Käesolev dokument on vaid dokumenteerimisvahend ja institutsioonid ei vastuta selle sisu eest

►**B**

KOMISJONI DIREKTIIV 92/5/EMÜ,

10. veebruar 1992,

millega muudetakse ja ajakohastatakse direktiivi 77/99/EMÜ ühendusesisest lihatoodetega kauplemist mõjutavate tervishoiuprobleemide kohta ja muudetakse direktiivi 64/433/EMÜ

(EÜT L 57 , 2.3.1992, lk 1)

Muudetud:

		Euroopa Liidu Teataja		
		nr	lehekülg	kuupäev
►**A1**	Austria, Rootsi ja Soome ühinemisakt	C 241	21	29.8.1994

▼B

KOMISJONI DIREKTIIV 92/5/EMÜ,

10. veebruar 1992,

millega muudetakse ja ajakohastatakse direktiivi 77/99/EMÜ ühendusesisest lihatoodetega kauplemist mõjutavate tervishoiuprobleemide kohta ja muudetakse direktiivi 64/433/EMÜ

EUROOPA ÜHENDUSTE NÕUKOGU,

võttes arvesse Euroopa Majandusühenduse asutamislepingut, eriti selle artiklit 43,

võttes arvesse komisjoni ettepanekuid, ([1])

võttes arvesse Euroopa Parlamendi arvamust, ([2])

võttes arvesse majandus- ja sotsiaalkomitee arvamust ([3])

ning arvestades, et:

veise-, sea-, lamba- ja kitseliha ning kabjaliste koduloomade liha, linnuliha, uluklindude liha ja sellise liha töötlemisel saadud tooted sisalduvad asutamislepingu II lisa toodete loetelus; nende toodete valmistamine ja nendega kauplemine kujutavad endast olulist sissetulekuallikat osale põllumajandusega tegelevast elanikkonnast;

selle sektori ratsionaalse arengu tagamiseks ja tootlikkuse suurendamiseks tuleb sätestada tootmist ja turuleviimist reguleerivad rahvatervise eeskirjad ühenduse tasandil;

siseturu järkjärguliseks väljakujundamiseks tähtajaga 31. detsember 1992 peab ühendus võtma meetmed;

direktiivis 77/99/EMÜ ([4]) sätestatakse tervishoiunõuded, mida tuleb täita ühendusesisese lihatoodetega kauplemise korral;

direktiivis 89/662/EMÜ ([5]) sätestatakse kontrollieeskirjad, mida tuleb kohaldada, pidades silmas siseturu väljakujundamist, ja sellega tühistatakse eelkõige veterinaarkontroll liikmesriikide vahelistel piiridel;

võtmaks arvesse mainitud kontrolli tühistamist ja rangemate päritolutagatiste kasutuselevõttu, kui ei ole enam võimalik eristada siseturule mõeldud tooteid muus liikmesriigis turustatavatest toodetest, tuleks direktiivi 77/99/EMÜ nõudeid kohandada ja laiendada kogu toodangule;

sellise kohandamise eesmärgiks peab eriti olema standardida tervishoiunõuded inimtoiduks ettenähtud lihatoodete ja muude loomsete saaduste valmistamisele, ladustamisele ja veole;

käesolevas direktiivis sätestatud tervishoiunõudeid rahuldavate ettevõtete osas tuleks võtta kasutusele tunnustamissüsteem koos ühenduse kontrollikorraga, et tagada sellise tunnustamise tingimuste täitmine;

väikese võimsusega ettevõtted tuleks tunnustada lihtsustatud struktuuri ja infrastruktuuri kriteeriumide järgi, kui nad vastavad käesolevas direktiivis sätestatud hügieeninõuetele;

piimatoodete varustamine tervisemärgiga on parim viis kinnitada sihtkoha pädevale asutusele, et saadetis vastab käesoleva direktiivi sätetele; terviseohutuse sertifikaat tuleks hoida alles teatavate toodete sihtkoha tõendamise eesmärgil;

([1]) EÜT C 84, 2.4.1990, lk 89, EÜT C 327, 30.12.1989, lk 25, EÜT C 262, 14.10.1981, lk 3, EÜT C 267, 11.10.1982, lk 59, EÜT C 296, 5.11.1991, lk 8.

([2]) EÜT C 240, 16.9.1991, lk 6, EÜT C 113, 7.5.1990, lk 205.

([3]) EÜT C 332, 31.12.1990, lk 94, EÜT C 62, 2.3.1990, lk 25, EÜT C 168, 10.7.1990, lk 8, EÜT C 124, 21.5.1990, lk 15.

([4]) EÜT L 26, 31.1.1977, lk 85. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 85/328/EMÜ (EÜT L 168, 28.6.1985, lk 28).

([5]) EÜT L 395, 30.12.1989, lk 13. Direktiivi on muudetud direktiiviga 90/675/EMÜ (EÜT L 373, 31.12.1990, lk 1).

