



Brüssel, **XXX**
SANCO/10098/2009 Revision 2023
[...](2023) **XXX** draft

KOMISJONI TALITUSTE TÖÖDOKUMENT

Suunised määruse (EÜ) nr 853/2004 (millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erireeglid) teatavate sätete rakendamise kohta

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. Seetõttu tuleks kasutajatel võtta vajalikke ettevaatusmeetmeid enne selle teabe kasutamist, mis toimub täielikult nende enda vastutusel.

DOKUMENDI EESMÄRK

Käesolev dokument on peamiselt suunatud liikmesriikide toidukäitlejatele ja pädevatele asutustele ning selle eesmärk on anda suuniseid uute toiduhügieeninõuete rakendamise ja sellega seotud küsimuste kohta.

Kolmandatest riikidest pärit lugejad võivad dokumendist leida mõndagi kasulikku, et paremini mõista ELi toiduhügieenieeskirjade kohaldamisala ja eesmärki.

MÄRKUS

Käesolevat dokumenti uuendatakse pidevalt, et võtta arvesse liikmesriikide, pädevate asutuste ja toidukäitlemisettevõtete kogemusi ja teavet ning komisjoni auditite tulemusi.

1. SISSEJUHATUS

Määrus (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomse toidu hügieeni erireeglid (edaspidi „määrus“), võeti vastu 29. aprillil 2004¹ ning seda kohaldatakse alates 1. jaanuarist 2006. Selles on sätestatud hügieeninõuded, mida loomset toitu käitlevad ettevõtted peavad toiduainete tarneahela kõigis etappides järgima. Pärast määruse vastuvõtmist on komisjonil palutud selgitada mitut selle aspekti. Käesolevas dokumendis püütakse neile küsimustele vastata.

Komisjoni tervise ja toiduohutuse peadirektoraat korraldab korrapäraselt koosolekuid liikmesriikide ekspertidega, et arutada määruse rakendamise ja tõlgendamisega seotud küsimusi ja jõuda nende suhtes konsensuseni.

Läbipaistvuse huvides soodustab komisjon ka arutelu sidusrühmadega, et võimaldada erinevate sotsiaalmajanduslike huvidega isikutel oma arvamust avaldada. Sel eesmärgil saab komisjon korraldada koosolekuid tootjate, töötajate, turustajate ja tarbijate esindajatega, et arutada määruse rakendamise seotud küsimusi.

Käesolevaid suuniseid on alates 2009. aastast (mil avaldati suuniste esialgne versioon) mitu korda ajakohastatud, et võtta arvesse õigusnõuete muudatusi või esitada lisaselgitusi, kui seda on peetud asjakohaseks, et aidata õigusnõudeid paremini mõista ning ühtlustada suuniste kohaldamist kõigis liikmesriikides.

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

Käesoleva dokumendi eesmärk on aidata kõigil toiduainete tarneahelas osalejatel määrust paremini mõista ning seda nõuetekohaselt ja ühtselt kohaldada. Sellel dokumendil puudub siiski formaalne õiguslik staatus ja erimeelsuste korral on õigusaktide tõlgendamise lõplik pädevus Euroopa Kohtul.

Määruse (EÜ) nr 853/2004 eri aspektide täielikuks mõistmiseks on oluline olla kursis ka muude liidu õigusaktidega, eelkõige järgmiste õigusaktide põhimõtete ja mõistetega:

- 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);

¹ ELT L 226, 25.6.2004, lk 22.

² EÜT L 31, 1.2.2002, lk 1.

- Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli määrus (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta³;
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu 15. märtsi 2017. aasta määrus (EL) 2017/625, mis käsitleb ametlikku kontrolli ja muid ametlikke toiminguid, mida tehakse eesmärgiga tagada toidu- ja söödaalaste õigusnormide ning loomatervise ja loomade heaolu, taimetervise- ja taimekaitsevahendite alaste õigusnormide kohaldamine, millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruseid (EÜ) nr 999/2001, (EÜ) nr 396/2005, (EÜ) nr 1069/2009, (EÜ) nr 1107/2009, (EL) nr 1151/2012, (EL) nr 652/2014, (EL) 2016/429 ja (EL) 2016/2031, nõukogu määruseid (EÜ) nr 1/2005 ja (EÜ) nr 1099/2009 ning nõukogu direktiive 98/58/EÜ, 1999/74/EÜ, 2007/43/EÜ, 2008/119/EÜ ja 2008/120/EÜ ning millega tunnistatakse kehtetuks Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrused (EÜ) nr 854/2004 ja (EÜ) nr 882/2004, nõukogu direktiivid 89/608/EMÜ, 89/662/EMÜ, 90/425/EMÜ, 91/496/EMÜ, 96/23/EÜ, 96/93/EÜ ja 97/78/EÜ ja nõukogu otsus 92/438/EMÜ (ametliku kontrolli määrus)⁴;
- 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 10. augusti 2015. aasta rakendusmäärus (EL) 2015/1375, millega kehtestatakse erieeskirjad liha ametlikuks kontrollimiseks keeritsusside (*Trichinella*) suhtes⁷.

Kehtestatud on eraldiseisvad suunised, sealhulgas määruse (EÜ) nr 852/2004 kohta, ning samuti on suuniseid avaldanud riigi või Euroopa tasandi sidusrühmade organisatsioonid. Vt https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_en. Täiendavad suunised määruse (EÜ) nr 178/2002 kohta on kättesaadavad aadressidel https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/general-food-law/food-law-general-requirements_en, https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/general-food-law/food-law-general-principles_en ja https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/general-food-law/food-law-procedures_en.

³ ELT L 226, 25.6.2004, lk 3.

⁴ ELT L 95, 7.4.2017, lk 1.

⁵ ELT L 338, 22.12.2005, lk 1.

⁶ ELT L 338, 22.12.2005, lk 27.

⁷ ELT L 212, 11.8.2015, lk 7.

2. TOIDUKÄITLJATE KOHUSTUSED

Määrust peavad rakendama toidukäitlejad. Toiduohutuse tagamiseks peavad nad hoolt kandma selle eest, et kõiki nõudeid täidetakse nõuetekohaselt.

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

3. KOHALDAMISALA (MÄÄRUSE ARTIKKEL 1)

3.1. Määruse (EÜ) nr 853/2004 kohaldamisalast välja jäävad juhtumid, mis on seotud teatava toidu tarnimisega otse lõpptarbijale või kohalikesse jaemüügiettevõtetesse, kes tarnivad otse lõpptarbijale

Kõnealused määruse (EÜ) nr 853/2004 kohaldamisalast välja jäävad juhtumid on sätestatud määruse artikli 1 lõike 3 punktides c–e. Määrust ei kohaldata nendel asjaoludel üksnes juhul, kui:

- tarnitavad kogused on väikesed ja
- tarnitakse põllumajanduslikke esmatooteid (nt munad, toorpiim, A klassi tootmispiirkondadest toodavad elusad kahepoolmelised molluskid või väljaspool liigitatud tootmispiirkondi kogutud meriteod ja okasnahksed) või farmis tapetud kodulindude ja jäneseliste (mitte muude liikide) liha (sh sellest lihast valmistatud lihatooted ja -valmistised) või ulukeid või nende liha ning
- tarnijaks on tootja (elusate kahepoolmeliste molluskite koguja, kalur, põllumajandustootja/esmatootja, mitte keegi muu) või kütt.

Liikmesriigid kehtestavad neid tegevusi ja isikuid reguleerivad siseriiklikud õigusnormid.

Määruse (EÜ) nr 853/2004 artikli 1 lõike 5 punkti a alusel võib neid tooteid lõpptarbijale tarniv kohalik jaemüügiettevõtte (nt lihapood, restoran, supermarket vms) tooteid täiendavalt töödelda, ilma et sellega kaasneks kohustust kohaldada määrust (EÜ) nr 853/2004. Jaemüüja võib tarnida mitteloomset toitu muudele isikutele kui lõpptarbijatele. Kohalik jaemüüja võib tarnida loomset toitu (k.a väikestes kogustes kodulindude, jäneseliste ja ulukite liha) teisele ettevõttele (k.a teisele jaemüüjale) üksnes juhul, kui kohalik jaemüüja järgib määrust (EÜ) nr 853/2004 või kui ta jääb selle määruse kohaldamisalast kooskõlas määruse artikli 1 lõike 5 punkti b alapunktiga i või ii välja.

3.2. Käitlemine, tegevused, toimingud

Määruses (EÜ) nr 853/2004 on palju kasutatud sõnu „käsitsemine“ (käitlemine), „tegevused“ ja „toimingud“. Nendel sõnadel on sama tähendus ning neid tuleks

mõista laiemalt, st nende alla kuuluvad (vastavalt kontekstile) kasvatamine, tapmine, töötlemine, ladustamine, transport, taaspakendamine, taaspakkimine jne.

3.3. Väikeettevõtjad

Määruses (EÜ) nr 853/2004 ei ole sätestatud väikeettevõtja määramise kriteeriume. Väikeste (ja keskmise suurusega) ettevõtjate mõiste on määratletud ELi soovitusel 2003/361⁸ ning sellest lähtutakse ka komisjoni määruses (EL) nr 702/2014,⁹ ehkki see määratlus ei ole siduv. Määravate teguritena saab kasutada töötajate arvu, käivet või bilansimahtu.

Kategooria	Töötajate arv	Käive	Bilansimaht
Keskmise suurusega ettevõtjad	< 250	< 50 miljonit eurot	< 43 miljonit eurot
Väikeettevõtjad	< 50	< 10 miljonit eurot	< 10 miljonit eurot
Mikroettevõtjad	< 10	< 2 miljonit eurot	< 2 miljonit eurot

Veel üht näidet sisaldab komisjoni rakendusmäärus (EL) 2019/627¹⁰. Selles rakendusmääruses on tapamajade ja ulukikäitlusettevõtete puhul paindlikkuse tagamiseks kasutatud künniseid, mille kohaselt on tegemist väikese tootmisvõimsusega ettevõttega,¹¹ kui ettevõttes tapetakse või käideldakse vähem kui 1 000 loomühikut aastas või vähem kui 150 000 kodulindu, jäneselisi ja väikeulukit aastas.

Eespool esitatud kriteeriumidest saab lähtuda juhul, kui väikeettevõtjate puhul kaalutakse kooskõlas määruse (EÜ) nr 853/2004 artikli 10 lõikega 3 nõuete kohandamist liikmesriigi õiguse alusel.

⁸ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/?uri=CELEX%3A32003H0361>.

⁹ Komisjoni 25. juuni 2014. aasta määrus (EL) nr 702/2014 Euroopa Liidu toimimise lepingu artiklite 107 ja 108 kohaldamise kohta, millega teatavat liiki abi põllumajandus- ja metsandussektoris ja maapiirkondades tunnistatakse siseturuga kokkusobivaks (ELT L 193, 1.7.2014, lk 1).

¹⁰ Komisjoni 15. märtsi 2019. aasta rakendusmäärus (EL) 2019/627, milles sätestatakse kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EL) 2017/625 ühtne praktiline kord inimtoiduks ettenähtud loomsete saaduste ametliku kontrolli tegemiseks ja millega muudetakse komisjoni määrust (EÜ) nr 2074/2005 ametliku kontrolli osas (ELT L 131, 17.5.2019, lk 51).

¹¹ Vt ka terminite „väikese tootmisvõimsusega tapamaja“ ja „väikese tootmisvõimsusega ulukikäitlusettevõtte“ määratlused komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/624 artikli 2 punktides 17 ja 18.

3.4. Ettevõtted, kes tegelevad sellise loomse toidu käitlemisega, mille suhtes ei ole kehtestatud üksikasjalikke nõudeid

Teatavate loomsete saaduste (nt mesi, putukad, roomajate liha, laboris kasvatatud liha, mereimetajad) suhtes ei ole määruses üksikasjalikke eeskirju kehtestatud. Sellisel juhul tuleb loomset toitu käidelda kooskõlas määruses (EÜ) nr 852/2004 sätestatud asjakohaste nõuetega ja määruses (EÜ) nr 853/2004 sätestatud üldeeskirjadega loomsete saaduste kohta (eriti artiklis 6 nimetatud eeskirjadega, mis käsitlevad väljastpoolt liitu pärit tooteid).

Peale selle tagatakse mitme toote (putukad, laboris kasvatatud liha) puhul toiduohutus nõudega, et Euroopa Toiduohutusamet peab andma hinnangu uuendtoidu loamenetluse raames. Edaspidi võidakse aga kaaluda erinõuete kehtestamist määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisas, kui:

- turuosa suureneb ja kindlaks tehakse konkreetsed märkimisväärsed ohud, millega tuleb tegeleda;
- uued meetodid on piisavalt arenenud, et nende alusel saaks kehtestada ühtsed erinõuded ja võimaldada edasist innovatsiooni.

