



Brüssel, **XXX**
SANCO/10098/2009 Rev. 3
(POOL/G4/2009/10098/10098R3-
EN.doc)
[...](2018) **XXX** draft

KOMISJONI TALITUSTE TÖÖDOKUMENT

**Suunised määruse (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu
hügieeni erieeskirjad, teatavate sätete rakendamiseks**

Käesolev dokument on koostatud üksnes teavitamise eesmärgil. Euroopa Komisjon ei ole seda vastu võtnud ega ühelgi viisil heaks kiitnud.

Euroopa Komisjon ei taga esitatud teabe õigsust ega vastuta selle kasutamise eest. Suuniste kasutajad peaksid seega enne teabe kasutamist, mis toimub täielikult nende omal riisikol, rakendama kõiki vajalikke ettevaatusabinõusid.

DOKUMENDI EESMÄRK

Käesolev dokument keskendub peamiselt liikmesriikide toidukäitlemisettevõtetele ja pädevatele asutustele ning selle eesmärk on anda suuniseid uue toiduhügieeni üldeeskirja rakendamise ja sellega seotud küsimuste kohta.

Lugejad kolmandatest riikidest võivad dokumendist leida mõndagi kasulikku, mis aitab neil paremini mõista Euroopa Liidu toiduhügieeni eeskirjade reguleerimisala ja eesmärke.

MÄRKUS

Käesolevat dokumenti uuendatakse pidevalt, et võtta arvesse liikmesriikide, pädevate asutuste, toidukäitlemisettevõtete ning komisjoni Veterinaar- ja Toiduameti kogemusi ja teavet.

1. SISSEJUHATUS

Määrus (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad (edaspidi „määrus”),¹ võeti vastu 29. aprillil 2004. aastal. Selles sätestatakse hügieenieeskirjad, mida loomset päritolu toitu käitlevad ettevõtted peavad toiduainete tootmise, töötlemise ja turustamise ahela kõigis etappides järgima. Pärast määruse vastuvõtmist on komisjonil palutud selgitada mitut selle aspekti. Käesolevas dokumendis püütakse neile küsimustele vastata.

Komisjoni tervishoiu ja tarbijakaitse peadirektoraat on pidanud liikmesriikide asjatundjatega mitu koosolekut, et arutada määruse rakendamise ja tõlgendamisega seotud küsimusi ja jõuda nende suhtes konsensuseni.

Selguse huvides on komisjon soodustanud ka arutelusid sidusrühmadega, et võimaldada erinevate sotsiaal-majanduslike huvidega isikutel oma arvamust avaldada. Sellega seoses korraldas komisjon tootjate, töötlejate, turustajate ja tarbijate esindajatega koosoleku, et arutada määruse rakendamise seotud küsimusi.

Leiti, et neid kohtumisi ja arutelusid tuleks ka edaspidi korraldada, pidades silmas kogemusi, mis on saadud pärast määruse täielikku kohaldamist alates 1. jaanuarist 2006.

Tuleb märkida, et küsimusi, mis on seotud riiklike õigusaktide mittevastavusega määrusele, neil aruteludel ei käsitleta ning nendega tegeletakse ka edaspidi komisjoni kehtestatud menetluste kohaselt.

Käesoleva dokumendi eesmärk on aidata kõigil toiduainete tootmise, töötlemise ja turustamise ahela osalistel määrust paremini mõista ning seda nõuetekohaselt ja ühtselt kohaldada. Neil suunistel puudub aga formaalne õiguslik staatus ning vaidluse korral on õigusaktide tõlgendamise lõplik pädevus Euroopa Kohtul.

Määruse (EÜ) nr 853/2004 eri aspektide täielikuks mõistmiseks peab teadma ka teisi ühenduse õigusakte, eelkõige järgmiste õigusaktide põhimõtteid ja mõisteid:

- Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 178/2002, millega sätestatakse toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded, asutatakse Euroopa Toiduohutusamet ja kehtestatakse toidu ohutusega seotud menetlused² (millele viidatakse ka kui üldistele toidualastele õigusnormidele),
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrus (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta³,
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrus (EÜ) nr 882/2004 ametlike kontrollide kohta, mida tehakse sööda- ja toidualaste

¹ ELT L 226, 25.6.2004, lk 22.

² EÜT L 31, 1.2.2002, lk 1.

³ ELT L 226, 25.6.2004, lk 3.

õigusnormide ning loomatervishoidu ja loomade heaolu käsitlevate eeskirjade täitmise kontrollimise tagamiseks⁴,

- Komisjoni 15. novembri 2005. aasta määrus (EÜ) nr 2073/2005 toiduainete mikrobioloogiliste kriteeriumide kohta⁵,
- Komisjoni 5. detsembri 2005. aasta määrus (EÜ) nr 2074/2005, millega sätestatakse rakendusmeetmed Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EÜ) nr 853/2004 käsitletud teatavate toodete ja Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrustes (EÜ) nr 854/2004 ja (EÜ) nr 882/2004 käsitletud ametlike kontrollide suhtes, sätestatakse erandid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusest (EÜ) nr 852/2004 ning muudetakse määruseid (EÜ) nr 853/2004 ja (EÜ) nr 854/2004⁶,
- Komisjoni 5. detsembri 2005. aasta määrus (EÜ) nr 2075/2005, millega kehtestatakse erieeskirjad liha ametlikuks kontrollimiseks keeritsusside (*Trichinella*) suhtes⁷,
- Komisjoni 5. detsembri 2005. aasta määrus (EÜ) nr 2076/2005, millega nähakse ette üleminekumeetmed Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruste (EÜ) nr 853/2004, (EÜ) nr 854/2004 ja (EÜ) nr 882/2004 rakendamiseks ning muudetakse määrusi (EÜ) nr 853/2004 ja (EÜ) nr 854/2004⁸.

Määruste (EÜ) nr 178/2002 ja (EÜ) nr 852/2004 kohta on koostatud eraldi suunised.

(Vt http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm)

⁴ ELT L 165, 30.4.2004, lk 1.

⁵ ELT L 338, 22.12.2005, lk 1.

⁶ ELT L 338, 22.12.2005, lk 27.

⁷ ELT L 338, 22.12.2005, lk 60.

⁸ ELT L 338, 22.12.2005, lk 83.

2. TOIDUKÄITLJATE KOHUSTUSED

Määrust peavad rakendama toidukäitlejad. Toidu ohutuse kindlustamiseks peavad nad tagama, et kõiki nõudeid täidetakse nõuetekohaselt.

Loomset päritolu toitu käitlevad ettevõtted peavad lisaks määruses (EÜ) nr 852/2004 sätestatud nõuetele täitma ka määruse (EÜ) nr 853/2004 asjakohaseid nõudeid.

3. REGULEERIMISALA (MÄÄRUSE ARTIKKEL 1)

3.1. Väikeettevõtted

Kuni 1. jaanuarini 2006 võisid teatavad väikeettevõtted viia oma tooteid ainult siseriiklikule või kohalikule turule, kuigi nad pidid järgima toiduhügieeni kriteeriume, näiteks

- direktiivi 64/433/EMÜ (värske liha direktiiv) artikli 4 alusel väikese võimsusega tapamajad, kus käideldakse kuni 20 loomühikut nädalas, ja lihalõikusettevõtted, kus toodetakse kuni viis tonni konditustatud liha nädalas;
- direktiivi 71/118/EMÜ (linnuliha direktiiv) artikli 7 alusel tapamajad, kus käideldakse alla 150 000 linnu aastas;
- direktiivi 77/99/EMÜ (lihatoodete direktiiv) artikli 3 punkti A(7) alusel juhul, kui ettevõtted kasutavad riigi tervisemärgiga märgistatud liha.

Nimetatud direktiivid tunnistati kehtetuks 1. jaanuarist 2006. Sellest kuupäevast alates võivad nimetatud ettevõtted viia oma tooteid ühenduse turule, kui pädev asutus on neid tunnustanud.

Seega ei seata alates 1. jaanuarist 2006 enam piiranguid liha tarnimisele lihatoodete valmistamiseks ja nende turuleviimiseks, kui pädev asutus on tapamaja tunnustanud.