▼B

siin tuleks kohaldada nõukogu 10. detsembri 1990. aasta direktiiviga 90/675/EMÜ (millega sätestatakse kolmandatest riikidest ühendusse tulevate toodete veterinaarkontrolli korraldamist reguleerivad põhimõtted) ([1]) kehtestatud eeskirju, põhimõtteid ja kaitsemeetmeid;

ühendusesisese kaubanduse kontekstis tuleks kohaldada ka direktiivis 89/662/EMÜ sätestatud eeskirju;

komisjonile tuleks teha ülesandeks võtta teatavad meetmed käesoleva direktiivi rakendamiseks; selleks tuleks sätestada kord, mis tagab komisjoni ja liikmesriikide tiheda ja tõhusa koostöö alalises veterinaarkomitees;

pidades silmas Kreeka tarnimisraskusi, mis tulenevad tema geograafilisest asukohast, tuleks lubada Kreekale spetsiaalseid mööndusi; samadel põhjustel tuleks anda kaugetele piirkondadele käesoleva direktiivi järgimiseks lisaaega;

käesoleva direktiiviga hõlmatud toodete suhtes erieeskirjade vastuvõtmine ei piira nende üldiste toiduhügieeni ja ohutuse eeskirjade vastuvõtmist, mille kohta komisjon on esitanud ettepaneku raamdirektiivi vastuvõtmiseks;

selguse huvides tuleks ajakohastada direktiivi 77/99/EMÜ ja kohandada direktiivi 64/433/EMÜ ([2]) ühendusesisest värske lihaga kauplemist mõjutavate tervishoiu probleemide kohta,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA DIREKTIIVI:

Artikkel 1

Käesolevaga asendatakse alates 1. jaanuarist 1993 direktiivi 77/99/EMÜ pealkiri, artiklid 1-21 ja lisad käesoleva direktiivi lisas esitatud tekstiga.

Artikkel 2

Direktiivi 91/497/EMÜ muudetakse järgmiselt.

1. Pealkirjas asendatakse sõnad “millega muudetakse ja konsolideeritakse” sõnadega “millega muudetakse ja ajakohastatakse” ning lisatakse sõnad “ja millega muudetakse direktiivi 72/462/EMÜ”.
2. Artikkel 1 asendatakse järgmisega:

   “Artikkel 1

   Käesolevaga asendatakse alates 1. jaanuarist 1993 direktiivi 64/433/EMÜ pealkiri ja artiklid vastavalt käesoleva direktiivi lisale.”
3. Lisas, direktiivi 64/433/EMÜ pealkirjas, jäetakse välja viide kuupäevale “26. juuni 1964”.
4. Direktiivi 64/433/EMÜ I lisa XII peatükis lisatakse punkti 60 kolmandale lõigule järgmine lause:

   “Sellest nõudest võidakse loobuda külmutatud liha osas, mis on ette nähtud kasutamiseks direktiivides 77/99/EMÜ ja 88/657/EMÜ osutatud toodete toormaterjalina ilma edasise töötlemiseta.”

Artikkel 3

Liikmesriigid jõustavad käesoleva direktiivi järgimiseks vajalikud õigusnormid hiljemalt 1. jaanuaril 1993, välja arvatud järgmistel juhtudel:

— kaugete piirkondade puhul, mida on tunnustatud kooskõlas direktiivi 90/675/EMÜ artikliga 17, sealhulgas Hispaania Kuningriigi osas Kanaari saared, ja direktiivi 91/496/EMÜ artikliga 13,

— ettevõtete puhul, mis asuvad restruktureerimisplaanidega hõlmatud Saksamaa Liitvabariigi uues *Länder*is, mille osas nad järgivad käesolevat direktiivi hiljemalt 1. jaanuaril 1995,

ja

([1]) EÜT L 373, 31.12.1990, lk 1.
([2]) EÜT 121, 29.7.1964, lk 2012/64. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 91/497/EMÜ (EÜT L 268, 24.9.1991, lk 69).

▼A1

— soome ja Rootsi saatmiseks ette nähtud liha puhul kandma ühte märgistust, mis on sätestatud IV lisa IV osa kolmandas alapunktis.

▼B

Liikmesriigid teatavad neist viivitamata komisjonile.

Kui liikmesriigid need normid vastu võtavad, lisavad nad nendesse normidesse või nende normide ametliku avaldamise korral nende juurde viite käesolevale direktiivile. Sellise viitamise viisi näevad ette liikmesriigid.

Artikkel 4

Käesolev direktiiv on adresseeritud liikmesriikidele.