Kuna määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisas ei ole kõnealuste toodete kohta nõudeid sätestatud, ei pea neid tooteid käitlevad ettevõtted olema tunnustatud ega pea toitu identifitseerimismärgiga tähistama.

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

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

Termini „loomsed tooted“ (määruse (EL) nr 853/2004 I lisa punkt 8.1) (loomsed saadused) määratlust tuleb mõista väga laialt, st see hõlmab kõiki loomadelt saadud tooteid, mis on ette nähtud inimtoiduks. Loomsed saadused võivad olla kas töötlemata või töödeldud. Toodet käsitatakse loomse saadusena ka juhul, kui see läbib mitu ulatuslikku töötlemisetappi, mille tulemusena algset loomset saadust märkimisväärselt muudetakse, arvestades et määruses (EÜ) nr 853/2004 ei ole sätestatud konkreetset lõpp-punkti (nt villast saadud lanoliini töötlemine D₃-vitamiiniks). Liittooted loomsete saaduste mõiste määratluse alla ei kuulu.

- **Töötlemata loomsete saaduste** [töötlemata tooted vastavalt määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 2 lõike 1 punktis n esitatud määratlusele] (**mittetäielik loend**) on esitatud käesoleva dokumendi I lisas.
- **Töödeldud loomsete saaduste** [töödeldud tooted vastavalt määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 2 lõike 1 punktis o esitatud määratlusele] (**mittetäielik loend**) on esitatud käesoleva dokumendi II lisas.

Selleks et teha kindlaks, kas tegemist on töötlemata või töödeldud loomse saadusega, on oluline arvesse võtta **kõiki** hügieenieeskirjades kasutatud asjaomaseid mõisteid, eriti määruse (EÜ) nr 852/2004 artiklis 2 esitatud töötlemise, töötlemata toodete ja töödeldud toodete mõisteid ning määruse (EÜ) nr 853/2004 I lisa 7. jaos sätestatud teatavate töödeldud toodete mõisteid. Otsust mõjutavad nimetatud mõistete omavahelised seosed.

Mitme kõrgrafineeritud toote puhul (III lisa XVI jagu) on kehtestatud üksnes mõned erinõuded, näiteks seoses tooraine päritoluga (selle jao punkt 2). Kuna tegemist on siiski määruse III lisa sätestatud erinõuetega, peavad kõik kõrgrafineeritud tooteid käitlevad (tootvad, pakendavad jms) ettevõtted olema tunnustatud kooskõlas määruse (EÜ) nr 853/2004 artikli 4 lõikega 2, välja arvatud juhul, kui kohaldatav on mõni artikli 4 lõikes 2 osutatud erand.

3.6. Nii taimseid kui ka loomseid saadusi sisaldav toit (liittooted)

Vt komisjoni talituste töödokument: suunised üldnõuete kohta, mida kohaldatakse liittoodetele ja toodetele, mida võidakse ekslikult liittoodeteks pidada, sealhulgas imporditingimuste ja -kontrolli kohta¹².

3.7. Jaemüük

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

Jaemüügi mõiste on esitatud määruse (EÜ) nr 178/2002 artikli 3 punktis 7, kus on sätestatud järgmine:

„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.“

Jaemüük (st toidu käitlemine ja/või töötlemine ning hoiustamine müügikohas) põhimõtteliselt määruse (EÜ) nr 853/2004 kohaldamisalasse ei kuulu. See tähendab ühtlasi seda, et näiteks kui juustu toodetakse ja müüakse jaemüügikohas (nt talukauplus), tuleb nende tegevuste puhul täita üksnes määruses (EÜ) nr 852/2004 sätestatud nõudeid, st see jaemüügikoht peab olema registreeritud, kuid mitte tunnustatud (vt ka alljärgnev teine loendipunkt seoses sellega, kui põllumajandustootja/jaemüüja tarnib tooteid teisele jaemüüjale).

Nagu on aga selgitatud määruse (EÜ) nr 853/2004 põhjendustes 12 ja 13, hõlmab eespool esitatud määratlus hulgimüüki, mille puhul toitu müüakse või tarnitakse otse lõpptarbijale. See tähendab, et:

¹² Vt näitlikustav juhend liitoodete imporditingimuste kohta aadressil https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_en.

- toidu otse lõpptarbijale müümise või tarnimisega seotud tegevuse puhul piisab määrusest (EÜ) nr 852/2004. Kooskõlas jaemüügi mõiste määratlusega hõlmab tegevuse mõiste töötlemist (nt loomseid saadusi sisaldavate pagaritoodete valmistamine, lihatoodete valmistamine kohalikus lihakaupluses) lõpptarbijale müümise kohas;
- kui jaemüüjad tarnivad loomset toitu teisele ettevõttele, on kohaldatav määrus (EÜ) nr 853/2004, välja arvatud juhul, kui:
 - ettevõtte tegeleb ainult ladustamise ja transpordiga – sel juhul kohaldatakse määruse (EÜ) nr 852/2004 nõudeid ja määruses (EÜ) nr 853/2004 sätestatud temperatuurinõudeid; või
 - kui jaemüüjapoolne tarnimine teisele jaemüügiettevõttele kujutab endast **marginaalset, kohaliku ulatusega ning piiratud** tegevust vastavalt siseriiklikule õigusele. Sel juhul kohaldatakse üksnes määrust (EÜ) nr 852/2004.

Kui mitu toidukäitlejat jagavad omavahel taristuid ja seadmeid (nt veevarustus, külmhooned), tundub asjakohane määrata isik/organ, kes vastutab selle eest, et ühiskasutatavad taristud ja seadmed vastavad hügieeninõuetele.

III lisas on esitatud otsustuspuu, mille abil saab kindlaks teha, kas määruse (EÜ) nr 853/2004 nõuded on jaemüügiettevõtte suhtes kohaldatavad. Meeles tuleb pidada, et kui jaemüüja tegevus ei piirdu üksnes transpordi ja ladustamisega ning ta tarnib loomset saadust toidukäitlejale, kes ei ole jaemüüja, peab ta järgima määrust (EÜ) nr 853/2004, sealhulgas peab ettevõtte olema tunnustatud. Samuti ei saa toidukäitleja kasutada marginaalse, kohaliku ulatusega ja piiratud tegevusega seotud vabastust, sest tegemist ei ole jaemüüjalt jaemüüjale (st lõpptarbijale) tarnimisega, näiteks kui lihunik tarnib hakkliha teisele toidukäitlejale, kes omakorda kasutab seda teistele ettevõtjatele tarnitavate lihapiirukate valmistamiseks.

Ehkki teatavate tegevuste (nt hulгимүүк) mõiste ei ole määruses määratletud, saab III lisas esitatud otsustuspuu abil selgelt välja selgitada, millal määruse (EÜ) nr 853/2004 nõuded on kohaldatavad.

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

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

Kõnealune mõiste võimaldab tegelikel lõpptarbijaid varustavatel jaemüügikauplustel (näiteks lihapoel) tarnida loomset toitu teisele kohalikule jaemüügiettevõttele üksnes kooskõlas määruse (EÜ) nr 852/2004 nõuetega. Määruse (EÜ) nr 853/2004 nõuded (nt ettevõtte tunnustamine, identifitseerimismärgi kasutamine) ei oleks sel juhul kohaldatavad. Marginaalse, kohaliku ulatusega ja piiratud tarnimise mõiste põhineb eeldusel, et peamiselt lõpptarbija varustamisega tegelevad jaemüügiettevõtted müüvad oma tooteid üldjuhul kohalikul turul (isegi kui sihtkoht on teises liikmesriigis) ega tegele seega kaugkaubandusega, mille puhul tuleb rohkem tähelepanu pöörata transpordi- ja külmaahela tingimustele ja järelevalvele. Suure liikmesriigi puhul ei oleks marginaalse, kohaliku ulatusega ja piiratud tarnimise mõiste geograafiline laiendamine kogu selle liikmesriigi territooriumile seega määrusega kooskõlas.

Kõnealust mõistet on põhjalikumalt selgitatud põhjenduses 13, mille kohaselt peaksid sellised tarded moodustama üksnes väikese osa tarniva ettevõtte äritegevusest; ettevõtted, kellele tarnitakse, peaksid asuma vahetus läheduses; ning tarded peaksid hõlmama üksnes teatavat liiki tooteid või ettevõtteid.

Mõnikord võivad jaemüüjad (nt lihakauplused) toota (absoluutväärtuses) väikestes kogustes toitu, millest enamik tarnitakse toitlustusettevõtetele ja/või teistele jaemüüjatele. Sellisel juhul on määruse eesmärgiga kooskõlas võimaldada jätkuvalt kasutada traditsioonilisi turustusmeetodeid, võttes arvesse, et marginaalse tarnimise mõiste peaks hõlmama väikestes kogustes tarnimist. Seetõttu tuleks marginaalse tarnimise all mõista loomse toidu (absoluutväärtuses) väikestes kogustes tarnimist **või** olukorda, kus sellised tarded moodustavad väikese osa ettevõtte äritegevusest. Igal juhul peaks määruses sätestatud kolme kriteeriumi kombinatsioon võimaldama asjakohaselt liigitada enamikke olukordi.

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

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

Määruse (EÜ) nr 852/2004 kohast esmatootmise mõistet on määruse (EÜ) nr 853/2004 alusel teatavate loomsete saaduste puhul edasi arendatud.

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

Elusate kahepoolmeliste molluskite puhul hõlmab esmatootmine tegevusi, mis toimuvad enne elusate kahepoolmeliste molluskite toomist väljastus- või puhastuskeskusesse, tunnustatud vahendaja ettevõttesse või töötlemisettevõttesse.

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

Kalandustoodete puhul hõlmab esmatootmine eluskalade kasvatamist/püüki/kogumist (*mere- või magevetest*) turuleviimise eesmärgil; see omakorda hõlmab järgmisi seotud toiminguid:

- kalalaeval toimuv tapmine, veretustamine, pea eemaldamine, rookimine, uimede eemaldamine, külmutamine ja transpordiks pakendamine;
- oluliselt muutmata kalandustoodete, sealhulgas eluskalade transport ja ladustamine maismaakasvandustes ning
- oluliselt muutmata kalandustoodete (*mere- või magevetest*), sealhulgas eluskalade transport tootmiskohast esimesse sihtkohaettevõttesse;
- uimastamine kasvanduses või tapmine merel, sealhulgas kasvanduses kasvatatud hariliku tuuni puhul, mille korral uimastamine ja veretustamine võib toimuda saagi kogumiseks kasutatava laeva pardal. Maismaakasvanduses koputamise teel toimuvat uimastamist ega uimastamisjärgset veretustamist ei saa käsitada seotud toimingutena ja seepärast ei kuulu need esmatootmistegevuste alla.

Toorpiim [III lisa IX jao 1. peatükk]

Määrus sisaldab nõudeid, mida tuleb järgida põllumajandusettevõttes, eeskätt lüpsiloomade tervisenõuded, piimatootmisettevõtete hügieeninõuded ja toorpiimale esitatavad nõuded.

Munad [III lisa X jao 1. peatükk]

Määrus hõlmab munade käitlemist tootja tööruumides ning selles on sätestatud, 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

Tunnustatud peavad olema need ettevõtted (välja arvatud ettevõtted, kes tegelevad ainult esmatootmise, transporditoimingute, kontrollitava temperatuuriga ladustamistingimusi mittevajavate toodete ladustamise või jaemüügiga, mille suhtes kõnealust määrust artikli 1 lõike 5 punkti b kohaselt ei kohaldata), kes käitlevad loomseid saadusi, mille suhtes on määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisas kehtestatud nõuded. Nende hulka kuulub suur hulk ettevõtteid, sealhulgas töötlemata või töödeldud loomseid saadusi käitlevad ettevõtted.

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

Määrust (EÜ) nr 853/2004 ei kohaldata põhimõtteliselt nende jaemüügiettevõtete suhtes, kes müüvad loomset toitu otse lõpptarbijale (näiteks lihapoed, supermarketid, juustu tootmine põllumajandusettevõttes (vt punkt 3.7)). Seepärast ei pea sellised jaemüügiettevõtted olema tunnustatud.

