



**EUROOPA KOMISJON  
TERVISHOIU JA TARBIJAKAITSE PEADIREKTORAAT**

Brüssel, 21. detsember 2005

**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”),<sup>1</sup> 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 ja 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 menetlused<sup>2</sup> (millele viidatakse ka kui üldistele toidualastele õigusnormidele),
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrus (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta,<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> ELT L 226, 25.6.2004, lk 22.

<sup>2</sup> EÜT L 31, 1.2.2002, lk 1.

<sup>3</sup> ELT L 226 of 25.6.2004, lk 3.

- Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrus (EÜ) nr 882/2004 ametlike kontrollide kohta, mida tehakse sööda- ja toidualaste õigusnormide ning loomatervishoidu ja loomade heaolu käsitlevate eeskirjade täitmise kontrollimise tagamiseks,<sup>4</sup>
- Komisjoni 15. novembri 2005. aasta määrus (EÜ) nr 2073/2005 toiduainete mikrobioloogiliste kriteeriumide kohta,<sup>5</sup>
- Komisjoni 5. detsembri 2005. aasta määrus (EÜ) nr 2074/2005, millega sätestatakse rakendusmeetmed Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruks (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 854/2004,<sup>6</sup>
- Komisjoni 5. detsembri 2005. aasta määrus (EÜ) nr 2075/2005, millega kehtestatakse erieeskirjad liha ametlikuks kontrollimiseks keeritsusside (*Trichinella*) suhtes,<sup>7</sup>
- 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 854/2004.<sup>8</sup>

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

---

<sup>4</sup> ELT L 165, 30.4.2004, lk 1.

<sup>5</sup> ELT L 338, 22.12.2005, lk 1.

<sup>6</sup> ELT L 338, 22.12.2005, lk 27.

<sup>7</sup> ELT L 338, 22.12.2005, lk 60.

<sup>8</sup> 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 võivad teatavad väikeettevõtted viia oma tooteid ainult siseriiklikule või kohalikule turule, kuigi nad peavad 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 tunnistatakse kehtetuks alates 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 on vähe tõenäoline, et 1. jaanuariks 2006 on väikeettevõtete tunnustamiseks halduslikult kõik valmis, on vastu võetud üleminekumeede, mis võimaldab nimetatud kuupäevaks tunnustamata väikeettevõtete suhtes jätkata senise korra kohaldamist, ning vahepeal tuleb kasutada riiklikku tervisemärki.

### **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 eraldusmärgisega 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

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

- jäätise valmistamisel kasutatav piimapulber tuleb hankida kooskõlas määrusega (EÜ) nr 853/2004, kuid teatavate jäätiste valmistamine toimub siiski määruse (EÜ) nr 852/2004 alusel;
- pitsa valmistamisel kasutatavad lihatooted tuleb hankida kooskõlas määrusega (EÜ) nr 853/2004, kuid pitsa tootmine kuulub määruse (EÜ) nr 852/2004 reguleerimisalasse.

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

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

### 3.5. Jaekaubandus

**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 kõlab järgmiselt:

*Jaemüük — toidu käitlemine ja/või töötlemine ning toidu hoiustamine müügi kohas või tarnimine lõpptarbijale, kaasa arvatud jaotusterminalid, toitlustusettevõtjad, tehasesööklad, asutuste toitlustusettevõtjad, restoranid ja muud samalaadsed toiduteenust pakkuvad ettevõtjad, kauplused, selvehallide jaotuskeskused ja hulgimüügi punktid.*

Nagu määruse (EÜ) nr 853/2004 põhjendustes 12 ja 13 on selgitatud, on eeltoodud mõiste, mis hõlmab ka hulgimüügitgevust, 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 hulгимүүгигеgevuse suhtes (s.t hulгимүүгигеттеvõtte või jaemүүгигеттеvõtte tegevuse suhtes, mille eesmärk on tarnida loomset päritolu toitu teisele ettevõttele), välja arvatud:
  - ainult ladustamise ja transpordiga tegelevate hulгимүүгигеттеvõtete suhtes. Nende suhtes kohaldatakse määruse (EÜ) nr 852/2004 nõudeid ja määruses (EÜ) nr 853/2004 sätestatud temperatuurinõudeid,
  - kui riiklike õigusaktide kohaselt on tarne peamiselt lõpptarbijale tarniva jaemүүгигеттеvõtte **marginaalne, kohaliku ulatusega ja kitsendustega tegevus**, 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 jaemүүгигеттеvõtetele, 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 kitsendustega tegevus”.

Nimetatud väljend võimaldab tegelikel lõpptarbijaid varustavatel jaemүүгигикаuplustel (näiteks lihakauplusel) tarnida loomset päritolu toitu teisele kohalikule jaemүүгигеттеvõttele 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 kitsendustega tegevus” võimaldama liikmesriikidel jätkata praeguse tava rakendamist.***

Väljend „marginaalne, kohaliku ulatusega ja kitsendustega tarne” tuleneb tähelepanekust, et peamiselt lõpptarbija varustamisega tegelevad jaemүүгигеттеvõtted 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 kitsendustega tarne” geograafiline laiendamine kogu selle liikmesriigi territooriumile määrusega kooskõlas.



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

Mõnikord võivad jaemüüjad (nt lihakauplused) toota (absoluutväärtuses) väikeses koguses toitu, millest enamik tarnitakse toidlustusettevõtetele 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.