▼B

LISA

“Nõukogu direktiiv lihatoodete ja teatavate muude loomsete saaduste tootmist ja turustamist mõjutavate tervishoiuprobleemide kohta

Artikkel 1

1. Käesolevas direktiivis sätestatakse tervishoiunõuded lihatoodete ja muude loomsete saaduste valmistamise ja turuleviimise kohta, mis on pärast töötlemist ette nähtud inimtoiduks või muude toiduainete valmistamiseks.

2. Käesolevat direktiivi ei kohaldata inimtoiduks ette nähtud lihatoodete ja muude loomsete saaduste valmistamise ja ladustamise kohta jaekauplustes või müügipunktidega külgnevates ruumides, kui valmistamine ja ladustamine toimub üksnes tarbija otsese varustamise eesmärgil.

Artikkel 2

Käesolevas direktiivis kasutatakse järgmisi mõisteid.

a) *lihatooted* — tooted, mis on valmistatud lihast või lihaga, mida on niimoodi töödeldud, et pinnalõikelt on näha, et tootel pole enam värske liha omadusi.

   Järgmist ei peeta siiski lihatooteks:

   i) liha, mis on läbinud ainult külmtöötluse; sellise liha osas jäävad kehtima punktis d osutatud direktiivide eeskirjad;

   ii) tooted, mille osas kohaldatakse nõukogu 14. detsembri 1988. aasta direktiivi 88/657/EMÜ, millega sätestatakse nõuded hakkliha, alla 100 grammistes tükkides liha ja lihavalmististe tootmise ja nendega kauplemise kohta ning muudetakse direktiive 64/433/EMÜ, 71/118/EMÜ ja 72/462/EMÜ; ([1])

b) *muud loomsed saadused*:

   i) lihaekstraktid;

   ii) sulatatud loomne rasv: rasv, mis on saadud lihast, sealhulgas luud, ja mis on ette nähtud inimtoiduks;

   iii) kõrned: proteiini sisaldav sulatamisjääk pärast rasva ja vee osalist eraldamist;

   iv) želatiin;

   v) lihapulber, kamarapulber, soolatud või kuivatatud veri, soolatud või kuivatatud vereplasma;

   vi) puhastatud, soolatud või kuivatatud ja/või kuumutatud magu, põis, sooled;

c) *valmislihatoidud* — keedetud või eelkeedetud ja külmas säilitatud pakendatud lihatooted, mis vastavad kulinaarsetele valmististele;

d) *liha* — liha, mis on määratletud:

   — direktiivi 64/433/EMÜ artikli 2 punktis a,

   — direktiivi 71/118/EMÜ artiklis 2,

   — direktiivi 72/461/EMÜ artiklis 2,

   — direktiivi 72/462/EMÜ artiklis 2,

   — direktiivi 88/657/EMÜ artiklis 2,

   — direktiivi 91/495/EMÜ artikli 2 lõigetes 1 ja 2;

e) *toormaterjal* — loomne saadus, mida kasutatakse koostisosana punktides a ja b osutatud toodete saamiseks või mida kasutatakse valmistoitude valmistamiseks;

f) *töötlemine* — keemiline või füüsikaline protsess, näiteks kuumutamine, suitsutamine, soolamine, marineerimine, sissesoolamine või kuivatamine, mis on kavandatud liha või loomsete saaduste säilivuse pikendamiseks olenemata sellest, kas see on seotud muude toiduainetega, või nimetatud erinevate protsesside kombinatsioon;

g) *kuumutamine* — kuiva või niiske kuumuse kasutamine;

h) *soolamine* — soola kasutamine;

i) *sissesoolamine* — soolade jaotamine üle kogu toote;

j) *laagerdamine* — soolatud toore liha töötlemine klimaatiliste tingimuste puhul, mis võimaldavad niiskuse aeglase ja järkjärgulise vähendamise kestel loodusliku käärimise või ensümaatiliste protsesside tekkimist, tuues aja

([1]) EÜT L 382, 31.12.1988, lk 3.

▼B

jooksul kaasa muutusi, mis annavad tootele tüüpilised organoleptilised omadused ning tagavad selle säilimise ja tervislikkuse normaalsel ümbritseva õhu temperatuuril;

k) *kuivatamine* — veesisalduse loomulik või kunstlik vähendamine;

l) *partii* — ühe kaasasoleva äridokumendi või terviseohutuse sertifikaadiga hõlmatud lihatoodete kogus;

m) *pakendamine* — artikli 1 lõikes 1 osutatud toodete kaitsmine asjaomase tootega otseses kontaktis oleva esmapakendi või esmamahuti kasutamise teel; pakend: kõnealune esmapakend või -mahuti;

n) *pakkimine* — ühe või mitme artikli 1 lõikes 1 osutatud pakendatud või pakendamata toote asetamine mahutisse; pakk: kõnealune mahuti;

o) *hermeetiliselt suletud taara* — taara, mis peab kaitsma sisu mikroorganismide eest kuumtöötlemise ajal ja pärast seda, ning mis ei lase õhku läbi;

p) *ettevõte* — ettevõtja, mis valmistab punktides a, b ja c osutatud tooteid;

q) *ümberpakendamiskeskus* — tsehh või laohoone, kus toimub turuleviimiseks kavandatud partii ümberkomplekteerimine ja/või -pakendamine;

r) *turuleviimine* — müügi eesmärgil ladustamine või väljapanek, müügiks pakkumine, müük, tarnimine või muu realiseerimisviis ühenduses, välja arvatud jaemüük;

s) *pädev asutus* — liikmesriigi keskasutus, mis on pädev sooritama veterinaarkontrolli, või keskasutuse poolt selleks volitatud mis tahes muu asutus.