4.2. Tapmine, mille puhul ei ole tunnustus nõutav

Põllumajandusettevõttes tapetud **lindude ja jäneseliste liha väikestes kogustes** tarnimine tootjalt otse lõpptarbijale või kohalikesse jaemüügiettevõtetesse, kes tarnivad sellist liha otse lõpptarbijatele, ei kuulu määruse (EÜ) nr 853/2004 kohaldamisalasse. Liikmesriigid kehtestavad sellise liha ohutuse tagamiseks siseriiklikud õigusnormid [vt määruse artikli 1 lõike 3 punkt d].

Kohapeal koduseks isiklikuks tarvitamiseks tapmise puhul on tegemist eraisiku tegevusega, keda ei saa pidada toidukäitlejaks. Peale selle ei viida sellise tapmise tulemusel saadud liha turule. Seega ei kuulu tapmine koduseks isiklikuks tarvitamiseks määruste (EÜ) nr 852/2004 ja 853/2004 kohaldamisalasse. Liikmesriikides võivad sellist tüüpi tapmise kohta olla kehtestatud siseriiklikud õigusnormid. Koduse tarvitamisena tuleks käsitada looma omaniku ning tema ajutiste eraviisiliste külaliste poolset tarbimist tema enda kodumajapidamises, ilma et vastavaid saadusi turustataks.

4.3. Külmhoonete tunnustamine

4.3.1. Külmhooned jaemüügitasandil

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

Jaemüügiettevõtte osaks olevate külmhoonete suhtes määrust ei kohaldata, välja arvatud juhul, kui jaemüügi tegevuse puhul on nõutav tunnustus (vt käesolevate suuniste punkt 3.7).

Eraldiseisvad külmhooned, mida kasutatakse üksnes transpordi ja ladustamisega piirduvaks hulgimüügi tegevuseks, ei pea olema tunnustatud, kuid nende puhul tuleb järgida temperatuurinõudeid. Kui aga kõnealune hulgimüügi tegevus hõlmab enamasti ladustamist ja transporti (näiteks portsjoniteks jagamine, viilutamine, taaspakendamine, külmutamine toidu annetamise eesmärgil), käsitatakse külmhoonet kooskõlas artikli 4 lõikega 2 tunnustamisele kuuluva ettevõttega. Teisisõnu peab külmhoone olema tunnustatud siis, kui jaemüügi tegevuse suhtes on kohaldatav määrus (EÜ) nr 853/2004 (vt otsustuspuu III lisas).

4.3.2. Muud (jaemüügiga mitteseotud) külmhooned

Olenemata külmhoones toimuvast tegevusest, ei kehti määruse (EÜ) nr 853/2004 artikli 1 lõike 5 punkti b kohased vabastused juhul, kui külmhoone puhul ei ole ilmselgelt tegemist jaemüügi ettevõttega, st eraldiseisvas külmhoones ladustatakse rümpasid või lihatükke edasiseks tarnimiseks ettevõtetesse (lihalõikus- ja

lihatöötlemisettevõtted), mis kuuluvad tunnustamisele selle määruse artikli 4 lõike 2 alusel. Sellised külmhooned peavad igal juhul olema tunnustatud, samamoodi nagu külmhooned, mis on osa tunnustamisele kuuluvast ettevõttest (nt tapamaja, lõikusettevõte, kalatöötlemisettevõte, meierei jne).

IV lisas on esitatud otsustuspuu, mille abil saab kindlaks teha külmhoonete suhtes kohaldatavad nõuded.

4.4. Taaspakendamisetevõtted

Taaspakendamisetevõtetes pakitakse lahti varem teises ettevõttes pakendatud loomsed saadused. Lahtipakkimise ja taaspakendamisega võivad olla seotud sellised toimingud nagu toidu viilutamine ja lõikamine.

Taaspakendamisetevõtted käitlevad lahtisi loomseid saadusi. Arvesse tuleb võtta, et kui need ettevõtted käitlevad määruse III lisaga hõlmatud loomseid saadusi, kuuluvad nad määruse artikli 4 lõike 2 kohaldamisalasse. Seega kehtib nende suhtes tunnustamisnõue. See on loogiline lähenemisviis, pidades silmas, et sellistes ettevõtetes võivad tekkida uued ohud.

Jälgitavuse tagamiseks ei tohiks toidukäitlejad turule viia taaspakendamisetevõttes käideldud loomseid saadusi, millel puudub taaspakendamisetevõtte identifitseerimismärk.

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 (*Rangifer tarandus tarandus*) on samuti tehistingimustes peetav uluk. Tehistingimustes peetavate ulukite alla kuuluvad ka tehistingimustes peetavad laamad ja alpakad, sest need ei kuulu kodukabiloomade alla.

5.2. Puhtad loomad

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

- põllumajandustootjad peavad võimaluse piires võtma piisavaid meetmeid, et tagada tapamajja 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);
- veterinaarjärelevalve ametnik peab kontrollima vastavust nõudele, et loomi, kelle naha või karvkatte seisukord on selline, et tapmise ajal on liha saastumise risk vastuvõetamatult suur, ei tapeta enne eelnevat puhastamist (komisjoni rakendusmääruse (EL) 2019/627 artikli 11 lõige 4 ja artikli 43 lõige 2).

See nõue on kehtestatud seetõttu, et kaalukate tõendite kohaselt on loomade ebapuhtus põhjustanud rümpade saastumist ja sellest tulenevalt toidumürgitusjuhtumeid. Tapale viidavad loomad peavad seega olema piisavalt puhtad, et nad ei põhjustaks vastuvõetamatut riski tapmise ja korrastamise ajal.

Nõude eesmärk on vältida liha saastumist tapmise ajal ja seeläbi tagada liidu õigusega nõutav mikrobioloogiline ohutus.

Meetmed selle eesmärgi täitmiseks on asjaomaste toidukäitlejate otsustada. Sel otstarbel saab kasutada mitmesuguseid meetmeid, sealhulgas alljärgnevad:

- loomade tõhus puhastamine ja/või
- loomade sorteerimine puhtuse järgi ja sobiva tapasüsteemi väljatöötamine ja/või
- loomade hügieenilise korrastamise protseduuride väljatöötamine, et kaitsta rümpasid tarbetu saastumise eest, ja/või
- muu asjakohane kord.

Kõnealuste meetmete kindlaksmääramisel saavad tapamajade käitajad lähtuda heade tavade suunistest. Vt tapahügieeni heade tavade jagamist käsitlev juhend¹³.

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: „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.“

¹³ https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_en.

Nagu ka muude nõuete puhul, tuleb lautade või ootetarandike olemuse üle otsustamisel arvesse võtta proportsionaalsuse põhimõtet. Väikestes tapamajades, kus tapetakse vähe loomi, puudub vajadus keerukate või ulatuslike taristute järele ning jootmiseseadmed ja vajaduse korral söötmiseseadmed võivad olla lihtsad (nt teisaldatavad seadmed).

5.4. Nugade steriliseerimise seadmed

Määruse III lisa I jao II peatüki punkti 3 kohaselt tuleb tapamajades tagada „võimalused tööriistade desinfitseerimiseks kuuma veega, mis on temperatuuril vähemalt 82 °C, või võrdväärse mõjuga alternatiivsüsteem“.

Väikeste tapamajade käitajad on väljendanud muret selle üle, et nugade steriliseerimise nõude tõttu võib taparuumis tekkida vajadus mitmesuguste vahendite järele.

Nõude eesmärk on tagada, et liha ei saastuks seadmete, näiteks nugade kaudu. Selle eesmärgi saavutamiseks saab kasutada mitmesuguseid meetmeid, näiteks:

- nugade steriliseerimise seadmete paigutamine tapamaja põhikohtadesse, et need oleksid töötajatele vabalt kättesaadavad – sellised seadmed võivad sobida suurematesse tapamajadesse;
- korraga piisava arvu nugade steriliseerimine, et tapatoimingute ajal oleksid puhtad noad pidevalt kättesaadavad – selline lahendus sobib väikese tootmisvõimsusega tapamajadele.

5.5. Trimmingu- ja lõikamisjääd

Määruse III lisa V jao II peatüki punkti 1 alapunkti c alapunktis 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 mitmel korral palutud selgitada, mida termin „trimmingu- ja lõikamisjääd“ tähendab.

Üldiselt ei oleks loogiline keelustada inimtoiduks kõlblike toodete kasutamist inimtoiduks. Inimtoiduks kõlblike väikeste lihatükkide (mis on saadud trimmingu ja lõikamise tulemusena) kasutamine hakkliha valmistamisel ei tohiks seega tekitada probleemi, arvestades et igal juhul tuleb tagada hakkliha mikrobioloogiline kvaliteet ja et need lihatükid pärinevad tervelt lõigatud lihast.

5.6. Toiduainete tarneahelat käsitleva teabe hindamine tapamajades

Seoses toiduainete tarneahelat 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 veterinaarjärelevalve ametnikule.

Praktikas peab tapamaja käitaja **kontrollima**, kas esitatav toiduainete tarneahela teave on täielik ja ilmsete vigade või lünkadeta ning kas see teave põhjendab tema otsust. Sellega ei ole tapamaja käitajale pandud kohustust hinnata seda teavet professionaalselt, nii et see hõlmaks ka muid aspekte kui meetmed, mida käitaja peab võtma kooskõlas oma tavapärase töökorraga; sellise täiendava hindamise saab teha üksnes veterinaarjärelevalve ametnik.

5.7. Võimalik tapmine päritoluettevõttes, sealhulgas mobiilsetes tapamajades

Üha enam peetakse vajalikuks võimalust kohapealseks tapmiseks põllumajandusettevõttes, et vältida loomade heaoluga seotud probleeme tapamajja transpordil. Määruse (EÜ) nr 853/2004 eesmärk on aga tagada, et liha vastaks igal juhul hügieeni-/ohutusnõuetele. Sellegipoolest on määrusega (EÜ) nr 853/2004 ette nähtud mitu varianti, et võimaldada teatavatel tingimustel päritoluettevõttes tapmist, nagu on osutatud tabelites 1 ja 2.

Tabel 1. Võimalik tapmine ja korrastamine päritoluettevõttes

Liigid	Täielik tapaprotsess
Kõik koduloomaliigid ja tehistingimustes peetavad ulukid	Tunnustatud paikne (väike) tapamaja
	Tunnustatud täielikult mobiilne tapamaja
	Osaliselt mobiilne tapamaja, kusjuures paiksed osad – nt tapaeelseks pidamiseks või jahutamiseks – on tunnustatud
	Koduseks isiklikuks tarvitamiseks ilma turuleviimiseta
Kodulinnud ja jäneselised, põhjapõdrad (<i>Rangifer tarandus tarandus</i> , Soome ja Rootsi teatavates piirkondades)	Väikestes kogustes liha, mis tarnitakse otse lõpptarbijale või kohalikku jaemüügiettevõttesse, kes tarnib otse lõpptarbijale

Tabel 2. Võimalik uimastamine ja veretustamine (+ võimalik mao ja soolte eemaldamine) päritoluettevõttes teatavatel tingimustel

Liigid	Uimastamine ja veretustamine (+ võimalik mao ja soolte eemaldamine)

Kodukabjalised	Hädatapmine
Koduveised, kitsed, lambad, sead ja kodukabjalised	Piiratud arv
Tehistingimustes peetavad silerinnalised linnud, tehistingimustes peetavad uluksõralised ja piisonid	Et vältida riske käitlejale või hoida ära loomade vigastusi vedamise ajal
Viivitusega siseelunditest puhastatud, rasvamaksa tootmise eesmärgil kasvatatud kodulinnud, haned ja pardid, tehistingimustes peetavad (väike)ulukid	Lubatud

Täielik tapaprotsess ja korrastamine põllumajandusettevõttes peavad toimuma kooskõlas määruses (EÜ) nr 852/2004 sätestatud asjakohaste üldiste hügieeninõuetega ja määruse (EÜ) nr 853/2004 kohaste lihatootmise toiduhügieeni erieeskirjadega. See tähendab, et tapamajadel peab olema pädeva asutuse tunnustus. Tunnustamise nõudest vabastatud tegevused on tapmine koduseks isiklikuks tarvitamiseks ilma turuleviimiseta ning kodulindude ja jäneseliste liha väikestes kogustes tarnimine otse lõpptarbijale või sellist liha otse lõpptarbijale tarnivatesse kohalikesse jaemüügiettevõtetesse kooskõlas määruse (EÜ) nr 853/2004 artikli 1 lõikega 3.