### 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 karploomad** [III lisa VII jao punkti 4 alapunkt a]

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

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

Kalatoodete 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 kehtivate eeskirjade alusel nende suhtes juba kohaldatakse. Seetõttu ei peaks uued tunnustamise nõuded oluliselt suurendama nende ettevõtete koormust, mis juba täidavad toiduhügieeninõudeid, mida nende suhtes ühenduse vastavate 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 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 siseriiklikud 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 siseriiklikud eeskirjad.*

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

Kylmuhoonete 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 külmuhood ettevõtted, mis käitlevad tooteid, mille suhtes on määruse III lisa sätestatud nõuded. Sellised ettevõtted ei tohi tegutseda pädeva asutuse tunnustusega;

- 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 lisas 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 hulgimüügitegevus hõlmab enam kui ladustamine ja transport (näiteks taaspakendamist), on külmhooned ettevõtted, mis kuuluvad artikli 4 kohaselt tunnustamisele.

#### **4.5. Taaspakendamisettevõtted**

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

Taaspakendamisettevõtted 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 taaspakendamisettevõttes käideldud loomset päritolu tooteid, millel puudub taaspakendamisettevõtte 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. 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.

Nõude eesmärk on 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.

## 5.2. 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 teiseldatavad seadmed).

### 5.3. 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 kesketele 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.

### 5.4. 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 lihalõikusettevõtetesse 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,*

*ja*

- (b) *liha väljub tapamajast või taparuumidega samal territooriumil asuvasst 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.

#### **5.5. 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.

#### **5.6. 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.

### **PIIM JA PIIMATOOTED**

#### **5.7. Eraldusmärgis**

Mitme eraldusmärgise kasutamine ühel pakendil koos viitega kehtivale märgisele tundub olevat ühine kogu piimasektorile.

Määruse (EÜ) nr 853/2004 sõnastus sellist tava ei takista.

#### **5.8. 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 lüpsmine toimub täisautomaatsete lüpsiseadmetega. Eriti hea oleks, kui lüpsiseadmed suudaksid automaatselt avastada normist kõrvalekalduvat piima ja eraldada selle inimtoiduks ettenähtud piimast. Praegu töötatakse välja automaatseid lüpsiseadmeid käsitlevat rahvusvaheliselt tunnustatud ISO standardit ja see peaks valmima 2005. aasta augustiks. See hõlmab piima organoleptiliste ja füüsikalis-keemiliste kõrvalekallete kontrollimise meetodeid.

Automaatseid lüpsiseadmeid käsitleva ISO standardi projekt:

- Automaatsed lüpsiseadmed – nõuded ja katsetamine (ISO/CD 20966)

## **5.9. 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 töötust toorpiima või toorpiimatoodetega seotud võimalike mikrobioloogiliste ohtude vähendamiseks (nt mikrofiltrimine).

## **5.10. 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 töötusetappi jõudmist. Seetõttu ei nõuta, et juba uude töötusetappi jõudnud piim (nt kui jogurti või juustu valmistamisel on piimale lisatud mikroorganisme), peab vastama nimetatud kriteeriumile.



## 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
- Muu

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”, st 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	Oht	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 rakendamisega.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Töödeldud lihast ja köögiviljadest konservide valmistamine</li> <li>• Loomset päritolu töödeldud koostisosi (näiteks juustu, töödeldud kala või töödeldud liha) sisaldavate pitsade valmistamine</li> <li>• Lihaekstraktist supptide tootmine</li> </ul>
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 rakendamisega.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Singi- ja juustuvõileibade valmistamine</li> <li>• Teatava toidujää valmistamine töödeldud piimast (kuumtöödeldud piim, piimapulber)</li> <li>• Pagaritoodete valmistamine</li> <li>• Loomset päritolu töödeldud tooteid (nt töödeldud liha) ja köögivilju sisaldavate valmisroogade ettevalmistamine või tootmine</li> <li>• Maiustuste (nt piimašokolaadi) valmistamine</li> <li>• Munatoodetest valmistatud majoneesi tootmine</li> </ul>
Taimset päritolu toidu lisamine loomset päritolu töötlemata toidule	853/2004	Ohud on samad mis loomset päritolu töödeldud toidu, näiteks lihatoodete tootmisel. Seetõttu tuleks kohaldada määrust (EÜ) nr	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Köögiviljadest ja värskest lihast valmistatud konservid</li> <li>• Toorpiimast valmistatud jäätis</li> </ul>

<p>edasiseks koostöötlemiseks.</p>		<p>853/2004. ELi eeskirjade kohaselt peavad ettevõtted saama tunnustuse ja sellised tooted võib märgistada eraldusmärgisega.</p>	<p><b>Vt punktis 3.4 esitatud märkused</b></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 värskel lihal jms käitlemisel. ELi eeskirjade kohaselt peavad ettevõtted saama tunnustuse ja sellised tooted võib märgistada eraldusmärgisega.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Köögivilja ja toore liha/kala varraste valmistamine</li> </ul>

## 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 jaemüügiettevõtetele)
  - Ulukiliha käitlemisega tegelevad ettevõtted
  - Hakkliha, lihavalmistisi ja lihamassi tootvad ettevõtted
  - Lihatooteid tootvad ettevõtted
- Elusad kahepoolmelised molluskid
  - Väljastuskeskused
  - Puhastuskeskused
- Kalatooted
  - 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 piimapulbrist juustu) valmistamisega tegelevad ettevõtted
  - Piimakogumiskeskused
- Munatooted
  - 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.