Artikkel 3

A. Ilma et see piiraks artiklis 4 sätestatud tingimuste kohaldamist, tagab iga liikmesriik, et turule viidud lihatooted:

1. on valmistatud ja ladustatud ettevõttes, mis on tunnustatud ja kontrollitud:

— vastavalt artiklile 8 ja täidab käesoleva direktiivi nõudeid, eelkõige A lisa ja B lisa I ja II peatüki nõudeid,

või

— ettevõtete korral, millel pole tööstuslikku struktuuri või tootmisvõimsust, vastavalt artiklile 9;

2. on valmistatud lihast, mis on määratletud artikli 2 punktis d, tingimusel et:

i) kolmandast riigist imporditud liha peab olema kontrollitud vastavalt direktiivile 90/675/EMÜ;

ii) vastavalt direktiivi 71/118/EMÜ artiklile 15 ja direktiivi 91/495/EMÜ artikli 17 teisele lõigule imporditud liha ei tohi kasutada, välja arvatud kui:

— kõnealusest lihast saadud tooted vastavad käesolevas direktiivis sätestatud nõuetele,

— need tooted ei kanna B lisa VI peatükis sätestatud tervisemärke,

— nende toodete turuleviimisel jäävad kehtima sihtliikmesriigi siseriiklikud sätted.

Lihatoodete valmistamisel ei tohi kasutada vastavalt direktiivi 64/433/EMÜ artiklite 5 ja 6 nõuetele tarbimiskõlbmatuks tunnistatud liha ja järgmisi osasid:

a) emas- ja isasloomade suguelundid, välja arvatud munandid;

b) kuseorganid, välja arvatud neerud ja põis;

c) kõri kõhr, hingetoru ja ekstralobulaarsed bronhid;

d) silmad ja silmalaud;

e) väline kuulmekäik;

f) sarvkoed;

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

Käesolevale loetelule võidakse lisada või sealt kõrvaldada nimetusi vastavalt artiklis 20 sätestatud korrale;

3. on valmistatud vastavalt B lisa III peatüki nõuetele ja pastöriseeritud ja steriliseeritud toodete korral hermeetiliselt suletud taaras või valmistoitude korral täidavad B lisa VIII peatüki või IX peatüki nõudeid;

4. on läbinud ettevõtte artiklis 7 sätestatud enesekontrolli ja on pädeva asutuse järelevalve all vastavalt B lisa IV peatükile;

5. täidavad vajaduse korral artikli 7 lõikes 2 sätestatud nõudeid;

▼B

6. kui toimub pakendamine, pakkimine või märgistamine, on pakendatud, pakitud ja märgistatud kohapeal või pädeva asutuse poolt selleks tunnustatud pakendamiskeskustes vastavalt B lisa V peatükile.

   Kuni ühenduse eeskirjade vastuvõtmiseni ei kohaldata siiski käesoleva direktiivi lihatoodete müüginimetust käsitlevaid sätteid määratud päritoluga või tüüpiliste toodete korral;

7. ilma et see piiraks direktiivi 80/215/EMÜ tähistamisnõuete kohaldamist, on ettevõtte käitaja või juhataja vastutusel nad märgistatud:

   — riigi tervisemärgiga, kui kasutatav toormaterjal on tähistatud selle märgiga;

   — märgiga, mis määratakse kindlaks artiklis 20 sätestatud korras, kui kasutatavat liha tuleb ühenduse õiguse alusel turustada kohapeal,

   — muudel juhtudel tervisemärgiga vastavalt B lisa VI peatükile.