Võimalus **uimastada ja veretustada kabiloomi päritoluettevõttes** võib hügieeni seisukohast olla üpris problemaatiline, võttes näiteks arvesse riski, et rümbad võivad tapamajja transportimisel ristsaastuda; seepärast kohaldatakse mõistlikku lähenemisviisi, mille kohaselt on liigid ja loomade arv piiratud ning nõutav on veterinaarjärelevalve ametniku kohalolu.

Kui määrustes (EÜ) nr 852/2004 ja (EÜ) nr 853/2004 taristule esitatavad nõuded on põllumajandusettevõttes toimuva tapmise puhul ebaproportsionaalsed, võivad liikmesriigid neid nõudeid kohandada siseriiklike õigusnormide vastuvõtmisega kooskõlas määruse (EÜ) nr 852/2004 artiklis 13 ja/või määruse (EÜ) nr 853/2004 artiklis 10 sel eesmärgil sätestatud korraga.

Tapamajade piiriülese tegevuse suhtes kohaldatakse teatavaid piiranguid:

- täielikult mobiilne tapamaja peab olema tunnustatud igas liikmesriigis, kus seda käitatakse (seejuures tuleb kasutada eraldiseisvat tervise-/identifitseerimismärki), sest ettevõtte tunnustamine liikmesriigi territooriumil kuulub vastava riigi ametiasutuse pädevusse;

- täiendavaid piiranguid ei kohaldata juhul, kui tegemist on mobiilse üksuse (tapaboks) piiriülese kasutamisega kooskõlas määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa I jao VIa peatükiga: tapaeelse kontrolli võib teha riigi A veterinaarjärelevalve ametnik riigis A ning tapajärgne kontroll võib toimuda riigis B asuvas tapamajas riigi B veterinaarjärelevalve ametniku järelevalve all või vastutusel. Loanumber/tervisemärk on selle tapamaja loanumber/tervisemärk, mille alla mobiilsed üksused kuuluvad.

5.8. Värske liha külmutamine „liigse viivitusega“

Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa I jao (kodukabiloomade liha) VII peatüki punktis 4 on sätestatud: „Külmutamiseks ettenähtud liha tuleb külmutada ilma liigse viivitusega, vajaduse korral arvestades külmutamisele eelnevat stabiliseerimisperioodi.“ Stabiliseerimisperiood on ajavahemik – enamasti mõni päev –, mille jooksul tohib liha lõigata ja/või külmhoonesse transportida. Liigse viivitusega külmutamise nõue kehtib ka kodulindude ja jänesealiste liha puhul (määruse III lisa II jao V peatüki punkt 5).

Sellest tulenevalt tuleb liha külmutada kohe pärast tapmist, kusjuures kasutada ei tohi liha,

- mille tarvitamise tähtpäev on saabumas ja mida soovitakse sel viisil säilitada kauem edasiseks töötlemiseks;
- mis vaakumpakendatakse, et säilitada liha jahutatuna pärast stabiliseerimisperioodi lõppu.

Erandina võivad liha teatavatel eespool osutatud nõuetes sätestatud tingimustel külmutada jaemüüjad toidu annetamise eesmärgil, et hõlbustada toidu ohutut ümberjaotamist kõnealuses olukorras. Lisaks on liigse viivitusega külmutamine lubatud pärast veiseliha kuivlaagerdamist, mis muudab liha organoleptilisi omadusi.

5.9. Libisev aken rümba aeroobsete mikroorganismide kolooniate arvu korral

Kui kodukabiloomade rümpasid transporditakse temperatuuril üle 7 °C, kehtib aeroobsete mikroorganismide kolooniate maksimaalne päevakeskmise arv. See keskmine tuleb arvutada kümnenädalase libiseva akna alusel. Üldjoontes vastab kõnealune kümnenädalane libisev aken kümnele järjestikusele proovivõtule, pidades silmas, et määruse (EÜ) nr 2073/2005 kohaselt peavad toidukäitlejad aeroobsete mikroorganismide kolooniate arvu mikrobioloogiliseks analüüsiks proove võtma vähemalt kord nädalas. Kooskõlas määrusega (EÜ) nr 2073/2005 võib rümpadest proovide võtmisel mikroorganismide kolooniate arvu analüüsiks proovivõtused vähendada ühe korranegi iga kahe nädala järel, kui kuuel järjestikusel nädalal on saadud rahuldavad tulemused. Sellisel juhul ning selleks, et tagada ühtlustatud lähenemisviis kogu ELis, tuleks kümne nädala all mõista kümnet proovivõtunädalat või kümnet proovivõtukorda.

5.10. Lihavalmistised ja lihatooted

5.10.1. Lihavalmististe toorained

Toorained, mida tohib kasutada lihavalmististes, on sätestatud määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa V jao II peatüki punktis 2. Lihavalmististe toorainena tohib kasutada konte või nahkasid sisaldavat värsket liha, sest see kuulub värsket liha mõiste alla. Sellist liha ei tohi aga kasutada hakklihast valmistatud lihavalmististe (või hakkliha) tootmiseks.

5.10.2. Kas tegemist on lihavalmistise või lihatooteaga?

Määruse (EÜ) nr 853/2004 I lisas on sätestatud järgmised määratlused:

- lihavalmistised on määratletud kui „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 on määratletud kui „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 töödeldud toote mõiste alla. Lihavalmistised kuuluvad töötlemata toote mõiste alla. Isegi kui värsket lihaga on tehtud toiming, millele on osutatud töötlemise mõiste määratluses ning millest ei piisa lihaskiudude sisemise struktuuri muutmiseks ja seega värsket liha omaduste kaotamiseks, on lõpptoodet lihavalmistis ja seega töötlemata toode. Kui see toiming on aga olnud piisav, et muuta liha sisemiste lihaskiudude struktuuri ja toodet on seega oluliselt muudetud, käsitatakse lõpptoodet lihatootena (ehk töödeldud tootena).

Lihavalmististe ja lihatoodete mõisteid (ning muid määruses (EÜ) nr 853/2004 kasutatud mõisteid) tõlgendatakse tahtlikult laialt, arvestades et lihatehnoloogia on uuenduslik. Siiski on vaja, et tooted kuuluksid konkreetsete mõistete alla ning et neid valmistataks kooskõlas asjaomaste hügieeninõuetega. Lisaks sellele viidatakse kõnealustele mõistetele turustusnorme, lisaaineid ja märgistust käsitlevates eeskirjades ning seega on oluline kohaldamist võimalikult suurel määral ühtlustada.

Tooted võidakse turule viia enne seda, kui liha / lihaskiu sisemist struktuuri on töötlemisega täielikult muudetud. Sellistel juhtudel on otsustamisel, millise mõiste alla toode kuulub, määravaks teguriks see, mil määral on värsket liha omadused toote turuleviimisel kaotatud. Kui värsket liha omadused ei ole täielikult kaotatud, tuleks toodet käsitada lihavalmistise mõiste alla kuuluvana. Kui värsket liha

omadused on täielikult kaotatud, tuleks toodet käsitada lihatoote mõiste alla kuuluvana.

Mõne töötlemisviisiga (nt kuumutamine, suitsutamine, kuivatamine) kaotatakse värsket liha omadused visuaalselt; see omakorda võimaldab selgelt eristada lihavalmistisi (nt üksnes pealt küpsetatud liha) lihatoodetest (läbiküpsetatud liha).

Teistel juhtudel kaotatakse värsket liha omadused järk-järgult ja vähem märgatavalt selliste töötlemisviisidega nagu soolamine ja marineerimine. Sellistel juhtudel tuleks värsket liha omaduste kaotamise määra hinnata turuleviimisel, et otsustada, kas vastav toode tuleks turule viia lihavalmistise või lihatootena. Ainuüksi maitseainete, koostisosade või lisaainete lisamine (mida nimetatakse vahel ekslikult marineerimiseks) iseenesest töötlemise alla ei kuulu. Lihatootega on tegemist üksnes juhul, kui orgaaniliste hapete ja/või soola lisamisega on liha enne turuleviimist töödeldud nii, et see on piisav värsket liha omaduste kaotamiseks toote sisemuses.

Sellega seoses saab tuua alljärgnevaid näiteid.

- a) Hakkliha, millele on lisatud muid toiduaineid, maitse- või lisaaineid, ilma et värsket (hakk)liha omadused muutuksid, on lihavalmistis¹⁴.
- b) Marinaad on eraldiseisev vedel valmistis, mis sisaldab vähemalt orgaanilisi happeid või nende soolasid ning mida kasutatakse liha pehmendamiseks ja säilitamiseks: see võib olla soolane ja/või magus, sisaldada maitseaineid, õli ja/või alkoholi. Soolvesi on vähemalt vett ja soola sisaldav lahus, mida kasutatakse soolamiseks: see võib sisaldada üksnes neid koostisosi ja lisaaineid, mida on lubatud kasutada tootes, millele seda lisatakse. Marineerimist ja soolamist käsitatakse töötlemisena, sest nendega muudetakse algset toodet oluliselt, st toote pH-d ja soolasisaldust (vt määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 2 lõike 1 punkt m). Lihavalmistist saab aga lihatootena käsitada alles siis, kui seda on põhjalikult töödeldud ja selle tulemusena on muudetud lihaskiudude sisemist struktuuri (vt lihatoote mõiste määratlus) toote ükskõik millises osas. Sellest tulenevalt võib teha alljärgnevad järeldused.
 - i. Värske liha, mis on sisemiseni täielikult läbi marineeritud, kuulub üldjuhul lihatoote mõiste alla, sest selle protsessi tulemusena lihaskiududes sisalduvad valgud denatureeruvad, mis omakorda kujutab endast lihaskiudude sisemise struktuuri muutmist. Seejuures tuleb tagada, et marineerimisprotsessis jõuaks marinaad ühtlaselt liha sisemusse (nt kasutada mitme nõelaga marinaadipritsi, töödelda liha mehaaniliselt lihatrümmis või hoida liha marinaadis pika aja jooksul, et tagada marinaadi võimalikult ühtlane jaotumine).

¹⁴ Kui lisatud on üksnes soola ja soolasisaldus on alla 1 %, on jätkuvalt tegemist värsket lihaga, mitte lihavalmistisega.

- ii. Värske liha, mis ei ole sisemuseni täielikult läbi marineeritud, kuulub lihavalmistise mõiste alla, kuna lihaskiudude sisemist struktuuri ei ole täielikult muudetud ja liha lõikepinnal on endiselt näha värske liha omadusi.
 - iii. Värsket liha, mis on soolvees sisemuseni täielikult läbi sooldunud, võib esialgu endiselt käsitada lihavalmistisena; lihatoote mõiste alla kuulub see alles siis, kui soola lisamisega saavutatakse kuivatamisefekt, mille tulemusena värske liha omadused enne turuleviimist järk-järgult kaovad. Seejuures tuleb tagada, et soolamisprotsessis jõuaks soolvesi ühtlaselt liha sisemusse (nt kasutada mitme nõelaga soolveepritsi, töödelda liha mehaaniliselt lihatrumlis või hoida liha soolvees pika aja jooksul, et tagada soolvee võimalikult ühtlane jaotumine).
 - iv. Värske liha, mis ei ole sisemuseni täielikult läbi sooldunud, kuulub lihavalmistise mõiste alla, kuna lihaskiudude sisemist struktuuri ei ole täielikult muudetud ja liha lõikepinnal on endiselt näha värske liha omadusi.
- c) Pruunistatud liha, mille tükki jääb kesktelt tooreks, kuulub lihavalmistise mõiste alla, kuna kuumutamine ei ole piisav lihaskiudude sisemise struktuuri muutmiseks ja värske liha omaduste täielikuks kaotamiseks. Liha lõikepinnal on seepärast endiselt näha värske liha omadusi.
 - d) Läbipraetud liha, mida on enne tarbimist vaja veel kuumutada, kuulub lihatoote mõiste alla, kuna praadimisega on lihaskiudude sisemist struktuuri muudetud sel määral, et värske liha omadused on kaotatud ja liha lõikepinnal ei ole enam näha värske liha omadusi.

PIIM JA PIIMATOOTED

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 või füüsikaliskemiliste kõrvalekallete suhtes kontrollima lüpsja või tuleb seda teha sarnaseid tulemusi andva meetodi abil.

Tavaliselt kontrollib lüpsja kõikide loomade piima visuaalselt. Kasutada võib muid meetodeid, mis tagavad sarnased tulemused.

Muud meetodid on vajalikud juhul, kui lüpsmine toimub täisautomaatsete lüpsiseadmetega. Eeskätt on hea tava kasutada automaatseid lüpsiseadmeid, mis suudavad automaatselt tuvastada kõrvalekalletega piima ja eraldada selle inimtoiduks ettenähtud piimast. Välja on töötatud automaatseid lüpsiseadmeid käsitlev rahvusvaheliselt tunnustatud ISO standard, mis hõlmab piima

organoleptiliste ja füüsikalis-keemiliste kõrvalekallete kontrollimise meetodeid (ISO 20966:2007).