Kuna oli vähe tõenäoline, et 1. jaanuariks 2006 oleks väikeettevõtete tunnustamiseks halduslikult kõik valmis olnud, võeti vastu üleminekumeede, mis võimaldas nimetatud kuupäevaks tunnustamata väikeettevõtete suhtes jätkata senise korra kohaldamist, ning vahepeal tuli kasutada riigisisest märgistust.

3.2. Ettevõtted, mis tegelevad loomset päritolu toidu käitlemisega, mille suhtes ei ole kehtestatud üksikasjalikke nõudeid

Teatud loomset päritolu saaduste (näiteks mee) suhtes ei ole määruses üksikasjalikke nõudeid sätestatud. Sellisel juhul tuleb loomset päritolu toitu käidelda kooskõlas määruses (EÜ) nr 852/2004 sätestatud asjakohaste nõuetega ja määruses (EÜ) nr 853/2004 sätestatud üldiste loomset päritolu toodete eeskirjadega (eriti artiklis 6 nimetatud eeskirjadega, mis käsitlevad väljastpoolt ühendust pärit tooteid).

Kuna määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisas ei ole kõnealuste toodete suhtes nõudeid sätestatud, ei pea nende toodetega tegelevad ettevõtted olema tunnustatud ning ega pea toitu eraldusmargisega tähistama.

3.3. Määrusega (EÜ) nr 853/2004 hõlmatud tooted

Määrust (EÜ) nr 853/2004 kohaldatakse üksnes loomset päritolu **töötlemata ja töödeldud toidu** suhtes.

- **Loomset päritolu töötlemata toodete (mittetäielik) nimekiri** [vastavalt määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 2 lõike 1 punkti n määratlusele] on esitatud käesoleva dokumendi I lisas.
- **Loomset päritolu töödeldud toodete (mittetäielik) nimekiri** [vastavalt määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 2 lõike 1 punkti o määratlusele] on esitatud käesoleva dokumendi II lisas.

Loomset päritolu toote määramisel töödeldud või töötlemata tooteks on oluline arvesse võtta **kõiki** hügieeni käsitlevates õigusaktides kasutatud asjaomaseid mõisteid, eriti määruse nr 852/2004 artiklis 2 esitatud töötlemise, töötlemata toodete ja töödeldud toodete mõisteid, ja määruse 853/2004 I lisa 7. jaos sätestatud teatavate töödeldud toodete mõisteid. Otsust mõjutavad nimetatud mõistete omavahelised seosed.

3.4. Nii taimset kui ka loomset päritolu tooteid sisaldav toit

III lisas on esitatud ülevaade määruse (EÜ) nr 852/2004 ja määruse (EÜ) 853/2004 reguleerimisalast. Ülevaade ei ole täielik ja on seega üksnes suunav. See võidakse läbi vaadata vastavalt uute eeskirjade kohaldamisel saadud kogemustele.

Otsese viite puudumisel ei kohaldata määrust toidu suhtes, mis sisaldab nii taimset päritolu tooteid kui ka loomset päritolu **töödeldud** tooteid. Nimetatud erand põhineb tähelepanekul, et loomset päritolu koostisosast tulenevat ohtu saab kontrollida, rakendades määruses (EÜ) nr 852/2004 sätestatud eeskirju, ilma vajaduseta kohaldada üksikasjalikumaid erinõudeid. Määruse (EÜ) nr 853/2004 artikli 1 lõikes 2 on siiski sõnaselgelt sätestatud, et **loomset päritolu töödeldud tooteid**, mida kasutatakse nii taimset päritolu tooteid kui ka loomset päritolu töödeldud tooteid sisaldavas toidus ja mis sellisena ei kuulu

määruse (EÜ) nr 853/2004 reguleerimisalasse, tuleb hankida ja käidelda kooskõlas määruse (EÜ) nr 853/2004 nõuetega, näiteks:

- jäätise valmistamisel kasutatav piimapulber peab olema saadud kooskõlas määrusega (EÜ) nr 853/2004, kuigi jäätise valmistamine kuulub määruse (EÜ) nr 852/2004 reguleerimisalasse;
- pitsa valmistamisel kasutatavad loomset päritolu töödeldud tooted (näiteks liha-, piima- ja/või kalatooted) peavad olema saadud kooskõlas määrusega (EÜ) nr 853/2004, kuid pitsa tootmine kuulub määruse (EÜ) nr 852/2004 reguleerimisalasse;
- töödeldud liha- ja/või piimatooted ja köögivilju sisaldavate valmistoitide valmistamisel kasutatavad liha- ja/või piimatooted peavad olema saadud kooskõlas määrusega (EÜ) nr 853/2004, kuid selliste valmistoitide tootmine kuulub määruse (EÜ) nr 852/2004 reguleerimisalasse;
- majoneesi valmistamisel kasutatavad munatooted peavad olema saadud kooskõlas määrusega (EÜ) nr 853/2004, kuigi majoneesi valmistamine kuulub määruse (EÜ) nr 852/2004 reguleerimisalasse.

Kui loomset päritolu töödeldud tootesse lisatakse taimset päritolu toodet, ei tähenda see siiski, et saadav toiduaine kuulub määruse (EÜ) nr 853/2004 artikli 1 lõikes 2 osutatud toidu hulka, näiteks:

- ürdilisandiga juustud ja puuviljalisandiga jogurtid on jätkuvalt piimatooted ja nende valmistamine kuulub määruse (EÜ) nr 853/2004 reguleerimisalasse;
- küüslaugu või sojalisandiga vorstid on jätkuvalt lihatooted ja nende valmistamine kuulub määruse (EÜ) nr 853/2004 reguleerimisalasse.

Kui töödeldud loomsesse tootesse lisataval taimset päritolu koostisosal on tehniline funktsioon ja see muudab algset toodet sellisel määral, et saadava toiduaine suhtes ei saa enam kasutada määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 2 punkti o mõistet „loomset päritolu töödeldud toode”, kuulub selline toode määruse (EÜ) nr 853/2004 artikli 1 lõike 2 reguleerimisalasse, näiteks

- võiderasvad, milles kõik või osa piimarasvadest on asendatud taimsete rasvadega.

Märkus: nii loomset päritolu tooteid kui ka muid tooteid valmistav ettevõtte võib loomset päritolu toodete puhul nõutavat eraldusmärgist kasutada ka teiste toodete märgistamiseks (vt määruse (EÜ) nr 853/2004 II lisa I jao punkt B.7).

3.5. Jaemüük

Määrust (EÜ) nr 853/2004 ei kohaldata jaekaubanduse suhtes [artikli 1 lõike 5 punkt a], välja arvatud juhul, kui ei ole sõnaselgelt sätestatud teisiti.

Jaemüügi mõiste on esitatud määruse (EÜ) nr 178/2002 artikli 3 lõikes 7. See on sõnastatud järgmiselt:

Jaemüük – toidu käitlemine ja/või töötlemine ning toidu hoiustamine müügikohas või tarnimine lõpptarbijale, kaasa arvatud jaotusterminalid, toitlustusettevõtjad, tehasesööklad, asutuste toitlustusettevõtjad, restoranid ja muud samalaadsed toiduteenust pakkuvad ettevõtjad, kauplused, selvehallide jaotuskeskused ja hulgimüügipunktid.

Nagu määruse (EÜ) nr 853/2004 põhjendustes 12 ja 13 on selgitatud, on eeltoodud mõiste, mis hõlmab ka hulgimüügitegevust, hügieenieeskirjade seisukohalt liiga lai. Toiduhügieeni seisukohalt peaks jaekaubanduse mõiste olema üldjuhul kitsam ja tähendama järgmist: „loomset päritolu toidu otse lõpptarbijale müügi või tarnimisega seotud tegevus”. See tähendab, et:

- Loomset päritolu toidu otse lõpptarbijale müümise või tarnimisega seotud tegevuse puhul piisab määrusest (EÜ) nr 852/2004. Kooskõlas jaemüügi mõistega hõlmab tegevuse mõiste töötlemist, mis toimub lõpptarbijale müümise kohas (nt loomset päritolu tooteid sisaldavate pagaritoodete valmistamine, lihatoodete ettevalmistamine kohalikus lihakaupluses).
- Määrust (EÜ) nr 853/2004 kohaldatakse hulgimüügitegevuse suhtes (s.t hulgimüügiettevõtte või jaemüügiettevõtte tegevuse suhtes, mille eesmärk on tarnida loomset päritolu toitu teisele ettevõttele), välja arvatud:
 - ainult ladustamise ja transpordiga tegelevad hulgimüügiettevõtted. Nende suhtes kohaldatakse määruse (EÜ) nr 852/2004 nõudeid ja määruises (EÜ) nr 853/2004 sätestatud temperatuurinõudeid,
 - juhul, kui riiklike õigusaktide kohaselt on tarne peamiselt lõpptarbijale tarniva jaemüügiettevõtte **marginaalne, kohaliku ulatusega ja piiratud** tegevus. Siis kohaldatakse üksnes määrust (EÜ) nr 852/2004.