   Märk tuleb trükkida etiketile või kinnitada tootele või pakendile, tingimusel et etikettide või märkide trükkimiseks või ümbertrükkimiseks peab olema saadud luba pädevalt asutuselt;

8. on käideldud, ladustatud ja veetud vastavalt B lisa VII peatükile ja kui neid ladustatakse ettevõttest eraldi asuvas külmhoones, peab see külmhoone olema tunnustatud ja kontrollitud vastavalt direktiivi 64/433/EMÜ artiklile 10;

9. nendega on veo ajal kaasas:

   a) kuni 30. juunini 1993 ühendusesisese kauplemise korral lihatoodetega, millele ei osutata punkti b alapunkti ii teises lõigus, laadimise ajal pädeva asutuse poolt väljaantud terviseohutuse sertifikaat, mis peab vormilt ja sisult vastama näidisele D lisas. See peab olema koostatud vähemalt sihtmaa ametlikus keeles või keeltes. See peab koosnema ühest paberilehest;

   b) alates 1. juulist 1993:

      i) kaasasolev äridokument:

         — mis peab lisaks B lisa VI peatüki punktiga 4 ette nähtud üksikasjadele kandma koodnumbrit, mille järgi on võimalik identifitseerida päritoluettevõtte järelevalve eest vastutavat pädevat asutust,

         — mida vastuvõtja peab säilitama vähemalt ühe aasta, et seda saaks pädeva asutuse nõudel esitada,

         — mille peab kuni 31. detsembrini 1996 allpool oleva alapunkti ii teises lõigus osutatud lihatoodete korral, mis on mõeldud Kreeka Vabariigi jaoks, pärast vedu läbi kolmanda riigi territooriumi, heaks kiitma selle piiripunkti pädev asutus, kus täidetakse transiidiformaalsused, et tõendada, et asjaomased lihatooted täidavad käesoleva direktiivi nõudeid;

      ii) terviseohutus sertifikaat vastavalt D lisale artiklis 1 osutatud toodete korral, mis on saadud loomatervishoiu kaalutlustel tehtud piirangute alla kuuluvas piirkonnas või alal asuvast tapamajast saadud lihast, või direktiivi 64/433/EMÜ artiklis 6 osutatud lihast või muusse liikmesriiki saadetavatest toodetest pärast vedu läbi kolmanda riigi plommitud transpordivahendis.

         See kohustus ei kehti hermeetiliselt suletud taaras olevate lihatoodete kohta, mis on läbinud ühe B lisa VIII peatüki punkti B esimeses taandes osutatud töötlusviisi, kui tervisemärk on kustumatult kantud taarale vastavalt artiklis 20 sätestatud korras koostatavatele sätetele.

   Alapunkti ii kohaldamist ja eelkõige koodnumbrite eraldamist ning ühe või mitme pädevaid asutusi identifitseeriva loetelu koostamist käsitlevad üksikasjalikud eeskirjad võetakse vastu artiklis 20 sätestatud korras.

B. Kuni võimalike ühenduse eeskirjade kehtestamiseni ioniseerimise kohta ei tohi tooteid allutada ioniseerivale kiirgusele.

   Käesolev säte ei mõjuta siseriiklikke eeskirju, mida kohaldatakse ioniseerimise korral meditsiinilisel eesmärgil.

Artikkel 4

Lisaks artiklis 3 sätestatud üldnõuetele tagavad liikmesriigid, et:

1. lihatooted:

▼B

a) on valmistatud kuumutamise, sissesoolamise, marineerimise või kuivatamise teel, mida võib kombineerida suitsutamise või laagerdamisega, võimaluse korral mikroklimaatilistes eritingimustes ning eelkõige koos teatavate soolamislisanditega vastavalt artikli 16 lõikele 2. Lihatoodetele võib olla lisatud ka teisi toiduaineid ja maitseaineid;

b) on vajadusel saadud lihatootest või lihavalmistisest;

2. kuni direktiividega 71/118/EMÜ ja 91/498/EMÜ sätestatud erandite lõppemiseni võidakse EMÜ tervisemärki kandvast lihast või märki kandva lihaga lihatoodete valmistamiseks kasutatavaid tööruume, tööriistu ja seadmeid kasutada ainult lihatoodete valmistamiseks lihast või lihaga, mis ei kanna seda märki, pärast seda, kui pädev asutus on seda lubanud, ja tingimusel et võetakse tarvitusele kõik ettevaatusabinõud, vältimaks märgiga lihast ja märgita lihast toodete seguminekut;

3. artikli 3 lõike 7 esimeses ja teises taandes osutatud lihatooteid ei saa saata muu liikmesriigi territooriumile ja nende riiklik või kohalik turustamine on range järelevalve all.

Artikkel 5

Nõukogu näeb komisjoni ettepaneku põhjal kvalifitseeritud häälteenamusega ette terviseohutuse- ja hügieenieeskirjad, mida peavad täitma käesoleva direktiiviga hõlmamata loomse päritoluga toormaterjalidest valmistatud toidud, välja arvatud valmislihatoidud. Kuni Nõukogu otsuse vastuvõtmiseni tagavad liikmesriigid, et kui kõnealused valmistoidud on toodetud artikli 2 punktis p määratletud ettevõttes, täidavad need A lisa II peatükis sätestatud hügieenieeskirju, ja et sellised toidud täidavad ka B lisa IX peatükis sätestatud konkreetseid nõudeid ning et nende järelevalve toimub vastavalt artiklile 7.