5.12. Märgistamine

Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa IX jao IV peatükiga on ette nähtud inимtoiduks ettenähtud toorpiima ja toorpiimast valmistatud toodete märgistamine vastavalt määrusele (EL) nr 1169/2011, milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele. Sellest tulenevalt kehtib toorpiimast valmistatud toodete märgisel olev teave kuni müügikohani.

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

Sama peatüki punkti 1 alapunktis b osutatud füüsilise või keemilise töötlemise all tuleks mõista töötlemisviise, mida kasutatakse toorpiimast valmistatud piimatoodete puhul selleks, et vähendada toorpiimaga seotud võimalikke mikrobioloogilisi ohte (nt mikrofiltrimine). ELi tasandil ei ole kehtestatud eeskirju, mille kohaselt peaks piimatootete märgistusel olema konkreetselt välja toodud kasutatud töötlemisviisi laad või nimetus.

5.13. Lehmapiima kriteeriumid

III lisa IX jao II peatükis III osa lõike 1 punktis b on sätestatud, et piimatoodete valmistamiseks kasutatavas töödeldud lehmapiimas peab bakterite arv milliliitri kohta olema alla 100 000. Nimetatud nõude eesmärk on tagada, et toorainena kasutatav töödeldud piim (nt pastöriseeritud piim) vastaks kõnealusele piirmäärale enne, kui see suunatakse uude töötlustappi. See nõue kehtib juhul, kui protsessis tekib ettenägematuid katkestusi. Seega ei ole eesmärk nõuda, et sellele kriteeriumile peaks vastama selline töödeldud piim, mis on juba suunatud uude kavandatud töötlustappi (nt kui jogurti või juustu valmistamisel on piimale töötlemiseks lisatud mikroorganisme) või mis suunatakse pidevprotsessi (nt toorpiim > pastöriseeritud piim > piimapulber).

5.14. Loomaliigid

Määruse (EÜ) nr 853/2004 I lisa punkti 4.1 kohaselt on toorpiim „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 märade, 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 ohtu kujutavad parasiidid

Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao III peatüki D osa sisaldab sätteid, mille eesmärk on tagada kalandustoodetes selliste parasiitide eluvõimeliste vastsete hävitamine, mis võivad olla ohtlikud tarbijate tervisele. Kalandustoodetega levivate inimestel esinevate parasiithaiguste põhjused on järgmised.

- Inimese tervisele ohtlike eluvõimeliste parasiitide allaneelamisest tingitud nakkus. Selliste tarbija tervisele ohtlike parasiitide vastsed on 1) ümarusside, peamiselt perekonna *Anisakis* liikide ja *Pseudoterranova decipiens*'e vastsed, 2) perekonna *Diphyllobothrium* paelusside vastsed (plerotserkoidid) ja 3) imiussivastsed (metatserkaarid).
- Sugukonna *Anisakidae* ümarusside tekitatud allergiline reaktsioon. Euroopa Toiduohutusameti (EFSA) andmete kohaselt¹⁵ on allergiliste reaktsioonidega selgelt seostatud üksnes liiki *Anisakis simplex*. EFSA arvamuse kohaselt tekivad allergilised reaktsioonid perekonna *Anisakis* ümarusside suhtes peamiselt elusate *Anisakis simplex*'i vastsetega nakatumise tõttu.

5.16. Parasiitide vastsete hävitamise meetodid

Toidukäitlejad peavad tagama, et kalandustooteid on enne turule viimist visuaalselt kontrollitud, et avastada silmaga nähtavaid parasiite. Kõnealune visuaalne kontroll, mis tehakse roogitud ja rookimata kalandustoodetel kooskõlas määrusega (EÜ) nr 2074/2005, on ette nähtud selleks, et vältida ilmselgelt saastunud kalandustoodete turuleviimist inimtarbimiseks. Kalandustooteid viiakse sageli turule värskete kalandustoodetena, mida tarbija peab enne söömist kuumtöötleva või külmutama viisil, mis tagab eluvõimeliste parasiitide hävitamise. Kalandustooteid tuleb visuaalselt kontrollida kujul, milles toidukäitleja neid käitleb (tervena, roogituna, fileerituna, viilutatuna). Määruses (EÜ) nr 2074/2005 on sätestatud visuaalse kontrolliga seotud mõistete määratlused ning ka üksikasjalikumad eeskirjad roogitud, fileeritud ja viilutatud kala visuaalse kontrolli kohta.

Õigusaktis on sätestatud konkreetne temperatuur ja ajavahemik, millest toidukäitlejad peavad töötlemisel kinni pidama, et tagada eluvõimeliste parasiitide hävimine. Kõnealuse sisetemperatuuri saavutamine sõltub toote paksusest ja koostisest. Näiteks tuleks 3 cm paksust fileed hinnangute kohaselt kuumtöödelda 10 minutit, et *Anisakis* spp. vastsed häviksid. Teatavate geograafiliste piirkondade mageveekalades leiduvate imiusside (sh perekondade *Opisthorchis* ja *Clonorchis* liigid) vastsed (metatserkaarid) on aga temperatuurile vastupidavamad.

¹⁵ Bioloogiliste ohtude teaduskomisjoni arvamus kalandustoodetes leiduvate parasiitide kohta, vastu võetud 11. märtsil 2010, <http://www.efsa.europa.eu/it/scdocs/doc/1543.pdf>.

Seepärast peavad mageveekalu turule viivad toidukäitlejad ühtlasi arvestama riskiga, et kõnealustes toodetes võib leiduda metatserkaarid, mis võivad olla tervisele ohtlikud, kui tooted on mõeldud tarbimiseks ilma töötlemiseta, mis parasiidid hävitaks. Mitmesugustes aruannetes on seoses eri imiusside metatserkaaride hävitamiseks piisava külmutamisega osutatud erinevatele parameetritele, mistõttu on ka õigusaktide sätteid üle maailma erinevad. EFSA viitab kalandustoodetes leiduvaid parasiite käsitlevas otsuses Maailma Terviseorganisatsiooni seisukohtadele, mille kohaselt hävivad *Opisthorchis* spp. ja *Clonorchis* spp. metatserkaarid siis, kui tooteid hoitakse külmutatuna viis päeva temperatuuril $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Teistsugused temperatuuri- ja ajaparametrid on eri metatserkaaride puhul muu hulgas esitatud FAO kalandusosakonna tehnilises dokumendis nr 444¹⁶. Muu hulgas on osutatud sellele, et *Clonorchis sinensis*'e vastsete hävitamiseks kulub temperatuuril $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ külmutamisel 3–4 päeva ja *Opisthorchis felinus*'e vastsete hävitamiseks 32 tundi (temperatuuril $-28\text{ }^{\circ}\text{C}$).

Mis puudutab kuumtöötlemist metatserkaaride hävitamiseks, siis on kalandustoodetes leiduvaid parasiite käsitlevas EFSA arvamuses osutatud, et perekondade *Clonorchis* ja *Opisthorchis* metatserkaaride hävitamiseks tuleb tooteid kuumtöödelda 30 minutit temperatuuril $70\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Kui toidukäitleja viib turule kalandustooteid, mis on ette nähtud tarbimiseks toorelt või mis on marineeritud, soolatud või töödeldud viisil, mis ei ole piisav eluvõimeliste parasiitide hävitamiseks, ei ole vastavalt määrusele külmutamine nõutav selliste kalandustoodete puhul, mida on hoitud külmutatult nii kaua, et see on piisav eluvõimeliste parasiitide hävitamiseks. Määruse kohaselt tuleb külmutatud kalandustooteid säilitada temperatuuril mitte üle $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ toodet läbivalt. Muude parasiitide puhul (v.a imiussid) tuleb külmutamisel langetada toote sisetemperatuur kõikides toote osades vähemalt temperatuurini

a) $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ vähemalt 24 tunniks

või

b) $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$ vähemalt 15 tunniks.

Kuigi imiussivastsed on mõnevõrra vastupidavamad, võib järeldada, et ajavahemik, mille jooksul külmutatud kalandustooteid ladustamisel, transpordil ja turustamisel temperatuuril $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ tavaliselt hoitakse, peaks olema piisav, et hävitada kõik parasiidid, mis võivad olla ohtlikud tarbijate tervisele. Kui värsked kalandustooted külmutatakse tehnoloogilistel põhjustel lühikeseks ajaks (näiteks külmutamine rahvatervisele ohtu kujutavate eluvõimeliste parasiitide hävitamiseks), saab neid endiselt käsitada värskete kalandustoodetena.

¹⁶ FAO kalandusosakonna tehniline dokument nr 444 „Assessment and management of seafood safety and quality“ (Mereandide ohutuse ja kvaliteedi hindamine ja juhtimine): punkt 5.1.4 parasiitide kohta, <http://www.fao.org/docrep/006/y4743e/y4743e0c.htm>.

Kalandustoodetes leiduvate parasiitide hävitamiseks saab kasutada ka muid meetodeid peale külmutamise või kuumtöötlemine, näiteks kuivsoolamine kindla aja jooksul. Kui toidukäitleja kasutab tarbija tervist ohustada võivate parasiitide hävitamiseks selliseid muid meetodeid, tuleb sellisel töötlemisel lähtuda riskihindamise tulemustest, mis tõendavad meetodi tõhusust. Lisateavet rahvatervisele ohtu kujutavate parasiitide vastsete hävitamise meetodite kohta leiab eri dokumentidest, näiteks EFSA arvamus kalandustoodetes leiduvate parasiitide kohta, EFSA arvamus Läänemere kaladel esinevate parasiitide kohta,¹⁷ FAO kalandusosakonna tehniline dokument nr 444 ja Prantsusmaa riskihindamisasutuse AFSSA arvamus nr 2007-SA-0379¹⁸.

5.17. Loodusest püütud kala

Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao III peatüki D osa punkti 3 alapunkti c kohaselt võib liikmesriigi pädev asutus ette näha, et külmutamine ei ole nõutav juhul, kui saadaval on epidemioloogilised andmed, mis näitavad, et kala on pärit püügipiirkonnast, kus ei ole tervisele ohtlike parasiitide leidumise ohtu.

EFSA on järeldanud, et kõigi loodusest püütud mere- ja mageveekaladega kaasneb inimtervisele ohtlike eluvõimeliste parasiitide esinemise risk, kui need tooted on mõeldud söömiseks toorelt või peaaegu toorelt. Sellest tulenevalt peab hinnangu uute dokumentide kohta, mille kohaselt ei leidu loodusest püütud mere- või mageveekalades parasiite, põhinema asjakohasel riskihindamisel. Hindamisel, kas teatavast püügipiirkonnast pärit kalandustooted võivad olla tervisele ohtlikud, tuleks arvesse võtta parasiitide ja nende peremeesorganismide levimust, arvukust, liike ja geograafilist levikut, samuti seiresüsteemide abil saadud tulemusi ning parasiitide levimuse ja arvukuse suundumusi. Ühtlasi tuleb märkida, et liikmesriigil on kohustus sellisest siseriiklikust meetmest teatada kooskõlas direktiiviga (EL) 2015/1535¹⁹.

5.18. Tehistingimustes peetav kala

Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa III peatüki D osa punkti 3 alapunkti d kohaselt võib külmutamiskoostõudest vabastada teatavad tehistingimustest pärit kalandustooted, isegi kui need on ette nähtud tarbimiseks toorelt või need on marineeritud, soolatud või töödeldud viisil, mis ei ole piisav eluvõimeliste parasiitide hävitamiseks. Kord ja meetmed, millega tagatakse, et toodetes ei leidu parasiite, tuleb välja kujundada

¹⁷ Bioloogiliste ohtude teaduskomisjoni arvamus Läänemere püügipiirkondadest püütud looduslikes kalades leiduvatest parasiitidest tingitud terviseriske käsitlevate epidemioloogiliste andmete hindamise kohta, vastu võetud 7. juulil 2011, <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2320.htm>.

¹⁸ Prantsusmaa toiduohutusameti (AFSSA) arvamus riskihindamistaotluse kohta, mis oli seotud sugukonna *Anisakidae* ümarusside leidumisega kalandustoodetes ning kontrollitud tingimustes söödud kalade ja teatavate looduslike kalaliikide puhul külmutamisega seotud sanitaarkohustusest vabastuse pikendamisel. (AFSSA – taotlus nr 2007-SA-0379). <http://www.anses.fr/Documents/MIC2007sa0379EN.pdf>.