Vastavalt artikli 1 lõike 5 punktile c võivad liikmesriigid määruse (EÜ) nr 853/2004 sätteid siiski laiendada oma territooriumil paiknevatele jaemüügiettevõtetele, mille suhtes määrus ei oleks kohaldatav. Seda võimalust kasutades peaksid liikmesriigid juhinduma toidualaste õigusnormide üldpõhimõtetest, s.t proportsionaalsusest ja riskipõhiste eeskirjade kehtestamise vajadusest.

3.6. Määruse (EÜ) nr 853/2004 artikli 1 lõike 5 punkti b alapunktis ii kasutatud väljend „marginaalne, kohaliku ulatusega ja piiratud tegevus”.

Nimetatud väljend võimaldab tegelikel lõpptarbijaid varustavatel jaemüügikauplustel (näiteks lihakauplusel) tarnida loomset päritolu toitu teisele kohalikule jaemüügiettevõttele üksnes kooskõlas määruse (EÜ) nr 852/2004 nõuetega. Määruse (EÜ) nr 853/2004 nõudeid (nt ettevõtte tunnustamine, eraldusmärgise kasutamine) ei kohaldata.

Üldiselt peaks väljend „marginaalne, kohaliku ulatusega ja piiratud tegevus” võimaldama liikmesriikidel jätkata praeguse tava rakendamist.

Väljend „marginaalne, kohaliku ulatusega ja piiratud tarne” tuleneb tähelepanekust, et peamiselt lõpptarbija varustamisega tegelevad jaemüügiettevõtted peaksid tegelikult müüma oma tooteid kohalikul turul (isegi juhul, kui sihtkohaks on teine liikmesriik) ja ei tegele seega kaugkaubandusega, mille puhul tuleb rohkem tähelepanu pöörata transpordi- ja külmaahela tingimustele ja järelevalvele. Suure liikmesriigi puhul ei oleks seega väljendi „marginaalne, kohaliku ulatusega ja piiratud tarne” geograafiline laiendamine kogu selle liikmesriigi territooriumile määrusega kooskõlas.

Mõistet on põhjalikumalt selgitatud põhjenduses 13, kus on öeldud, et sellised tarned peaksid moodustama üksnes väikese osa tarniva ettevõtte äritegevusest; ettevõtted, kellele tarnitakse, peaksid asuma vahetus läheduses; ning tarned peaksid hõlmama üksnes teatavat liiki tooteid või ettevõtteid.

Mõnikord võivad jaemüüjad (nt lihakauplused) toota (absoluutväärtuses) väikeses koguses toitu, millest enamik tarnitakse toitlustusettevõtetele ja/või teistele jaemüügiettevõtetele. Sellisel juhul on määruse eesmärgiga kooskõlas traditsiooniliste turustusmeetodite jätkamise võimaldamine, võttes arvesse, et „marginaalne” peaks hõlmama väikese koguse mõistet. Seetõttu tuleks marginaalse mõistet käsitada loomset päritolu toidu väikese kogusena absoluutväärtuses **või** väikese osana ettevõtte äritegevusest. Igal juhul peaks määruses sätestatud kolme kriteeriumi kombinatsioon võimaldama enamiku olukordade asjakohast määramist.

Määruse (EÜ) nr 853/2004 artikli 1 lõike 5 punkti b alapunkti ii kohaselt vastuvõetavad riiklikud eeskirjad peavad olema vastavuses asutamislepingu üldreeglitega ja eelkõige selle artiklitega 28, 29 ja 30.

3.7. Määrusega (EÜ) nr 853/2004 hõlmatud esmatootmine

Määruses (EÜ) nr 852/2004 nimetatud esmatootmise mõistet on määruse (EÜ) nr 853/2004 alusel laiendatud teatud loomset päritolu toodetele:

Elusad kahepoolmelised molluskid [III lisa VII jao punkti 4 alapunkt a]

Elusate kahepoolmeliste molluskite puhul hõlmab esmatootmine tegevusi, mis toimuvad enne kahepoolmeliste molluskite toomist väljastus- või puhastuskeskusesse või töötlusettevõttesse.

Kalandustooted [III lisa VIII jao punkt 4 ja III lisa VIII jao punkti 3 alapunktid a ja b].

Kalandustoodete puhul hõlmab esmatootmine:

- elusate kalade kasvatamist/püüdmist/kogumist (*mere- või magevetest*) turuleviimise eesmärgil ja
- järgmisi seotud toiminguid:
 - kalalaeva pardal toimuv tapmine, veretustamine, pea eemaldamine, rookimine, uimede eemaldamine, külmutamine ja transpordiks pakkimine,
 - oluliselt muutmata kalatoodete, sealhulgas eluskalade vedu ja ladustamine kalakasvanduse territooriumil, ja
 - oluliselt muutmata kalatoodete (*mere- või magevetest*), sealhulgas eluskalade vedu tootmiskohast esimesse sihtkohta.

Toorpiim [III lisa IX jao 1. peatükk]

Määrus hõlmab nõudeid, mida tuleb järgida põllumajandusettevõttes, eriti loomade tervisele, piimatootmisfarmide hügieenile ja toorpiimale esitatavaid nõudeid.

Munad [III lisa X jao 1. peatükk]

Määrus hõlmab munade käitlemist tootja ruumides ja näeb ette, et munad peavad olema puhtad, kuivad, kõrvallõhnata, tõhusalt kaitstud löökide ja otsese päikesevalguse eest.

4. ETTEVÕTETE TUNNUSTAMINE (MÄÄRUSE ARTIKKEL 4)

4.1. Tunnustamisele kuuluvad ettevõtted

Tunnustamisele kuuluvad ettevõtted [välja arvatud ettevõtted, mis tegelevad ainult esmatootmise, veo, reguleeritava temperatuuriga ladustamistingimusi mittenõudvate toodete ladustamise või jaekaubandusega, mille suhtes kõnealust määrust artikli 1 lõike 5 punkti b kohaselt ei kohaldata], mis käitlevad tooteid, mille suhtes on määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisas kehtestatud nõuded. Nende hulka kuulub suur hulk ettevõtteid, sealhulgas töötlemata tooteid ja töödeldud loomset päritolu tooteid käitlevad ettevõtted.

Määruse (EÜ) nr 853/2004 kohaselt tunnustamisele kuuluvate ettevõtete kategooriate mittetäielik loetelu on esitatud käesoleva dokumendi IV lisas.

Kuna jaekaubandus (loomset päritolu toidu otse lõpptarbijale müümise või tarnimisega seotud tegevus) ei kuulu määruse (EÜ) nr 853/2004 reguleerimisalasse, ei pea jaemüügiettevõtteid selle määruse alusel tunnustama.

4.2. Väikeettevõtete tunnustamine

Loomset päritolu toitu käitlevatel väikeettevõtetel peab olema pädeva asutuse tunnustus.

Selliste ettevõtete tunnustamise nõuded on üldjoontes samasugused, kui need nõuded, mida endiste eeskirjade alusel nende suhtes juba kohaldatakse. Seetõttu ei oleks uued tunnustamise nõuded pidanud oluliselt suurendama nende ettevõtete koormust, mis juba täidavad toiduhügieeninõudeid, mida nende suhtes ühenduse vastavate endiste eeskirjade (nt direktiivide 64/433/EMÜ ja 77/99/EMÜ) alusel kohaldatakse.

Märkus:

Jaekaubandus (st toidu käitlemine ja/või töötlemine ning ladustamine müügikohas) ei kuulu määruse (EÜ) nr 853/2004 reguleerimisalasse. See tähendab, et kui juustu toodetakse ja müüakse jaemüügiettevõttes (nt põllumajandusettevõttes), peab selline tegevus olema kooskõlas määruses (EÜ) nr 852/2004 sätestatud nõuetega ning nõutav on ettevõtte registreerimine, kuid mitte tunnustamine.