Artikkel 6

1. Liikmesriigid tagavad, et muud loomsed saadused:

— on saadud ettevõtetes, mis täidavad artikli 7 nõudeid, on lubatud ja registreeritud vastavalt artiklile 11, vastavad A lisa normatiividele ning on kontrollitud vastavalt artiklile 8,

— on toodetud vastavalt C lisas sätestatud konkreetsetele tingimustele,

— on kontrollitud B lisa IV peatükis sätestatud viisil,

— on varustatud toodete päritolu täpsustava äridokumendiga, mis on sätestatud artikli 3 lõike 9 punkti b alapunktis i.

2. Artiklis 20 sätestatud korras võetakse enne 31. detsembrit 1992 vastu spetsiaalsed terviseohutuse tingimused inimtoiduks ettenähtud želatiini valmistamise kohta.

Samas korras võidakse sätestada lisatingimused muudele loomsetele saadustele rahva tervise kaitseks.

Artikkel 7

1. Liikmesriigid tagavad, et ettevõtte või ümberpakendamiskeskuse juht või haldaja võtab kõik vajalikud meetmed, et tagada käesoleva direktiivi nõuete täitmine igas tootmis- ja ümberpakendamisetapis.

Selleks peavad mainitud isikud viima pidevalt läbi enesekontrolle järgmiste põhimõtete alusel:

— ettevõtte kriitiliste punktide kindlakstegemine kasutatavate menetluste põhjal,

— meetodite kehtestamine ja rakendamine selliste kriitiliste punktide järelevalveks ja kontrolliks,

— proovide võtmine analüüsiks pädeva asutuse tunnustatud laboris puhastus- ja desinfitseerimismeetodite ning käesoleva direktiiviga kehtestatud normatiivide täitmise kontrollimiseks,

— kirjalikult või muul viisil registri pidamine andmete kohta, mida on nõutud vastavalt eelmistele taanetele pädevale asutusele edastamiseks. Erinevate kontrollide ja testide tulemusi hoitakse eelkõige alles vähemalt kahe aasta jooksul, välja arvatud lõikes 2 osutatud toodete osas, mille puhul võidakse seda aega vähendada kuuele kuule alates toote vähimast säilivuskuupäevast,

— tagatised tervisemärgi administreerimise suhtes, eriti tervisemärki kandvate etikettide osas,

— kui laboratoorse uuringu käigus või muude kättesaadavate andmete põhjal avastatakse tõsine terviserisk, pädeva asutuse teavitamine,

— vahetu ohu korral rahva tervisele turult nende partiide kõrvaldamine, mis on saadud tehnoloogiliselt sarnastes tingimustes ning mis võivad olla samuti ohtlikud. Kõrvaldatud partiid peavad jääma pädeva asutuse järelevalve ja kontrolli alla kuni hävitamiseni, kasutamiseni muul eesmärgil kuiinimtoiduks või, pädeva asutuse loal, ümbertöötlemiseni asjakohasel viisil, et tagada nende ohutus,

▼B

— esimese ja teise taande nõuded peavad olema koostatud koos pädeva asutusega, mis peab teostama korrapärast järelevalvet nende täitmise üle.

2. Kontrolli eesmärgil peab ettevõtte või ümberpakendamiskeskuse käitaja või juhataja tagama, et lihatoodete, mida ei saa ladustada ümbritseva õhu temperatuuril, pakk kannab selget ja loetavat märget temperatuuri kohta, millel tuleb tooteid vedada ja ladustada, ning ka vähimat säilivuskuupäeva, või mikrobioloogiliselt kergestiriknevate toodete korral viimast kasutamiskuupäeva.

3. Ettevõtte juht või haldaja peab kohaldama või korraldama personali koolitusprogrammi, millega tagatakse, et töötajad täidavad tootmisstruktuurile kohandatavaid hügieeninõudeid, välja arvatud juhul, kui asjaomasel personalil on piisav kvalifikatsioon, mida tõendavad diplomid. Artiklis 9 osutatud ettevõtete korral võib see koolitusprogramm olla spetsiifilist tüüpi.

Ettevõtte eest vastutav pädev asutus peab olema kaasatud programmi kavandamisse ja rakendamisse.

Artikkel 8

1. Iga liikmesriik koostab artiklis 11 osutamata tunnustatud ettevõtete loetelu, milles igal ettevõttel on loanumber. Loetelu saadetakse teistele liikmesriikidele ja komisjonile.

Ühtne loanumber võidakse anda:

i) ettevõttele või ümberpakendamiskeskusele, mis töötleb või pakendab ümber mitmetes artikli 2 punktis d osutatud direktiivides hõlmatud toormaterjalidest või toormaterjale kasutades saadud tooteid;

ii) ettevõttele, mis asub vastavalt ühele artikli 2 punktis d osutatud direktiividest tunnustatud ettevõttega samas kohas.