¹⁹ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 9. septembri 2015. aasta direktiiv (EL) 2015/1535, millega nähakse ette tehnilistest eeskirjadest ning infoühiskonna teenuste eeskirjadest teatamise kord (kodifitseeritud tekst; ELT L 241, 17.9.2015, lk 1–15).

nakkusriski arvesse võttes. Toidukäitlejad võivad abi saada hea tava juhenditest selle kohta, kuidas vältida kalandustoodete saastumist parasiitidega, mis võivad olla tervisele ohtlikud.

5.18.1. Kalakasvatussüsteemid, mis oma olemuselt välistavad igasuguse nakkusohu

Tegemist on süsteemidega, mille puhul kalakasvatuseks kasutatavad rajatised ja süsteem on projekteeritud nii, et kaitsta ükskõik milliste nakkusallikatega kokkupuute eest. Selliste süsteemide hulgas on maismaal paiknevad mahutisüsteemid, mille puhul on tõendatud, et mahutis sisalduvas vees ei leidu parasiite. Siia ei kuulu avatud süsteemid, nagu sumbad jms. Kui kalu kasvatatakse magevees, tuleb tagada vee pidev juurdevool ja vesi ei tohi pärineda järvest ega veehoidlast. Kui need tingimused ei ole täidetud või juhul, kui kalu kasvatatakse merevees, peab vesi olema filtreeritud nii, et välistada kokkupuude igasuguste nakkusallikatega. Kui kasutatakse kalakasvatussüsteemi, mis oma olemuselt välistab igasuguse nakkusvõimaluse, piisab sellest, kui tõendatakse, et süsteem vastab selliseid süsteeme käsitlevatele headele tavadele, mis tagab tervisele ohtlike parasiitide puudumise.

5.18.2. Väheolulise nakkusriskiga kalakasvatus

Sellised tootmissüsteemid peavad vastama ka põhikriteeriumidele, mille kohaselt peavad kalad olema kasvatatud embrüotest ja saanud kogu eluea vältel ainult sellist sööta, milles ei leidu eluvõimelisi parasiite. Seejuures ei ole need süsteemid seoses parasiitide võimaliku esinemisega ümbritsevast keskkonnast täielikult eraldatud. Näiteks võivad kalad olla elanud vähemalt osa elueast keskkonnas, kus parasiitide esinemist ei saa välistada. EFSA teadusliku arvamuse kohaselt on spetsiaalsel viisil kasvatatud lõhe puhul risk rahvatervise seisukohalt oluliste parasiitide leidumiseks väike. Praktilised kogemused muude liikidega peale tehistingimustes kasvatatud lõhe on samuti näidanud, et ka muud spetsiaalsel viisil ja/või kindlaksmääratud piirkondades (nii mage- kui ka merevees) kasvatatud kalad võivad olla vabad tarbijate tervisele ohtlikest parasiitidest. Enne kui toidukäitlejad kasutavad sellise tootmisviisi puhul vabastust külmutamismõõdest, peab olema tõendatud, et rakendatud menetluste abil tagatakse, et toodang ei ole eluvõimeliste parasiitide tõttu tervisele ohtlik. Sellised menetlused peab heaks kiitma pädev asutus. Mõnel juhul piisab sellest, kui viidata EFSA riskihinnangule kõnealuse tootmisviisi kohta ja rakendatud menetlustele, samuti sellest, kui riigi tasandil on kehtestatud üldine seireprogramm, millega tagatakse, et soodsa riskihinnangu aluseks olev teave ei muutuks.

Kui tootmisviisiga ei saa parasiitide esinemise riski välistada, võidakse üldjuhul vajalikuks pidada intensiivsemat kalandustoodete seiret kasvanduse või isegi partii tasandil. Parasiitide puudumise kontrolliks kasutatavaid meetodeid tuleks kohandada vastavalt sellele, millise parasiidi ja kalaga on tegemist jms; see võib muu hulgas hõlmata lihtsat visuaalset kontrolli, läbivalgustamist (visuaalne kontroll valguslual) ja tehisseedet pepsiini/vesinikkloriidhappe lahusega. Kui seireprogrammide tulemusena või muul viisil avastatakse toodetes parasiidid, mis võivad olla tervisele ohtlikud, tuleks sellised tooted välja arvata nende toodete

hulgast, mille puhul kasutatakse erandit külmutamisnõudest, kuni tootmissüsteemi on kontrollitud ja kasvanduses on taastunud esialgne olukord, mille põhjal toidukäitleja võis kõnealust erandit kasutada.

5.19. Külmutamata kalandustoodetele lisatavad dokumendid

Igale selliste kalandustoodete partiile, mille suhtes kohaldatakse määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao III peatüki D osa punkti 3 alapunktides c ja d osutatud erandit (st neid ei ole vaja külmutada), lisatakse dokumendid, mis tõendavad, et pädevad asutused on heaks kiitnud menetlused, millega tagatakse, et toodangus ei leidu tervisele ohtlikke parasiite. Sel eesmärgil võib muu hulgas esitada kaubadokumendis lause selle kohta, et kalandustoodete päritoluliikmesriigi pädevad asutused on kõnealused menetlused heaks kiitnud, koopia pädevate asutuste antud heakskiidust menetluste kohta või mis tahes muu dokumendi, mis tõendab, et pädevad asutused on andnud loa ettenähtud külmutamise ärajätmiseks.

5.20. Mõiste „ilmselgelt parasiitidega saastatud“

Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao V peatüki D osas „PARASIIDID“ on toidukäitlejate jaoks kehtestatud üldsäte silmaga nähtavate parasiitide avastamiseks tehtava visuaalse kontrolli ja selliste kalandustoodete turuleviimise kohta:

„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 maismaal asuvate ettevõtete ja kalatöötlemislaevade jaoks kehtestatud täpsemad sätted seoses roogitud kala ning kalafileeade ja -lõikude visuaalse kontrollimisega. Samuti on I peatükis määratletud mõisted „nähtav parasiit“, „visuaalne kontroll“ ja „läbivalgustamine“.

Visuaalseks kontrolliks, mille eesmärk on teha kindlaks, kas kalandustooted on „ilmselgelt parasiitidega saastatud“, ei saa kasutada selliseid meetodeid, mis rikuvad kalandustoodete terviklikkust, nagu tehisseede meetod. Terviklikkust rikkuvaks meetodiks ei peeta kõhuõõne kontrollimist pärast sisselõiget sisikonna ja kõhukelme visuaalseks kontrolliks. Toidukäitleja peab kalandustoodet visuaalselt kontrollima samal kujul, nagu ta seda käitleb (tervena, roogituna, fileerituna, viilutatuna). Kui toidukäitleja käitleb üksnes rookimata kala, vaadeldakse visuaalse kontrolli käigus kala pindmiselt, nt nahka, silmi, suud ja lõpuseid. Roogitud kalandustoodete korral peab toidukäitleja kontrollima ka kõhuõõnt, sisikonda ja kõhukelmet. Fileeritud ja/või viilutatud kalandustoodete korral tuleks kontrollida filesid ja lõike.

Kui kaalutakse, kas kalandustooode on „ilmselgelt parasiitidega saastatud“, et hinnata, kas seda võib turule viia, tuleb eristada kalandustooete söödavaid ja mittesöödavaid osi.

- Kui silmaga nähtavaid parasiite leidub üksnes kalandustoote sellistes osades, mida ei tarbita (**tooraine mittesöödavad osad**), tagatakse tavapäraste menetlustega (sealhulgas rookimine jne), et inimtoiduks ettenähtud toodete jaoks tegelikult kasutatav tooraine ei ole ilmselgelt saastatud silmaga nähtavate parasiitidega. Kui mittesöödavad osad eemaldatakse, ei loeta toorainet „ilmselgelt parasiitidega saastatuks“.
- Kui **söödavad osad (tarbijale turustatavad toorained või tooted)** on silmaga nähtavate parasiitidega ilmselgelt saastatud, on toidukäitlejatel kaks võimalust:
 - i) jätta kalandustoode turule viimata või
 - ii) teha vastavalt määruse (EÜ) nr 852/2004 II lisa IX peatüki punktile 1 hügieenilist tavasorteerimist ja/või eeltöötlust või töötlust, mis tagab, et tarbijale pakutav toode ei ole visuaalsel kontrollil enam „ilmselgelt parasiitidega saastatud“ ning on seega kõlblik inimtoiduks. Menetlused võivad hõlmata sellise tooraine trimmimist, mis on parasiitide suhtes eriti vastuvõtlik.

Codex alimentarius'e komisjon on esitanud rahvusvaheliselt tunnustatud standardid, mis sisaldavad täpsemat teavet parasiitidega saastunud konkreetsete kalandustoodete kohta. Kuigi neid konkreetseid tooteid käsitlevaid norme ei saa kohaldada kõigi kalandustoodete suhtes üldiselt, on nendega kehtestatud asjakohased piirväärtused vastavate toodete jaoks.

Codex alimentarius'e tekstides on tarbijatele pakutavate konkreetsete kalandustoodete puhul esitatud piirnormid seoses mitteeluvõimeliste silmaga nähtavate parasiitidega ja puuduste tasemed seoses parasiitidest tingitud tekstuurimuutustega. Samuti kirjeldatakse *codex alimentarius*'es läbivalgustamist üksikasjalikumalt kui ELi õigusaktides.

Osa kalandustoodetes leiduvaid parasiite ei pruugi olla silmaga nähtavad, kuid need lagundavad kalaliha, mistõttu võib see inimtoiduks kõlbmatuks muutuda. Sellistel juhtudel kohaldatakse määruse (EÜ) nr 852/2004 II lisa IX peatüki punkti 1, mitte määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao V peatüki D osa sätteid kalandustoodetes leiduvate silmaga nähtavate parasiitide kohta.

„Ilmselgelt parasiitidega saastatud“ kalandustoodetega seotud küsimuses võivad toidukäitlejad abi saada hea tava juhenditest.

5.21. Töödeldud/töötlemata kalandustooted

Töötlemise ja töödeldud toodete mõisted on vastavalt määratletud määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 2 lõike 1 punktides m ja o. Selle määruse artikli 2 lõike 1 punkti m kohaselt on töötlemine „mis tahes algset toodet oluliselt muutev tegevus, sealhulgas kuumutamine, suitsutamine, soolamine, laagerdamine, kuivatamine, marineerimine, ekstraheerimine, ekstrudeerimine või nende protsesside kombinatsioon“.

Mõni käitleja süstib värsketesse või sulatatud kalandustoodetesse lisaaineid sisaldavat vesilahust ning väidab, et tegemist on marineerimisega. Seda tehakse selleks, et kasutada keelatud lisaaineid või muid koostisosi, mida ei ole lubatud töötlemata toorestes toodetes kasutada, ning muuta seeläbi kala värvust või tekstuuri; seejuures väidetakse, et tegemist on töötlemisega. Pärast sellist töötlemist paistavad kalandustooted värskete/tooreste ja töötlemata toodetena, mis aga eksitab tarbijaid, sest nad ei eelda, et taoline värske välimus võib tuleneda asjaolust, et värskesse tootesse on lisatud keelatud lisaaineid. Kui töötlemata kalandustoodetes kasutatakse keelatud lisaaineid või muid koostisosi ning sellega ei muudeta oluliselt toodete olemust, ei kujuta see endast töötlemist ning sel viisil saadud toodete turuleviimine töödeldud kalandustoodetena, et selliste lisaainete kasutamist põhjendada, on vastuolus ELi õigusaktidega. Seega ei saa neid tooteid käsitada töödeldud toodetena, arvestades et lisaaineid sisaldava vesilahuse süstimine on tegevus, millega ei muudeta oluliselt algset toodet, mistõttu ei saa seda nimetada töötlemiseks.

IDENTIFITSEERIMISMÄRK

5.22. Kes peab kandma tootele oma identifitseerimismärgi?

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 A osa punktis 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 seisneb selles, et määruses (EÜ) nr 853/2004 on kasutatud väljendit „kohaldatakse tunnustamist“. Sellega jäetakse välja ettevõtted, kes tegelevad üksnes esmatootmise, transporditoimingute, kontrollitava temperatuuriga ladustamistingimusi mittevajavate toodete ladustamise või jaemüügiga, mis ei kuulu määruse (EÜ) nr 853/2004 kohaldamisalasse, samuti ettevõtted, kes käitlevad toitu, mille kohta ei ole määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisas sätestatud erinõudeid. II lisa I jao A osa punktist 2 võib aga selgelt järeldada, et artikli 5 lõikes 1 nimetatud „käsitlemist“ (käitlemine) tuleb mõista laiemalt, sealhulgas pakkematerjali või pakendi eemaldamisena.