4.3. Põllumajandusettevõttes tapetud loomade liha

Loomade tapmine põllumajandusettevõttes peab toimuma kooskõlas määruse (EÜ) nr 852/2004 asjakohaste nõuetega ja määruses (EÜ) nr 853/2004 sätestatud lihatootmise toiduhügieeni erieeskirjadega. See tähendab, et tapamajadel peab olema pädeva asutuse tunnustus.

Kui tundub, et määrustes (EÜ) nr 852/2004 ja (EÜ) nr 853/2004 infrastruktuurile esitatavad nõuded on põllumajandusettevõttes toimuva tapmise suhtes ebaproportsionaalsed, võivad liikmesriigid neid nõudeid kohandada, võttes vastu riiklikud eeskirjad kooskõlas määruse (EÜ) nr 852/2004 artiklis 13 ja/või määruse (EÜ) nr 853/2004 artiklis 10 sel eesmärgil sätestatud korraga.

Märkused:

- *Põllumajandusettevõttes tapetud lindude ja jäneseliste liha väikestes kogustes tarnimine käitlejalt otse lõpptarbijale või kohalikele jaemüügiettevõtetele, kes tarnivad sellise liha otse lõpptarbijatele, ei kuulu määruse (EÜ) nr 853/2004 reguleerimisalasse. Liikmesriigid peavad sellise liha ohutuse tagamiseks kehtestama riiklikud eeskirjad [vt määruse artikli 1 lõike 3 punkt d].*
- *Eraotstarbeliseks koduseks kasutamiseks tapmise puhul on tegemist eraisiku tegevusega, keda ei saa pidada toidukäitlejaks. Peale selle ei viida sellise tapmise tulemusel saadud liha turule. Seega ei kuulu eraotstarbeliseks koduseks kasutamiseks tapmine määruste (EÜ) nr 852/2004 ja (EÜ) nr 853/2004 reguleerimisalasse. Liikmesriigid võivad seda tüüpi tapmise suhtes kehtestada riiklikud eeskirjad.*

4.4. Külmhoonete tunnustamine

Määruse (EÜ) nr 853/2004 artikli 1 lõike 5 punktis a on sätestatud, et „*otsese vastupidise viite puudumise korral ei kohaldata käesolevat määrust jaetegevuse suhtes*”.

Kuna külmhooneid tuleks pidada jaemüügiettevõteteks määruse (EÜ) nr 178/2002 artikli 3 lõikes 7 sätestatud mõiste laiemas tähenduses, võib järeldada, et külmhooned ei kuulu üldiselt määruse (EÜ) nr 853/2004 reguleerimisalasse ja seega ei pea neil olema pädeva asutuse tunnustust (vt määruse (EÜ) nr 853/2004 artikli 1 lõike 5 punkt a).

Külmhoonete suhtes on määruses (EÜ) nr 853/2004 siiski sätestatud nõuded, mis **sõnaselgelt tõendavad**, et külmladustamisega seotud tegevus kuulub määruse reguleerimisalasse, näiteks:

- Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa I jao VII peatükis on sätestatud liha külmladustamise nõuded ja seega on liha ladustamiseks kasutatavad külmhooned ettevõtted, mis käitlevad tooteid, mille suhtes on määruse III lisa sätestatud nõuded. Sellised ettevõtted ei tohi tegutseda pädeva asutuse tunnustuseta;
- Määruse (EÜ) nr 853/2004 artiklis 4 on reguleeritava temperatuuriga ladustamistingimusi mittevajavate toodete ladustamine sõnaselgelt vabastatud tunnustamise kohustusest, mida tuleb mõista nii, et külmladustamisega tegelevad ettevõtted peavad olema tunnustatud.

Seega peavad külmhooned olema tunnustatud, kui neid kasutatakse seoses toimingutega, mille suhtes on määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa sätestatud nõuded.

Artikli 1 lõike 5 punkti b alusel ei kohaldata määrust siiski külmhoonete suhtes, mida käitavad määrusega hõlmamata tegelikud jaemüügiettevõtted, ja külmhooned, mis tegelevad üksnes transpordi ja ladustamisega, ei pea olema tunnustatud, kuid nende suhtes kohaldatakse siiski temperatuurinõudeid. Kui hulгимүүгигегевус hõlmab enamat kui ladustamine ja transport (näiteks taaspakendamist), on külmhooned ettevõtted, mis kuuluvad artikli 4 kohaselt tunnustamisele.

4.5. Taaspakendamisetevõtted

Taaspakendamisetevõtetes pakitakse lahti varem teises ettevõttes pakitud loomset päritolu tooted. Lahtipakkimise ja taaspakendamisega võivad olla seotud sellised toimingud nagu toidu viilutamine ja lõikamine.

Taaspakendamisetevõtted käitlevad loomset päritolu lahtisi tooteid. Tuleb silmas pidada, et juhul kui nad käitlevad määruse III lisas hõlmatud loomset päritolu tooteid, kuuluvad nad määruse artikli 4 lõike 2 reguleerimisalasse. Seetõttu kehtib nende suhtes tunnustamisnõue. See on loogiline lähenemisviis, sest selliste ettevõtete tasandil võivad tekkida uued ohud.

Jälgitavuse tagamiseks ei tohiks toidukäitlejad turule viia taaspakendamisetevõttes käideldud loomset päritolu tooteid, millel puudub taaspakendamisetevõtte eraldusmärgis.

4.6. Hulgiturud

Määruse (EÜ) nr 854/2004 artikli 3 lõikest 3 nähtub, et loomset päritolu tooteid tootvad hulgiturud peavad olema tunnustatud, enne kui nad võivad oma tooteid turule viia. Kuna hulgiturul jagavad infrastruktuure ja seadmeid (nt veevarustust, külmkambreid) omavahel mitu üksust, tundub asjakohane, et määratakse isik/organ, kelle kohustuseks on tagada ühiskasutatavate infrastruktuuri ja seadmete vastavus hügieeninõuetele.

5. TEHNILISED KÜSIMUSED

LIHA

5.1. Loomaliigid

Määruse (EÜ) nr 853/2004 I lisas on esitatud teatavate loomaliikide määratlused.

- Punktis 1.2 on kodukabiloomad määratletud kui „*koduveised (sealhulgas liigid Bubalus ja Bison) (...)*”. Koduveised on ka jakid ja seebud.
- Punktis 1.6 on tehistingimustes peetavad ulukid määratletud kui „*tehistingimustes peetavad silerinnalised linnud ja punktis 1.2 nimetamata maismaaimetajad*”. Traditsioonilisel viisil kasvatatav põhjapõder on samuti tehistingimustes peetav uluk.

5.2. Puhtad loomad

Uutes hügieenieeskirjades on mitmes kohas nõutud, et loomad peavad olema puhtad:

- põllumajandustootjad peavad võimaluse piires võtma piisavaid meetmeid, et tagada tapale minevate loomade puhtus (määruse (EÜ) nr 852/2004 I lisa A osa punkti II lõike 4 alapunkt c);
- tapamajade käitajad peavad tagama loomade puhtuse (määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa I jao IV peatüki punkt 4);
- ametlik veterinaararst peab kontrollima nõudele vastavust, et tagada, et loomi, kelle naha või karvkatte seisukord on selline, et tapmise ajal tekib liha saastumise vastuvõetamatu oht, ei tapeta enne nende eelnevat puhastamist (määruse (EÜ) nr 854/2004 I lisa II jao III peatüki punkt 3).

Nimetatud nõude kehtestamise põhjuseks on kaalukad tõendid, et määratud loomad on olnud rümpade saastumise ja sellest tuleneva toidumürgituse allikas. Tapale viidavad loomad peavad seega olema piisavalt puhtad, et nad ei põhjustaks vastuvõetamatut ohtu tapmise ja töötlemise ajal.

Nõude eesmärk on tõepoolest vältida liha saastumist tapmise ajal ja tagada ühenduse õigusaktides sätestatud mikrobioloogiline kvaliteet.