Pädev asutus ei tunnusta ettevõtet, kui pole veendunud, et see järgib oma tegevuse laadi suhtes käesolevat direktiivi. Kui ettevõte, mis soovib käesolevale direktiivile vastavat tunnustust, moodustab lahutamatu osa direktiivide 64/433/EMÜ, 71/118/EMÜ, 91/493/EMÜ ja 91/495/EMÜ alusel tunnustatud ettevõttest, võivad tööruumid, tööriistad ja seadmed personalile ning kõik ruumid, kus pole toormaterjalide või pakendamata toodete saastumise ohtu, olla mõlemal ettevõttel ühised.

Kui pädev asutus avastab käesolevas direktiivis sätestatud hügieeninõuete ilmse rikkumise või takistusi nõuetekohaseks kontrolliks:

i) on ta volitatud võtma vastu otsuse seadmete või tööruumide kasutamise suhtes ning võtma asjakohased meetmed, mis võivad seisneda ka tootmiskiiruse vähendamises või tootmisprotsessi ajutises peatamises;

ii) kui need meetmed või artikli 7 lõike 1 eelviimase taandega ette nähtud meetmed osutuvad olukorra lahendamiseks ebapiisavateks, katkestab pädev asutus vajadusel ajutiselt kõnealuse tootmistüübi tunnustamise.

Kui ettevõtte juht või haldaja ei kõrvalda märgitud puudust pädeva asutuse määratud ajavahemiku jooksul, tunnistab asutus loa kehtetuks.

Kõnealune pädev asutus on eelkõige kohustatud järgima vastavalt artiklile 12 tehtud kontrollide põhjal tehtud järeldusi.

Loa kehtivuse peatamisest või tühistamisest teatatakse teistele liikmesriikidele ja komisjonile.

2. Ettevõtete kontrolli ja järelevalvet viib läbi pädev asutus.

Ettevõte jääb pädeva asutuse alalise järelevalve alla, tingimusel et pädeva asutuse pidev või perioodiline kohalolek asjaomases ettevõttes sõltub ettevõtte suurusest, toote tüübist, riskihinnangust ja vastavalt artikli 7 lõike 1 teise lõigu viiendale ja viimasele taandele esitatud garantiidest.

Pädeval asutusel peab igal ajal olema vaba juurdepääs kõikidele ettevõtete osadele, et tagada käesoleva direktiivi täitmine, ning kui on kahtlusi liha päritolu suhtes, raamatupidamisdokumentidele, mille järgi saab kindlaks teha tapamaja ja tooraine päritolumajandi.

Pädev asutus peab korrapäraselt analüüsima artikli 7 lõikes 1 sätestatud kontrolli tulemusi. Kõnealuste analüüside põhjal võib ta teha täiendavaid uuringuid kõigil tootmisetappidel või kõikide toodete puhul.

Kontrollimiste laad, sagedus ning proovide võtmise ja mikrobioloogiliste uuringute tegemise meetodid kehtestatakse artiklis 20 sätestatud korras.

Nende analüüsi tulemuste kohta koostatakse kirjalik aruanne, mille kokkuvõtted või soovitused edastatakse ettevõtte käitajale või juhile, kes kõrvaldab märgitud puudused hügieeni parandamist silmas pidades.

3. Korduvate puuduste korral tõhustatakse kontrolli ning vajaduse korral eemaldatakse tervisemärgiga etiketid või pitserid.

▼B

4. Käesoleva artikli rakendamise kord võetakse vastu artiklis 20 ettenähtud korras.

Artikkel 9

1. Liikmesriigid võivad ettevõtete tunnustamise eesmärgil lubada erandeid lihatooteid valmistavate tööstusliku struktuuri ja tootmismahuta ettevõtete osas B lisa I peatüki nõuetest ning A lisa I peatüki punkti 2 alapunkti g (kraanide osas) ja punkti 11 (asendada riietusruumid kappidega) nõuetest.

Lisaks sellele võidakse lubada erandeid A lisa I peatüki punktist 3 ruumide osas, kus ladustakse toormaterjale ja valmistooteid. Sellisel juhul peab ettevõttes siiski olema vähemalt:

i) ruum või turvaline koht, mis on vajadusel toormaterjalide ladustamiseks jahutatud, kui toimub selline ladustamine;

ii) ruum või turvaline koht, mis on vajadusel valmistoodete ladustamiseks jahutatud, kui toimub selline ladustamine.

2. Kui ettevõtted, millele osutatakse:

— direktiivi 64/433/EMÜ artikli 4 lõikes 1, kui on täidetud kõnealuse direktiivi artikli 13 lõike 1 teises lõigus sätestatud nõuded,

— direktiivi 64/433/EMÜ artikli 4 lõikes 2 ja artikli 13 lõikes 1,

toodavad lihatooteid, võivad liikmesriigid neile laiendada esimeses lõigus sätestatud mööndusi, tingimusel et toodete töötlemine sellistes ettevõtetes peab täitma käesoleva direktiivi muid nõudeid.