Seega on identifitseerimismärk seotud ettevõtte tunnustamisega. Tasub märkida, et identifitseerimismärgi kandmine tootele ei tähenda tingimata seda, et toode on ettevõttest väljumisel valmis müügiks lõpptarbijale.

Teisest küljest, kui pakendit või pakkematerjali ei eemaldata ja ettevõttes töötlemist ei toimu, tuleb säilitada tootmisahela eelnenud etappides osalenud sellise viimase ettevõtte identifitseerimismärk, kelle suhtes kohaldatakse identifitseerimismärgi nõuet, ning tootele ei tohiks kanda uut (täiendavat) identifitseerimismärki.

Näited

- Ettevõtte A tarnib pakendatud ja töödeldud, stabiilse temperatuuriga toiduainet, mille kohta on määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisas kehtestatud erinõuded, ettevõttele B (kes ei ole jaemüüja) nii, et pakendatud toodetel puudub märgistus ja identifitseerimismärk, kuid ettevõtte A identifitseerimismärk on olemas pakendil. Ettevõttes B võetakse pakendatud tooted pakendist välja, mistõttu peab ettevõtte B kandma pakkematerjalile või uuele pakendile oma identifitseerimismärgi. Ettevõtte B peab olema tunnustatud, sest tema tegevus ei piirdu ladustamisega.
- Ettevõtte B (kes ei ole jaemüüja) võtab vastu suure paki, mille pakendi välispinnale ja pakendis olevatele pakendatud toodetele on kantud ettevõtte A identifitseerimismärk. Pakend eemaldatakse. Pakendatud tooted pakitakse ümber. Pakendil (või pakkematerjalil) peab olema ettevõtja B identifitseerimismärk, sest ta eemaldas pakendi. Pakkematerjalil ja pakendil on erinevad identifitseerimismärgid või võib pakkematerjalil olla kaks identifitseerimismärki.
- Ettevõttele B tarnitakse jahutatud liha või kala, mille kohta on määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisas kehtestatud erinõuded ning millele on kandnud oma identifitseerimismärgi ettevõtte A, kes toodet lõikas ja selle pakendas. Ettevõttes B toodet ainult külmutatakse (seda ei taaspakendata ega pakita ümber). Ettevõtte B ei või kasutada oma identifitseerimismärki, kuna taaspakendamist/ümberpakkimist ei toimu ja külmutamine ei ole töötlemine.
- Ettevõttele B tarnitakse pakendatud (müügipakendis) viilutatud lihatooteid, mille pakkematerjalil on ettevõtte A identifitseerimismärk. Ettevõtte B on eraldiseisev ettevõtte, kus toode läbib kõrgsurvetöötlust, mis on piisav bakterisisalduse vähendamiseks. Ettevõtte B peab kandma oma identifitseerimismärgi (uuele) pakendile või taaspakendatud tootele, kuna kõrgsurvetöötluste puhul on tegemist töötlemisega. Seega võib pakendil olla kaks identifitseerimismärki. Peaks olema selge, millist tegevust teostas ettevõtja A ja millist ettevõtja B.

5.23. Mitme identifitseerimismärgi kasutamine

Paljudel juhtudel võib pakkematerjalil olla rohkem kui üks identifitseerimismärk (vt eespool esitatud näide kõrgsurvetöötuse läbinud ja pakendatud viilutatud lihatoodete kohta).

Erandjuhtudel võib ühel pakendil olla mitu identifitseerimismärki, kui selgelt on osutatud sellele, milline märk on kehtiv. Nii on see juhul, kui sama toodet võidakse toota eri ettevõtetes.

Määruse (EÜ) nr 853/2004 sõnastusega ei takistata kõnealust tegevust, kui on selge, milline ettevõtte toote valmistab või seda töötleb. Lisaks peaks mitme identifitseerimismärgi kasutamine jääma erandiks ja seda tuleks võimaluse korral vältida, et ei tekiks segadust seoses sellega, kes on tootja.

I LISA

Töötlemata loomsete saaduste mittetäielik nimekiri

- **Värske liha / hakkliha / mehaaniliselt eraldatud liha**
- **Töötlemata sooled, maod ja põied**
- **Lihavalmistised**
- **Värske veri**
- **Värsked kalandustooted või värsketest kalandustoodetest valmistatud külmutatud kalandustooted**
- **Elusad kahepoolmelised molluskid, elusad okasnahksed, elusad mantelloomad ja elusad meriteod**
- **Toorpiim**
- **Terved munad ja kuumtöötlemata munamass**
- **Konnakoivad**
- **Elusteod**
- **Mesi, taruvaik, õietolm ja apilak (kui on töötlemata).**

Taimset saadust sisaldav töötlemata toode on endiselt toores toode (kui taimse saaduse lisamisega algset toodet oluliselt ei muudeta), näiteks:

- **värske liha ja köögiviljadega praevarras;**
- **värsked kalandustooted või värsketest kalandustoodetest valmistatud terved või ettevalmistatud külmutatud kalandustooted, (nt kalafileed või seljafileed) millele on lisatud külmutatud kalandustoodete puhul kasutada lubatud lisaaineid.**

Märkused.

- Töötlemata tooted saab liigitada tooreteks toodeteks, st neid ei ole töödeldud (st kasutatud ei ole ühtegi toimingut, mis algset toodet oluliselt muudaks, sealhulgas kuumutamine, suitsutamine, soolamine, laagerdamine, kuivatamine, marineerimine, ekstraheerimine, ekstrudeerimine või nende protsesside kombinatsioon). Loomset päritolu töötlemata toorainest valmistatud külmutatud tooteid käsitatakse töötlemata toodetena.
- „Värske“ tähendab liha puhul seda, et liha ei ole säilivuse tagamiseks töödeldud muul viisil peale jahutamise, külmutamise või sügavkülmutamise; siia kuulub kontrollitud keskkonnas vaakumpakendatud liha.
- Värskete kalandustoodete all mõeldakse töötlemata kalandustooteid (tervena või ettevalmistatuna), sealhulgas vaakumpakendatud või gaasikeskkonda pakendatud tooteid, mida ei ole säilivuse tagamiseks töödeldud muul viisil peale jahutamise.
- Värsketest kalandustoodetest valmistatud külmutatud kalandustooted on töötlemata tooted, mis võivad olla terved või ettevalmistatud. Üldjuhul tuleks neid käsitada tooreste toodetena, nagu on osutatud esimeses loendipunktis.

II LISA

Töödeldud loomsete saaduste mittetäielik loetelu

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

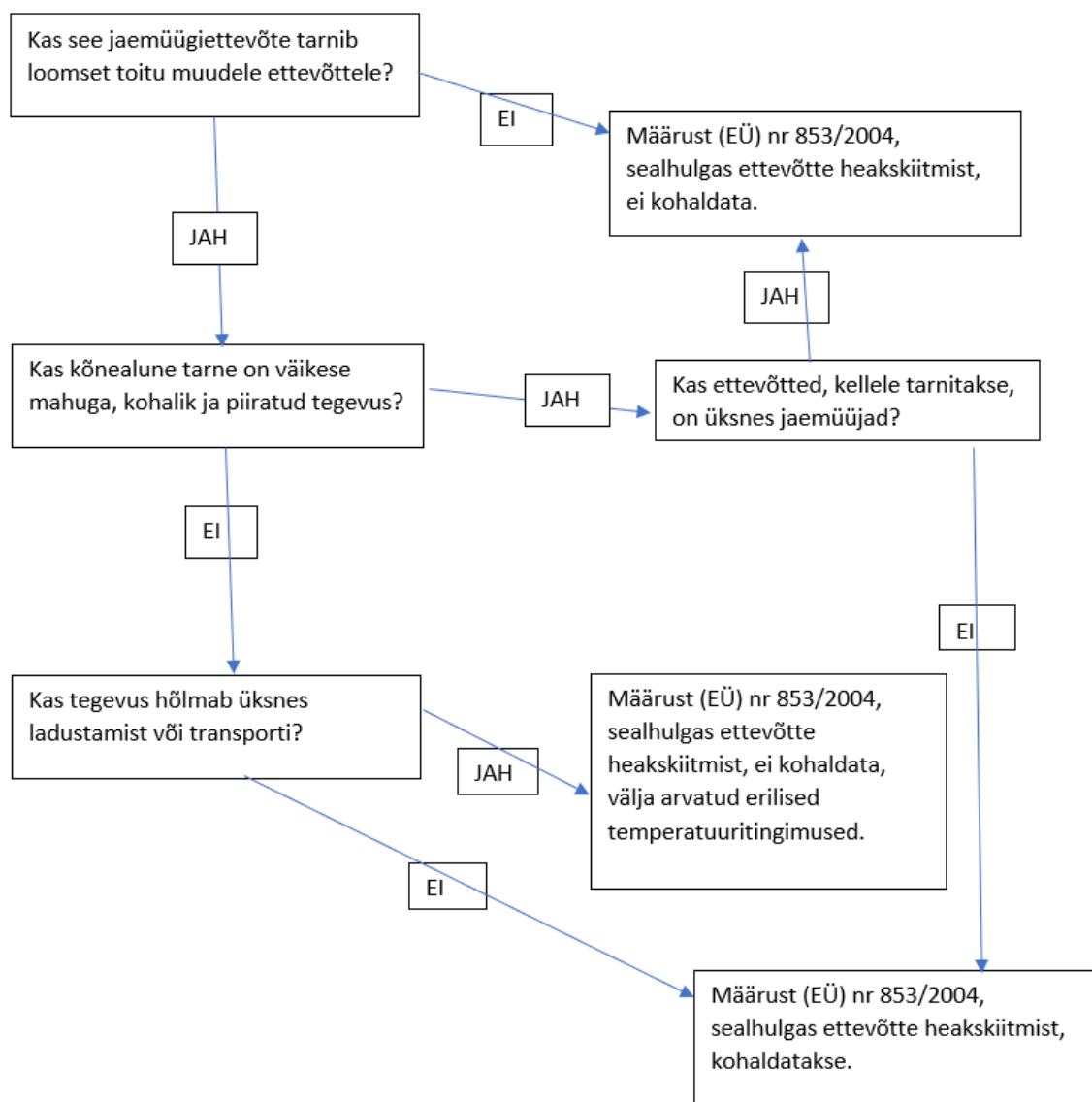
- Lihatooted (sink, salaamivorst jne)
- Töödeldud kalatooted (nt suitsukala, kala, mida on marineeritud nii, et algset töötlemata toodet, sealhulgas selle välimust on oluliselt muudetud)
- Piimatooted (pastöriseeritud piim ja muu kuumtöödeldud piim, juust, jogurt jne)
- Munatooted (munapulber jne)
- Sulatatud loomarasv
- Kõrned
- Želatiin
- Kollageen
- Töödeldud sooled, maod, põied jne
- Lanoliinist saadud D₃-vitamiin ja selle lähteained

Töödeldud toodete alla kuuluvad ka:

- töödeldud loomsete saaduste kombinatsioonid, nt juust koos singiga, kalaõli veistelt saadud želatiinist valmistatud kapslis, munatoodetest valmistatud omlett singiga;
- tooted, mida on töödeldud mitu korda, näiteks pastöriseeritud piimast valmistatud juust.