Eesmärgi saavutamiseks vajalike vahendite väljatöötamine on asjaomaste toidukäitlejate ülesanne. Eesmärgi saavutamiseks saab kasutada mitmesuguseid võimalusi, sealhulgas:

- loomade tõhusat puhastamist, või
- loomade sorteerimist puhtuse järgi ja sobiva tapasüsteemi väljatöötamist, või
- loomade hügieenilise korrastusmenetluse väljatöötamist rümpade kaitsmiseks põhjendamatu saastumise eest, või
- muid asjakohaseid meetmeid.

Heade tavade suunised võivad olla sobivaks vahendiks, et aidata tapamajade käitajatel määratleda nimetatud abinõusid.

Pädev asutus peab kontrollima, kas tapamajade käitajate väljatöötatud korda järgitakse nõuetekohaselt.

5.3. Laudad ja ootetarandikud

Määruse III lisa I jao II peatüki punkti 1 alapunktis a on sätestatud, et „*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*”.

Nagu ka muude nõuete puhul, tuleb lautade või ootetarandike puhul arvesse võtta proportsionaalsuse põhimõtet. Väikestes tapamajades, kus tapetakse vähe loomi, puudub vajadus keerukate või ulatuslike infrastruktuuride järele ja loomade jootmise ning vajaduse korral söötmise seadmed võivad olla lihtsad (nt teisaldatavad seadmed).

5.4. Nugade steriliseerimise seadmed

Määruse III lisa I jao II peatüki punktis 3 on sätestatud, et tapamajades *peab olema võimalus desinfitseerida tööriistu kuuma veega, mille temperatuur on vähemalt 82 °C, või peab olema võrdväärse mõjuga alternatiivne süsteem.*

Väikeste tapamajade käitajatele teeb muret see, et kõnealuse nugade steriliseerimise nõude tõttu võib taparuumis tekkida vajadus mitmete seadmete järele.

Nõude eesmärk on tagada, et liha ei saastuks seadmete, näiteks nugade kaudu. Eesmärgi saavutamiseks võib kasutada mitmesuguseid meetodeid, näiteks:

- Paigutada nugade steriliseerimise seadmed tapamajas kesksetele kohtadele, mis on töötajatele vahetult ligipääsetavad. Sellised seadmed sobivad kasutamiseks suurtes tapamajades.
- Steriliseerida korraga piisav arv nuge, et puhtad noad oleksid kättesaadavad kogu tapmisprotsessi ajal. Selline lahendus sobib väikese võimsusega tapamajadele.

5.5. Liha vedu temperatuuridel, mis võimaldavad eritoodete valmistamist

Direktiivi 64/433/EMÜ I lisa XIV peatüki punktis 66 on sätestatud:

„Värske liha tuleb kohe pärast tapajärgset kontrolli külmutada ja hoida püsival sisetemperatuuril: rümpade ja jaotustükkide puhul kuni +7 °C ning rupsi puhul +3 °C.

Pädev asutus võib liha laagerdamisega seotud tehnilistel põhjustel iga juhtumi puhul eraldi teha selle nõude osas mööndusi, kui liha transportitakse tapamaja vahetus läheduses asuvasse lihalõikusettevõttesse või lihakauplustesse, tingimusel et selline transportimine ei kesta üle kahe tunni”.

Komisjoni poole on mitu korda pöördunud toidukäitlejad, kes kardavad, et määruses (EÜ) nr 853/2004 ei ole sellist võimalust ette nähtud. Liha transportimisel temperatuurinõuetest kõrvalekaldumise võimalus on siiski säilinud ja seda on isegi laiendatud nimetatud määruse III lisa I jao VII peatüki punktis 3, milles on sätestatud:

„Liha peab omandama punktis 1 täpsustatud temperatuuri enne transporti ja sellele temperatuurile transpordi ajaks jääma. Transport võib siiski toimuda ka pädeva asutuse vastaval loal eritoodete valmistamise võimaldamiseks, kui:

- a) *selline transport leiab aset kooskõlas tingimustega, mille pädev asutus täpsustab transportimiseks ühest konkreetsest ettevõttest teise,*
- ning*
- b) *liha väljub tapamajast või taparuumidega samal territooriumil asuvast lihalõikamisruumist viivitamata ning **transport ei kesta üle kahe tunni.***”

„Eritoote” all mõistetakse mis tahes toodet, mille suhtes pädev asutus on andnud loa ja täpsustanud nõuded, mida tuleb järgida.

5.6. Trimmingu- ja lõikamisjääd

III lisa V jao II peatüki punkti 1 alapunkti c allpunktis i on sätestatud, et „*hakkliha valmistamiseks kasutatav tooraine ei tohi olla pärit trimmingu- ja lõikamisjäädidest (välja arvatud tervelt lõigatud lihased)*”.

Kuna sõna „jääd” võib tähendada kas „väikeseid tükke” või „jäätmeid”, on esitatud mitu päringut, milles palutakse selgitada, mida tähendavad „trimmingu- ja lõikamisjäädid”.

Üldiselt ei oleks loogiline keelustada inimtoiduks sobivate toodete kasutamist inimtoiduna. Inimtoiduks sobivate väikeste lihatükkide (trimmingute ja lõikude) kasutamine hakkliha valmistamisel ei tohiks seega olla probleem, kui võetakse arvesse, et igal juhul tuleb tagada hakkliha mikrobioloogiline kvaliteet ja lihatükid pärinevad tervelt lõigatud lihased.

5.7. Toiduahelat käsitleva teabe hindamine tapamajades

Seoses toiduahelat käsitleva teabega on määruse (EÜ) nr 853/2004 II lisa III jao punktis 5 sätestatud, et tapamajade käitajad peavad selleks, et teha otsus loomade lubamise kohta oma territooriumile, hindama asjakohast teavet enne selle esitamist ametlikule veterinaararstile.

Praktikas peab tapamaja käitaja **kontrollima**, et talle toiduahela kohta esitatud teave oleks täielik ja ilmsete vigade või lünkadeta ning et see toetaks tema otsust. Tapamaja käitajale ei panda teabe professionaalse hindamise kohustust, sest sellise hinnangu saab anda ainult ametlik veterinaararst.

5.8. Liikuv tapamaja

Määruste (EÜ) nr 852/2004 ja (EÜ) nr 853/2004 sõnastus ei keela liikuvate tapamajade kasutamist loomade tapmiseks, kui need rajatised vastavad kõnealustes määrustes sätestatud asjaomastele nõuetele.

Liikmesriigid võivad kohandada liikuvate tapamajade konstruktsioonile, planeeringule ja sisseseadele esitatavaid nõudeid, võttes vastu riiklikud meetmed kooskõlas määruse (EÜ) nr 852/2004 artiklis 13 ja määruse (EÜ) nr 853/2004 artiklis 10 sätestatud korraga.

5.9. Lihavalmistised ja lihatooted

Määruse (EÜ) nr 853/2004 I lisas on määratletud:

- „Lihavalmistised” – värsket 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 värsket liha omaduste kaotamiseks (punkt 1.15).
- „Lihatooted” – liha töötlemise saadused või selliste töödeldud toodete edasise töötlemise saadused, mille lõikepind näitab, et tootel puuduvad värsket liha iseloomulikud omadused (punkt 7.1).

Mõisted „töötlemine”, „töötlemata tooted” ja „töödeldud tooted” on sätestatud vastavalt määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 2 lõike 1 punktides m, n ja o ning neid kohaldatakse kõigi toiduainete, sealhulgas liha suhtes.

Kõik lihatooted kuuluvad mõiste „töödeldud tooted” alla. Lihavalmistised võivad siiski kuuluda kas mõiste „töötlemata tooted” või mõiste „töödeldud tooted” alla. Näiteks kuuluvad lihavalmistised mõiste „töödeldud tooted” alla juhul, kui mõistes „töötlemine” nimetatud tegevusi on kohaldatud viisil, millest ei piisa liha sisemiste lihaskiudude struktuuri täielikuks muutmiseks, ning lõikepind näitab, et tootel on värsket liha iseloomulikud omadused.

Mõisted „lihavalmistised” ja „lihatooted” (ning muud mõisted määruses (EÜ) nr 853/2004) on tahtlikult ulatuslikud, kuna lihatehnoloogia on uuenduslik. Siiski on vaja, et tooted kuuluksid konkreetsete mõistete alla ning et neid valmistatakse kooskõlas vastavate hügieeninõuetega. Lisaks sellele viidatakse turustusnorme, lisaaineid ja mürkistust käsitlevates eeskirjades kõnealustele mõistetele ning seega on oluline kohaldamist ühtlustada.

