja aluse või happega töödeldud nahku võib siiski transportida ja ladustada ümbritseva õhu temperatuuril.

▼M18

3. Kui inimtoiduks ette nähtud kollageeni tootmiseks kasutatava tooraine puhul on nõutav veterinaarsertifikaat, tuleb asjaomane tooraine pärast direktiivis 97/78/EÜ sätestatud veterinaarkontrolli transportida otse sihtkoha ettevõttesse, piiramata seejuures kõnealuse direktiivi artikli 8 lõikes 4 sätestatud tingimuste kohaldamist.

Võetakse kõik ettevaatusabinõud, mis muu hulgas hõlmavad loomsete kõrvalsaaduste, jäätmete, kasutamata materjali ja ülejääkide ohutut kõrvaldamist, et hoida ära haiguste loomadele levimise ohtu.

▼C1**III PEATÜKK: NÕUDED KOLLAGEENI VALMISTAMISELE****▼M18**

1. Kollageeni tootmisel tuleb tagada, et:
 - a) kogu mäletsejate kondimaterjal, mis on saadud loomadelt, kes on sündinud, kasvatatud või tapetud riigis või piirkonnas, mis on määruse (EÜ) nr 999/2001 artikli 5 alusel liigitatud kontrollitud või määratlemata BSE riskiga riigiks või piirkonnaks, töödeldakse meetodil, millega tagatakse, et kogu kondimaterjal on peeneks purustatud ja kuuma veega

▼M18

rasvatustatud ning seda on vähemalt kahe päeva vältel töödeldud lahjendatud soolhappega, mille minimaalne kontsentratsioon on 4 % ja pH < 1,5; sellisele töötusele peab järgnema pH reguleerimine happe või leelisega ning:

- i) üks või mitu loputust ja vähemalt üks järgmistest tööstlustest:
 - filtrimine,
 - jahvatamine,
 - ekstrusioon,
- ii) või mis tahes muu samaväärne heakskiidetud tööstlus;
- b) muud kui alapunktis a osutatud toorainet tuleb töödelda viisil, mis hõlmab pesemist, pH reguleerimist happe või leelisega ning seejärel:
 - i) ühte või mitut loputust ja vähemalt ühte järgmistest tööstlustest:
 - filtrimine,
 - jahvatamine,
 - ekstrusioon,
 - ii) või mis tahes muud samaväärset heakskiidetud tööstlust.

▼C1

2. Pärast punktis 1 nimetatud protsessi võib kollageen läbida kuivatusprotsessi.

▼M5

3. Toidukäitleja võib samas tootmishoones toota ja ladustada nii inимtoiduks ettenähtud kui inимtoiduks kõlbmatut kollageeni, tingimusel et tooraine ja tootmisprotsess vastavad nõuetele, mida kohaldatakse inимtoiduks ettenähtud kollageeni suhtes.

▼M18**IV PEATÜKK: NÕUDED VALMISTOODETELE**

Toidukäitlejad peavad tagama, et kollageeni puhul ei ületata järgmises tabelis sätestatud jääkide piirnorme.

Jääk	Piirnorm
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (Euroopa farmakopöa, viimane väljaanne)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Euroopa farmakopöa, viimane väljaanne)	10 ppm

▼C1**V PEATÜKK: MÄRGISTAMINE**

Kollageeni sisaldavatel ümbristel ja pakenditel peab olema märges „Inimtoiduks kõlblik kollageen” ja valmistamise kuupäev.

▼M18

XVI JAGU: KÕRGRAFINEERITUD KONDROITIINSULFAAT, HÜALUROONHAPE, MUUD HÜDROLÜÜSITUD KÕHRE SAADUSED, KITOSAAN, GLÜKOOSAMIIN, LAAP, KALALIIM JA AMINOHAPPED

1. Toidukäitlejad, kes toodavad järgmisi kõrgrafineeritud loomset päritolu tooteid:
 - a) kondroitiinsulfaat,

▼M18

- 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 ⁽¹⁾ kohaselt lubatud kasutada toidu lisainena,
- peavad tagama, et kasutatava tooraine töötlemisega välistatakse täielikult terviseriskid loomadele ja inimestele.
2. Punktis 1 osutatud kõrgrafineeritud toodete valmistamiseks kasutatav tooraine peab olema saadud:
- a) tapamajas tapetud loomadelt, kes on tapaeelse ja -järgse kontrolli põhjal tunnistatud inimtoiduks kõlblikuks, või selliste loomade sulgedest või
 - b) VIII jao kohastest kalandustoodetest.

Aminohapete tootmisel ei tohi kasutada lähtematerjalina juukseid.

⁽¹⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 1333/2008, 16. detsember 2008, toidu lisaiainete kohta (ELT L 354, 31.12.2008, lk 16).

▼ **M5***III LISA liide*

**INIMTOIDUKS ET TENÄHTUD ŽELATIINI VÕI KOLLAGEENI
TOOTMISEKS KASUTATAVA TOORAINE SAATEDOKUMENDI
NÄIDIS**

Kaubadokumendi nr:

I. Tooraine kirjeldus

Tooraine laad:

Loomaliigid:

Pakendi liik:

Pakendite arv:

Netomass (kg):

II. Tooraine päritolu

Ettevõtte tüüp, nimi, aadress ja tegvusloa-/registreerimis-/eriloanumber, kust tooraine pärit on:

.....

Saatja nimi ja aadress: ⁽¹⁾

III. Tooraine vastuvõtja

Ettevõtte tüüp, nimi, aadress ja tegvusloa-/registreerimis-/eriloa number, kuhu tooraine viiakse:

.....

Vastuvõtja nimi ja aadress: ⁽²⁾

IV. Transpordi liik:

..... [koht], [kuupäev]

.....

(päritoluettevõtte juhataja või tema esindaja allkiri)

⁽¹⁾ Ainult juhul, kui see erineb päritoluettevõtte omast.

⁽²⁾ Ainult juhul, kui see erineb vastuvõtuettevõtte omast.