III LISA

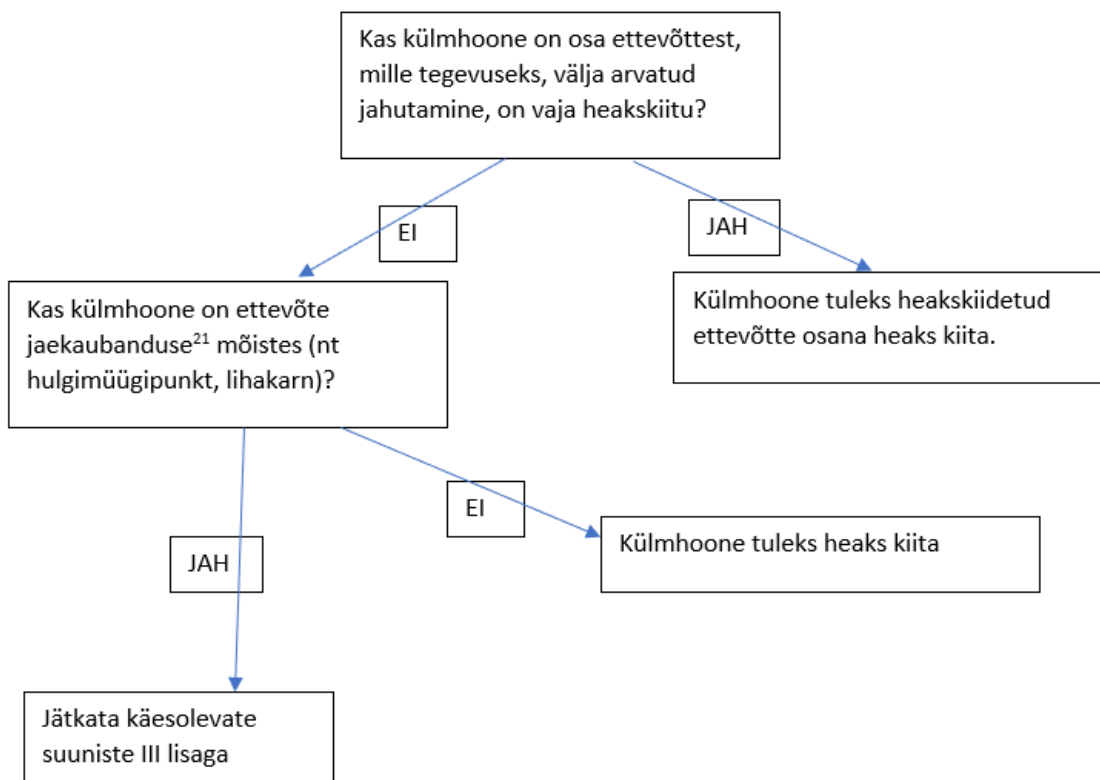
Määruse (EÜ) nr 853/2004 kohaldamine jaemüügi²⁰ toimingute suhtes, sealhulgas ettevõtte tunnustamine



²⁰ Nagu on sätestatud määruse (EÜ) nr 178/2002 artikli 3 punktis 7: „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“.

IV LISA

Loomse toidu ladustamiseks kasutatavate külmuhoonete tunnustamine



²¹ Vastavalt määruse (EÜ) nr 178/2002 artikli 3 punkti 7 määratlusele: 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.

V LISA

Tunnustamisele kuuluvate ettevõtete mittetäielik loetelu

- Üldine
 - Ettevõtted, kus loomseid saadusi, mille kohta on määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisas sätestatud nõuded, taaspakendatakse või pakitakse ümber, isegi kui ettevõtte ei ole seotud muude tegevustega, nagu viilutamine või lõikamine.
 - Ettevõtted, kus valmistatakse loomsete saadustena käsitatavaid toidulisandeid, kui nende puhul on määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisas sätestatud nõuded, nt ettevõtted, kus täidetakse kapsleid kalaõliga.
 - Külkhooned, kui see on nõutav IV lisa kohaselt

- Liha
 - Tapamajad
 - Lihalõikusettevõtted
 - Tapmine päritoluettevõttes (välja arvatud põllumajandusettevõttes tapetud kodulindude, jäneseliste ja põhjapõtrade (*Rangifer tarandus tarandus*, ainult Soome ja Rootsi teatavates piirkondades) liha väikestes kogustes tarnimine tootjalt otse lõpptarbijale ja kohalikesse jaemüügiettevõtetesse, kes tarnivad otse lõpptarbijale)
 - Ulukiliha käitlemisega tegelev ettevõtte
 - Hakkliha, lihavalmistisi ja lihamassi tootvad ettevõtted
 - Lihatooteid tootev ettevõtte
 - Ulukite (väikesed ja suured ulukid) kogumise keskused, kus võetakse vastu ulukeid muudest kogumiskeskustest

- Elusad kahepoolmelised molluskid
 - Vahendajad, kui neil on külkhoone või nad rühmitavad või jaotavad elusate kahepoolmeliste molluskite partiisid või tegelevad seisundi parandamise või uuesti vette laskmisega
 - Väljastuskeskused
 - Puhastuskeskused

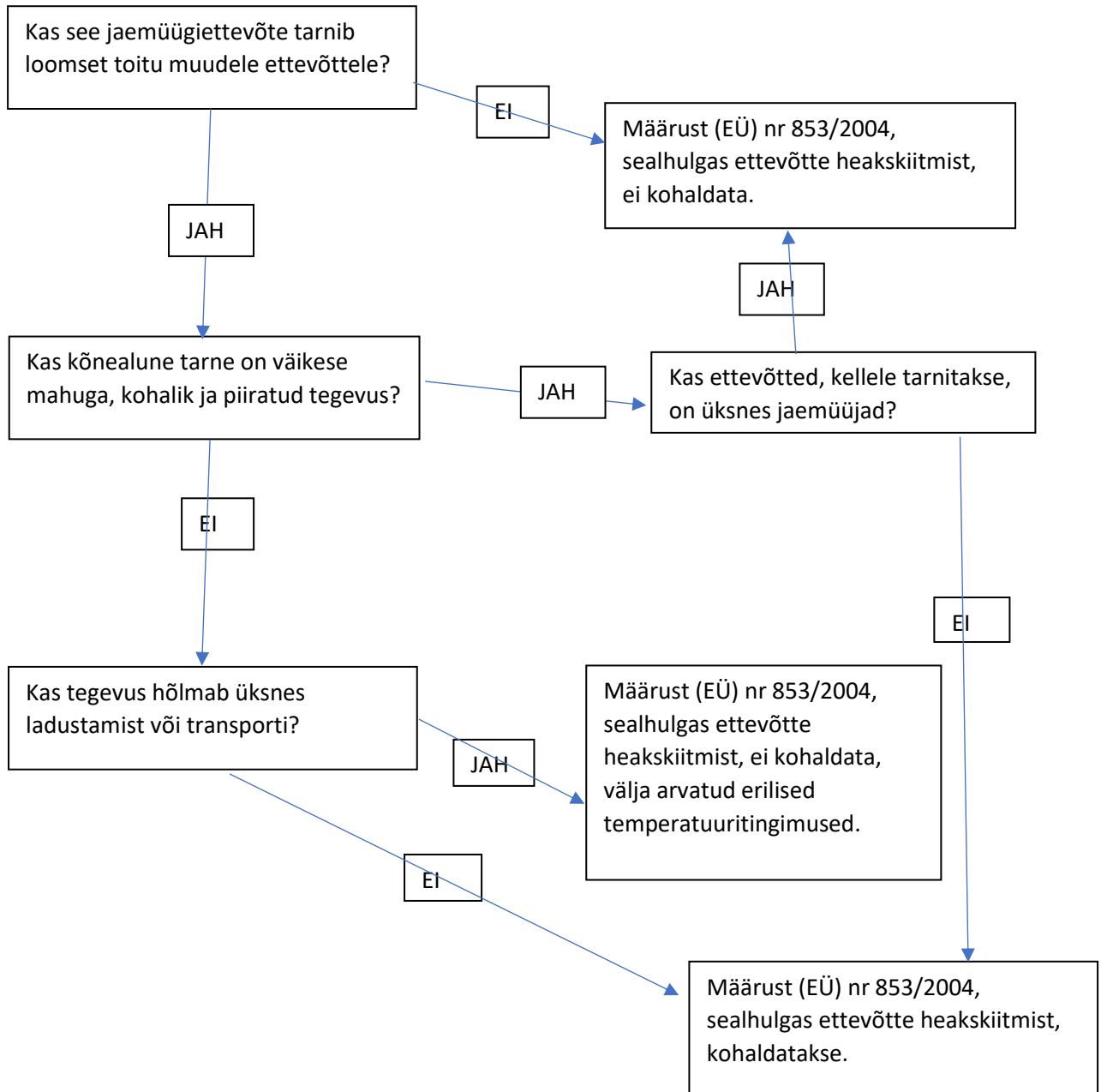
- Kalandustooted
 - Külmutuslaevad ja kalatöötlemislaevad
 - Maismaal asuvad ettevõtted

- 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
 - Munapakkimiskeskused
 - Munade või munatoodete töötlemisega tegelevad ettevõtted

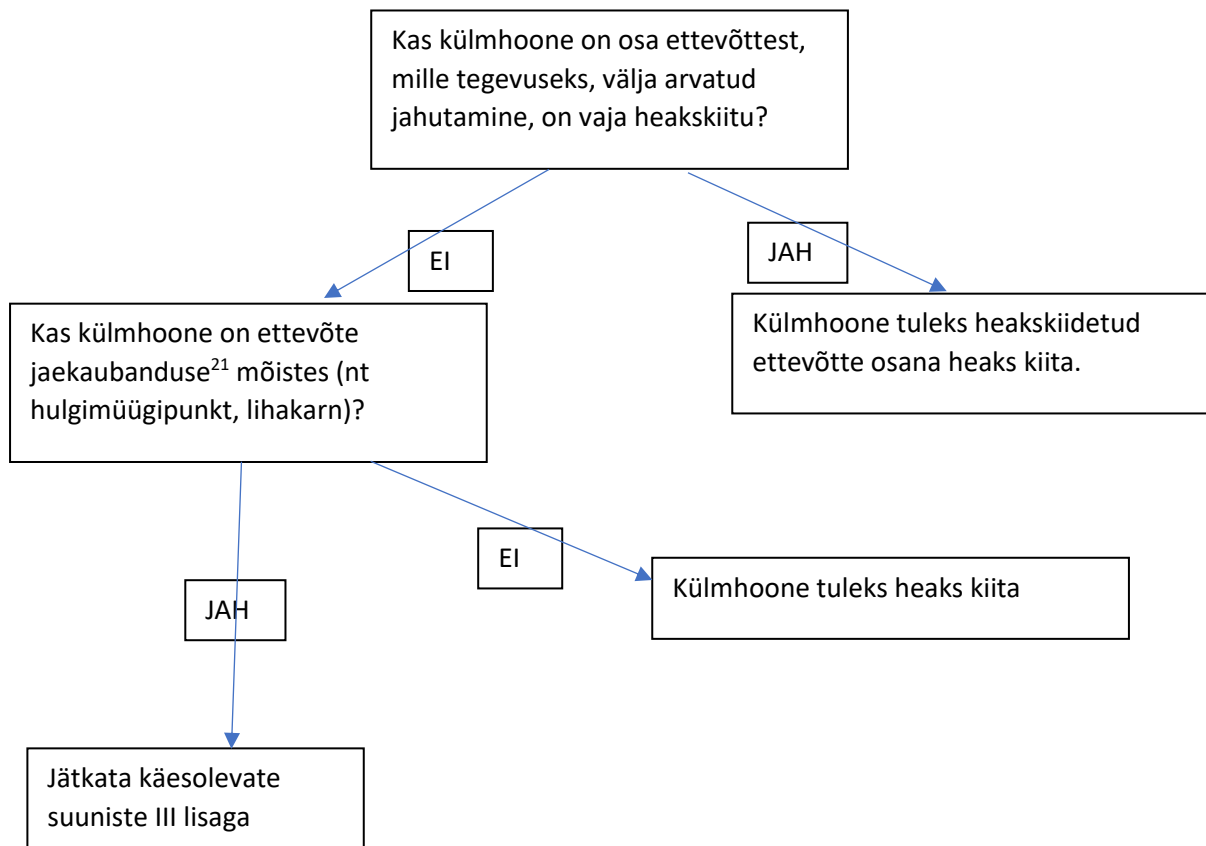
- Konnakoivad ja teod
 - Konnakoibade ja tigude ettevalmistamise ja/või töötlemisega tegelevad ettevõtted
- Sulatatud loomarasvad ja kõrned
 - Tooraine kogumise, ladustamise või töötlemisega tegelevad ettevõtted
- Maod ja põied
 - Põite, magude ja soolte käitlemisega tegelevad ettevõtted
- Želatiin
 - Tooraine töötlemisega tegelevad ettevõtted
 - Želatiinikapsleid tootvad ettevõtted (täitmisega või ilma)
- Kollageen
 - Tooraine töötlemisega tegelevad ettevõtted

III lisa. Määruse (EÜ) nr 853/2004 kohaldamine jaemüügi¹ suhtes, sealhulgas ettevõtte heakskiitmine



¹ Vastavalt määruse (EÜ) nr 178/2002 artikli 3 punkti 7 määratlusele: 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.

IV lisa. Loomset päritolu toitu ladustavate külmuhoonete heakskiitmine



²¹ Vastavalt määruse (EÜ) nr 178/2002 artikli 3 punkti 7 määratlusele: 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 pakuvad ettevõtjad, kauplused, selvehallide jaotuskeskused ja hulgimüügipunktid.