Tooteid võib viia turule enne seda, kui töötlemisega on liha/lihaskiu sisemist struktuuri täielikult muudetud. Sellistel juhtudel määratakse liha turuleviimisel värsket liha omaduste kaotamise määra alusel kindlaks, millise mõiste alla toode kuulub. Kui värsket liha omadused ei ole täielikult kaotatud, tuleks toodet käsitada mõiste „lihavalmistised” alla kuuluvana. Kui värsket liha omadused on täielikult kaotatud, tuleks toodet käsitada mõiste „lihatooted” alla kuuluvana.

Seepärast on vaja anda järgmisi selgitusi:

- Värsket liha, mis on osakesteks tükeldatud, sisaldab hakkliha. Seega kuulub hakkliha, millele on lisatud toiduaineid, maitseaineid või lisaaineid, lihavalmististe hulka.
- Värsket liha, mida kuni selle keskosani on täielikult marineeritud, kuulub mõiste „lihatooted” alla, kuna mõiste „töötlemine” hõlmab marineerimist ja selle protsesse tulemusel denatureeritakse lihaskiu valgud, mida käsitatakse liha sisemiste lihaskiudude struktuuri muutmiseks ja värsket liha lõikepinnal iseloomulike omaduste kaotamiseks.

- Värske liha, mida kuni selle keskosani ei ole täielikult marineeritud, kuulub mõiste „lihavalmistised” alla, kuna liha sisemiste lihaskiudude struktuuri ei ole täielikult muudetud ja liha lõikepinnal on endiselt näha värske liha iseloomulikud omadused.
- Kogu tüki ulatuses ühtlaselt soolatud või kuivsoolatud liha, mis on turule viidud liha laagerdamise algfaasis ning mida ei ole muul viisil (keetmine või kuivatamine) töödeldud, kuulub mõiste „lihavalmistised” alla, kuna värske liha iseloomulikud omadused on endiselt säilinud. Kui toodet töödeldakse täiendavalt (nt kuivatatakse), mille tulemusel kaotatakse värske liha iseloomulikud omadused, kuulub toode mõiste „lihatooted” alla.
- Pruunistatud liha, mille tükki jääb keskelt tooreks, kuulub mõiste „lihavalmistised” alla, kuna kuumutamise protsess ei ole piisav liha sisemiste lihaskiudude struktuuri muutmiseks ja värske liha iseloomulike omaduste täielikuks kaotamiseks. Liha lõikepinnal nähtuvad seepärast endiselt värske liha iseloomulikud omadused.
- Enne pruunistamist kuni keskosani täielikult marineeritud või täies ulatuses kuivsoolatud liha kuulub mõiste „lihatoode” alla, kuna marineerimise / täies ulatuses kuivsoolamise tulemusel on värske liha iseloomulikud omadused täielikult kaotatud.
- Täielikult praetud liha, mida on enne tarbimist vaja endiselt keeta, kuulub mõiste „lihatooted” alla, kuna praadimisega on liha sisemiste lihaskiudude struktuur muutunud sel määral, et värske liha iseloomulikud omadused on kaotatud ja liha lõikepinnal ei ole enam näha värske liha iseloomulikud omadused.

PIIM JA PIIMATOOTED

5.10. Identifitseerimismärk

Vt punkt 5.18.

5.11. Automaatsed lüpsiseadmed

Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa IX jao I peatüki II osa B alaosa punkti 1 alapunktis b on sätestatud, et iga looma piima peab organoleptiliste ja füüsikaliskemiliste kõrvalekallete suhtes kontrollima lüpsja või tuleb seda teha samasuguseid tulemusi võimaldava meetodi abil.

Tavaliselt kontrollib lüpsja kõikide loomade piima visuaalselt. Samasuguste tulemusteni jõudmiseks võib kasutada muid meetodeid.

Muud meetodid on vajalikud, kui lüpsimine toimub täisautomaatsete lüpsiseadmetega. Eriti hea oleks, kui lüpsiseadmed suudaksid automaatselt avastada normist kõrvalekalduvat piima ja eraldada selle inimtoiduks ettenähtud piimast. Välja on töötatud automaatseid lüpsiseadmeid käsitlev rahvusvaheliselt

tunnustatud ISO standard, mis hõlmab piima organoleptiliste ja füüsikalise-keemiliste kõrvalekallete kontrollimise meetodeid (ISO 20966:2007).

5.12. Märgistamine

Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa IX jao IV peatükis on sätestatud inimtoiduks ettenähtud toorpiima ja toorpiimast valmistatud toodete märgistamine vastavalt märgistusdirektiivile 2000/13. Sellest tulenevalt kehtib toorpiimast valmistatud toodete märgisel olev teave kuni müügikohani.

Teave on mõeldud tarbijale, et võimaldada valiku tegemist. Teave võib olla esitatud pakendil, asjaomase tootega kaasas oleval või sellele viitaval dokumendil, etiketil, rõngaskinnisel või kraetüüpi kinnisel.

Sama peatüki punkti 1 alapunktis b nimetatud füüsikalise või keemilise töötuse all tuleks mõista töötlust toorpiima või toorpiimatoodetega seotud võimalike mikrobioloogiliste ohtude vähendamiseks (nt mikrofiltrimine).

5.13. Lehmapiima kriteeriumid

III lisa IX jao II peatükis ja III peatüki lõike 1 punktis b on sätestatud, et piimatoodete valmistamiseks kasutatava töödeldud lehmapiima bakterite arv peab olema väiksem kui 100 000 milliliitri kohta. Nimetatud nõue on kehtestatud seetõttu, et töödeldud piim (nt pastöriseeritud piim), mida kasutatakse toormaterjalina, peab vastama nimetatud piirmääradele enne uude töötlustappi jõudmist. Seetõttu ei nõuta, et juba uude töötlustappi jõudnud piim (nt kui jogurti või juustu valmistamisel on piimale lisatud mikroorganisme), peab vastama nimetatud kriteeriumile.

5.14. Loomaliigid

Määruse (EÜ) nr 853/2004 I lisa punktis 4.1 on „toorpiim” määratletud kui „*piim, mis on saadud tehistingimustes peetavate loomade rinnanäärmeeritisena (...)*”. Selline määratlus hõlmab ka muid kui tavapäraselt piimatootmiseks kasutatavaid loomi (lehmad, uted, kitsed).

Tegelikkuses võib turule viia ka märke, eeslite, kaamelite ja muude tehistingimustes peetavate loomade, sh tehistingimustes peetavate ulukite (nt põhjapõtrade) piima tingimusel, et selle tootmine ja töötlemine vastab määruste (EÜ) nr 852/2004 ja (EÜ) nr 853/2004 asjakohastele nõuetele.

KALANDUSTOOTED

5.15. Rahvatervisele ohtlikud parasiidid

Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao III peatüki D osa sisaldab sätteid, millega tagatakse kalandustoodetes selliste vastse staadiumis elujõuliste parasiitide hävitamine, mis võivad olla ohtlikud tarbijate tervisele. Kalandustoodetest tingitud inimeste parasiithaiguste põhjused on järgmised:

- inimese tervisele ohtlike eluvõimeliste parasiitide allaneelamisest tingitud nakkus. Tarbija tervisele ohtlike parasiitide vastsete staadiumid on: 1) nematoodide, peamiselt *Anisakis*'e liikide ja *Pseudoterranova decipiens*'e liigi vastsed, 2) paelussi *Diphyllobothrium*'i liigi vastsed (*plerocercoid*) ja 3) imiussivastsed (*metacercaria*), või
- ümarusside perekonna *Anisakidae* liikide tekitatud allergiline reaktsioon. Euroopa Toiduohutusameti (EFSA) andmetel on allergilised reaktsioonid selgelt seotud üksnes liigiga *Anisakis simplex*. EFSA on kindlaks teinud, et sellise allergia peapõhjus, mis inimestel on *Anisakis*'e ümarusside suhtes, on nakatumine elusate *Anisakis*'e vastsetega.

5.16. Mõiste „ilmselgelt parasiitidega saastatud”

Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao V peatüki D osa „PARASIIDID” sisaldab toidukäitlejate jaoks üldsätteid, milles käsitletakse silmaga nähtavaid parasiite ning eeskirju, mis hõlmavad ilmselgelt parasiitidega saastatud kalandustoodete turuleviimist:

„Toidukäitlejad peavad tagama, et kalandustooteid on enne turule viimist visuaalselt kontrollitud, et avastada silmaga nähtavaid parasiite. Nad ei tohi ilmselgelt parasiitidega saastatud kalandustooteid inimtarbimiseks turule viia.”

Määruse (EÜ) nr 2074/2005 II lisa I jao II peatükis on kaldal asuvate ettevõtete ja kalatöötlemislaevade jaoks kehtestatud erisätted seoses siseelunditest puhastatud kala ning kalafileede ja -lõikute kontrollimisega. Samas on I peatükis määratletud mõisted „nähtav parasiit”, „visuaalne kontroll” ja „läbivalgustamine”.

Selleks, et määrata kindlaks, kas kalandustooted on „ilmselgelt parasiitidega saastatud”, ei saa visuaalse vaatluse ja visuaalse kontrolli puhul kasutada selliseid destruktiivseid meetodeid nagu tehisseede meetod.

Kui kaalutakse, kas kalandustoode on „ilmselgelt parasiitidega saastatud”, et hinnata, kas seda võib turule viia või mitte, tuleb eristada kalandustoote söödavaid ja mittedöövavaid osi.

- Kui silmaga nähtavaid parasiite leidub kalandustoote üksnes sellistes osades, mida ei tarbita (**tooraine mittedöövavad osa**), tagatakse tavapärase menetlustega (sealhulgas rookimine jne), et inimtoiduks ettenähtud toodete

jaoks tegelikult kasutatud toorainete puhul on ilmselge, et need ei ole silmaga nähtavate parasiitidega saastatud. Kui mittesöödavad osad eemaldatakse, ei loeta toorainet „ilmselgelt parasiitidega saastatuks”.

- Sellisel juhul, kui **söödavad osad (tarbijale esitatavad toorained või tooted)** on silmaga nähtavate parasiitidega ilmselgelt saastatud, on toidukäitlejatel kaks võimalust: i) jätta kalandustoodete turule viimata või ii) teha vastavalt määruse (EÜ) nr 852/2004 II lisa IX peatüki 1. punktile hügieenilist tavasorteerimist ja/või eeltötlust või töötlust tagamaks, et tarbijale esitatav toode ei ole enam „ilmselgelt parasiitidega saastatud” ning seega on kõlblik inimtoiduks. Menetlused võivad hõlmata tooraine trimmimist, mille suhtes on parasiidid eriti vastuvõtlikud.

Codex Alimentarius'e komisjon on esitanud rahvusvaheliselt tunnustatud standardid, millega on hõlmatud rohkem üksikasju, mida kohaldatakse selliste konkreetsete kalandustoodete suhtes, mis on parasiitidega saastatud. Kuigi neid konkreetseid tooteid käsitlevaid tekste ei saa kohaldada kalandustoodete suhtes üldiselt, on need asjakohased piirväärtused konkreetsete toodete jaoks.

Codex Alimentarius'e tekstides on märgitud tarbijatele esitatavate teatavate erikalandustoodete suhtes kohaldatavad piirnormid seoses mitteilujõuliste nähtavate parasiitide ja parasiitide tegevusest tingitud tekstuuri muutuste rikkumisastmetega. *Codex*'is kirjeldatakse ka läbivalgustamist üksikasjalikumalt kui ELi õigusaktides.

Mõned kalandustoodetes leiduvad parasiidid ei pruugi olla silmaga nähtavad, kuid lagundavad kalaliha, mistõttu võib see inimtoiduks kõlbmatuks muutuda. Sellistel juhtudel kohaldatakse määruse (EÜ) nr 852/2004 II lisa IX peatüki 1. punkti sätet, aga mitte määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao V peatüki D osas osutatud sätteid, milles käsitletakse silmaga nähtavaid parasiite kalandustoodetes.

Hea tava juhendid võivad olla otstarbekad abivahendid, et aidata toidukäitlejaid sellistel juhtudel, kui kalandustooted on „ilmselgelt parasiitidega saastatud”.

IDENTIFITSEERMISMÄRGISTUS

5.17. Kes peab kasutama oma identifitseerimismärki?

Määruse (EÜ) nr 853/2004 artikli 5 lõikes 1 on sätestatud:

„Toidukäitlejad viivad turule loomset päritolu toote, mida on käsitletud 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.“

Määruse II lisa I jao punktis A.2 on sätestatud:

„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.“

Peamine probleem on väljendis „tunnustatuse nõue“ vastavalt määrusele (EÜ) nr 853/2004. See välistab ettevõtted, mis tegelevad üksnes esmatootmise, veoteenuste või selliste toodete ladustamisega, mis ei vaja reguleeritava temperatuuriga ladustamistingimusi, ja jaemüügitoimingutega, kui need on jäetud välja määruse (EÜ) nr 853/2004 kohaldamisalast. II lisa I jao punktis A.2 on selgelt osutatud, et artikli 5 lõikes 1 nimetatud „käsitsemist“ tuleb mõista laiemalt, sealhulgas pakkematerjali või pakendi eemaldamisena.

Teisest küljest, kui pakendit või pakkematerjali ei eemaldata ja ettevõttes ei toimu töötlemistegevust, tuleb säilitada tootmisahela eelnevate etappide sellise viimase ettevõtte identifitseerimismärki, mille suhtes kohaldatakse identifitseerimismärgistust, ning ei tohi kohaldada uut (täiendavat) identifitseerimismärki.

Näited

- Ettevõtte A saadab stabiilse temperatuuriga pakendatud lihatooted ettevõttesse B (ei ole jaemüüja) ilma märgistuse ja identifitseerimismärgita pakendatud tootel, kuid lisab oma identifitseerimismärgi pakendile. Ettevõttes B võetakse pakendatud lihatooted pakendist välja ja seepärast peab ettevõtte B panema ümbrisele või uuele pakendile oma identifitseerimismärgi. Ettevõtja B peab olema heaks kiidetud, sest tema tegevus ei piirdu ladustamisega.
- Ettevõtte B (ei ole jaemüüja) võtab vastu suure paki, mille pakendi välispinnale ja pakendis olevatele pakendatud toodetele on pandud ettevõtte A identifitseerimismärki. Pakend eemaldatakse. Pakendatud tooted pakendatakse ümber. Pakendil (või pakkematerjalil) peab pakendi eemaldamise tõttu olema ettevõtja B identifitseerimismärki. Pakkematerjalil ja pakendil olevad identifitseerimismärgid on erinevad või võib pakkematerjalil olla kaks identifitseerimismärki.
- Ettevõtte B võtab vastu jahutatud veise seljatüki vaakumpakendis, millel on liha tükeldanud ja pakendanud ettevõtte A identifitseerimismärki. Ettevõttes B toodet ainult külmutatakse (mitte ei taaspakendata ega pakendata ümber). Ettevõtte B ei või kasutada oma identifitseerimismärki, kuna ei toimu taaspakendamist/überpakendamist ja külmutamine ei ole töötlemine.
- Ettevõtte B saab pakendatud (eelpakendatud) viilutatud lihatooted, mille ümbrisel on ettevõtte A identifitseerimismärki. Ettevõtte B on eraldiseisev

käitis, kus töödeldakse toodet kõrgel rõhul, mis on piisav bakterisisalduse vähendamiseks. Ettevõtte B peab panema oma identifitseerimismärgi uuele pakendile või taaspakendatud tootele, kuna kõrgsurvetöötlemise puhul on tegemist töötlemisega. Peaks olema selge, millist tegevust teostas ettevõtja A ja millist ettevõtja B.

5.18. Mitmekordne identifitseerimismärgistus

Paljudel juhtudel võib ümbris kanda rohkem kui ühte identifitseerimismärki (vt eelmine näide eespool kõrgsurvetöötlemisega töödeldud viilutatud lihatoodete kohta).

Mitme identifitseerimismärgi kasutamine ühel pakendil koos selge viitega kehtivale märgile on tavapärane kogu piimasektoris. Nii on see juhul, kui sama toodet on võimalik toota eri ettevõtetes. Seda on täheldatud ka muudes sektorites.

Määruse (EÜ) nr 853/2004 sõnastusega ei takistata kõnealust tegevust, kui on selge, milline ettevõtte toote valmistas või seda töötles. Lisaks peaks mitme identifitseerimismärgi kasutamine jääma erandlikuks ja seda tuleks võimaluse korral vältida, et välistada segadus seoses toote valmistanud ettevõttega.

I LISA

Loomset päritolu töötlemata toodete mittetäielik nimekiri

- Värske liha/hakkliha/mehhaaniliselt eraldatud liha
- Käitlemata sooled, maod ja põied
- Töötlemata lihatooted
- Veri
- Värsked kalatooted
- Elusad kahepoolmelised molluskid, elusad okasnahksed, elusad mantelloomad ja elusad meriteod
- Toorpiim
- Terved munad ja vedelad munatooted
- Konnakoivad
- Teod
- Mesi

Taimset päritolu toodet sisaldav töötlemata toode on toores toode, näiteks

- värske liha ja köögiviljadega praevarras
- värsketest kalatoodetest tehtud valmistised (nt kalafilee) koos taimset päritolu toiduga

Märkused:

- Töötlemata tooted võib liigitada „tooresteks toodeteks“, s.t neid ei ole töödeldud (st algse toote muutmiseks ei ole kasutatud ühtegi toimingut, sealhulgas kuumutamist, suitsutamist, kuivatamist, laagerdamist, vinnutamist, marineerimist, ekstraheerimist, pressimist või nende kombinatsioone). Loomset päritolu külmutatud tooted on töötlemata tooted.
- „Värske“ tähendab liha puhul, et liha ei ole säilivuse tagamiseks töödeldud muul viisil peale jahutamise, külmutamise või kiirkülmutamise, sealhulgas kontrollitud keskkonnas vaakumpakendatud liha.
- „Värske“ tähendab kalatoodete puhul töötlemata kalatooteid, terveid või toiduks valmistatud, sealhulgas vaakumpakendatud või muudetud keskkonnas pakendatud tooteid, mida ei ole säilivuse tagamiseks töödeldud muul viisil peale jahutamise.

II LISA

Loomset päritolu töödeldud toodete mittetäielik nimekiri

Töödeldud tooted saadakse tooreste toodete töötlemisel näiteks kuumutamise, suitsutamise, kuivatamise, laagerdamise, vinnutamise, marineerimise jms teel. Protsessi tulemusel peab algne toode oluliselt muutuma.

- Lihatooted (sink, salaamivorst jne)
- Töödeldud kalatooted (suitsukala, marineeritud kala jne)
- Piimatooted (kuumtöödeldud piim, juust, jogurt jne)
- Munatooted (munapulber jne)
- Sulatatud loomarasv
- Kõrned
- Želatiin
- Kollageen
- Töödeldud sooled, maod, põied jne

Töödeldud toodete alla kuuluvad ka:

- Töödeldud toodete kombinatsioonid, näiteks singiga juust
- Tooted, mida on töödeldud mitu korda, näiteks pastöriseeritud piimast valmistatud juust

Lisada võib eriomadusi andvaid aineid, näiteks

- küüslauguvorst
- puuviljajogurt
- maitsetaimedega juust

Märkus:

- Töödeldud toodete hulka võivad kuuluda teatud lihatooted, näiteks marineeritud ja kuivatatud liha.

III LISA

Liigitamine tegevuse järgi

Tegevus	Määrus (EÜ) nr	Riskid	Näidete mittetäielik loetelu
Taimset päritolu toidu lisamine loomset päritolu töödeldud toidule edasiseks koostöötlemiseks.	852/2004	Tegevusega seotud ohte välditakse määruses (EÜ) nr 852/2004 sätestatud eeskirjade rakendamiseks.	<ul style="list-style-type: none"> • Töödeldud lihast ja köögiviljadest konservide valmistamine • Loomset päritolu töödeldud koostisosi (näiteks juustu, töödeldud kala või töödeldud liha) sisaldavate pitsade valmistamine • Lihaekstraktist supptide tootmine
Taimset päritolu toidu lisamine loomset päritolu töödeldud toidule ja toote sellisena turule viimine.	852/2004	Tegevusega seotud ohte välditakse määruses (EÜ) nr 852/2004 sätestatud eeskirjade rakendamiseks.	<ul style="list-style-type: none"> • Singi- ja juustuvõileibade valmistamine • Toidujää valmistamine töödeldud piimast (kuumtöödeldud piim, piimapulber) • Pagaritoodete valmistamine piimatoodetest • Loomset päritolu töödeldud tooteid (nt töödeldud liha) ja köögivilju sisaldavate valmisroogade ettevalmistamine või tootmine • Maiustuste (nt töödeldud piima sisaldava šokolaadi) valmistamine • Munatoodetest valmistatud majoneesi tootmine

<p>Taimset päritolu toidu lisamine loomset päritolu töötlemata toidule edasiseks koostöötlemiseks.</p>	<p>853/2004</p>	<p>Ohud on samad mis loomset päritolu töödeldud toidu, näiteks lihatoodete tootmisel. Seetõttu tuleks kohaldada määrust (EÜ) nr 853/2004. ELi eeskirjade kohaselt peavad rajatised saama tunnustuse ja sellised tooted peab märgistama eraldusmärgisega.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Köögiviljadest ja värskest lihast valmistatud konservid • Toorpiimast valmistatud jäätis <p>Vt punktis 3.4 esitatud märkused</p>
<p>Taimset päritolu toidu lisamine loomset päritolu töötlemata toidule ja toote sellisena turule viimine.</p>	<p>853/2004</p>	<p>Ohud on samad, mis tooreste loomset päritolu toodete, näiteks värske liha jms käitlemisel. ELi eeskirjade kohaselt peavad ettevõtted saama tunnustuse ja sellised tooted peab märgistama eraldusmärgisega.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Köögivilja ja toore liha/kala varraste valmistamine

IV LISA

TUNNUSTAMISELE KUULUVATE ETTEVÕTETE MITTETÄIELIK LOETELU

- Liha
 - Tapamajad
 - Lihalõikusettevõtted
 - Põllumajandusettevõttes tapmine (välja arvatud põllumajandusettevõttes tapetud lindude ja jäneseliste liha väikestes kogustes tarnimine tootja poolt otse lõpptarbijatele ja kohalikele jaemüügiettevõtetele, kes tarnivad otse lõpptarbijale)
 - Ulukiliha käitlemisega tegelevad ettevõtted
 - Hakkliha, lihavalmistisi ja lihamassi tootvad ettevõtted
 - Lihatooteid tootvad ettevõtted
- Elusad kahepoolmelised molluskid
 - Väljastuskeskused
 - Puhastuskeskused
- Kalandustooted
 - Külmutuslaevad ja kalatöötlemislaevad
 - Maal asuvad ettevõtted
- Piim ja piimatooted
 - Toorpiima kuumtöötlemise ja toorpiimast toodete valmistamisega tegelevad ettevõtted
 - Juba töödeldud piimatoodetest piimatoodete (nt pastöriseeritud koorest või, pastöriseeritud piimast või piimapulbrist juustu) valmistamisega tegelevad ettevõtted
 - Piimakogumiskeskused
- Munad ja munatooted
 - Munade pakkimiskeskused

- Munatöötlemisettevõtted

- Konnakoivad ja teod
 - Konnakoibade ja tigude ettevalmistamise ja/või töötlemisega tegelevad ettevõtted
- Sulatatud loomarasvad ja kõrned
 - Toorme kogumise, hoiustamise ja töötlemisega tegelevad ettevõtted
- Maod ja põied
 - Põite, magude ja soolte käitlemisega tegelevad ettevõtted
- Želatiin
 - Toorme töötlemisega tegelevad ettevõtted
- Kollageen
 - Toorme töötlemisega tegelevad ettevõtted
- Eelnimetatud toodete taaspakendamisega (koos viilutamise ja lõikamisega või ilma viilutamise ja lõikamiseta) tegelevad ettevõtted.
- Külmhooned, kui neid kasutatakse seoses toimingutega, mille suhtes kohaldatakse määruse 853/2004 III lisas sätestatud nõudeid.
- Hulgiturud, kui need on seotud loomset päritolu toodete tootmisega.