3. B lisa VII peatüki sätteid ei kohaldata ladustamistoimingute kohta lõikes 1 osutatud ettevõtetes ega artikli 7 lõikes 2 osutamata toodete veo kohta.

4. Liikmesriigid edastavad komisjonile enne 1. oktoobrit 1992 kriteeriumid, mis nad on vastu võtnud hindamaks, kas käesoleva artikli sätted hõlmavad ettevõtet või ettevõtete kategooriat.

Kui pärast nende kriteeriumide hindamist või vastavalt artiklile 12 tehtud kontrolli leiab komisjon, et vastuvõetud kriteeriumid võivad kahjustada käesoleva direktiivi ühtset kohaldamist, tuleb neid kriteeriume muuta või täiendada, esimest korda enne 1. jaanuari 1993, artiklis 20 sätestatud korras. Tingimused, mille alusel liikmesriigi pädev asutus liigitab kõnealused ettevõtted ümber, nähakse samuti ette samas korras.

5. Vastavalt lõike 4 esimesele lõigule komisjoni kogutud andmete põhjal kehtestatakse käesoleva artikli kohaldamise ühtsed kriteeriumid enne 1. jaanuari 1993 artiklis 20 sätestatud korras.

Artikkel 10

Praegu riiklikku tunnustust omavad ettevõtted peavad enne 1. oktoobrit 1992 taotlema pädevalt asutuselt klassifitseerimist kas artikli 8 või artikli 9 alusel.

Kuni liikmesriigi pädev asutus võtab otsuse ja hiljemalt 1. jaanuarini 1996 peavad kõik klassifitseerimata ettevõtetest tulevad tooted siiski kandma riigi tervisemärki.

Artiklis 8 osutatud ettevõtete osas võidakse liikmesriigi taotluse alusel, millele on lisatud asjakohane põhjendus, anda artiklis 20 sätestatud korras 1. jaanuaril 1996 lõppev lisaaeg B lisa I peatüki punkti 1 alapunkti a nõuete täitmiseks. Sellisest ettevõttest tulevad tooted peavad kandma riigi tervisemärki.

Artikkel 11

1. Erandina artiklist 8 ja kui asjaomased tooted pole toodetud vastavalt artiklile 8 tunnustatud ettevõttes, kiidavad heaks ja registreerivad liikmesriigid kõik artikli 2 punktis b määratletud muid loomseid saadusi tootvad ettevõtted ning annavad igale neist erilise ametliku numbri kontrolli eesmärgil ja selleks, et oleks võimalik tuvastada asjaomaste toodete päritoluettevõtet.

Kui tootmine toimub tunnustatud tapamajaga külgnevates ruumides, laiendatakse siiski käesolevat tunnustust, et hõlmata kõnealused ruumid, tingimusel et täidetakse käesoleva direktiivi nõudeid.

2. Ettevõtete kontrolli ja järelevalvet teostab pädev asutus, millel on direktiivi nõuete täitmise tagamiseks alati juurdepääs ettevõtte kõikidele osadele.

3. Kui sellise kontrolli käigus ilmneb, et käesoleva direktiivi nõudeid ei täideta, võtab pädev asutus artikli 8 lõike 1 kolmandas ja neljandas lõigus sätestatud meetmed.

4. Analüüsid ja testid viiakse läbi eelkõige ühenduse sätetes ja rahvusvahelistes standardites sätestatud teaduslikult tunnustatud meetodite alusel.

Komisjon kehtestab referentmeetodid artiklis 20 sätestatud korras.

▼B

Artikkel 12

1. Kui see on vajalik käesoleva direktiivi ühtseks kohaldamiseks, võivad komisjoni eksperdid koostöös pädevate asutustega teha kohapealseid kontrolle. Selleks võivad nad kontrollida esindava hulga ettevõtete põhjal, kas pädevad asutused tagavad, et heakskiidetud asutused vastavad käesoleva direktiivi nõuetele. Komisjon teatab liikmesriikidele tehtud kontrollide tulemused.

Liikmesriik, kelle territooriumil kontrolli tehakse, annab ekspertidele kogu nende tööks vajaliku abi.

Käesoleva artikli rakendamise üldeeskirjad võetakse vastu artiklis 20 sätestatud korras.

2. Nõukogu vaatab käesoleva artikli läbi enne 1. jaanuari 1995, lähtudes komisjoni raportist, millele võivad olla lisatud ettepanekud.

Artikkel 13

1. Erandina artiklis 3 sätestatud tingimustest võib otsustada artiklis 20 sätestatud korras, et osa käesoleva direktiivi sätetest ei kohaldata lihatoodete suhtes, mis sisaldavad muid toiduaineid ja üksnes väheses koguses liha, lihatooteid või lihavalmistisi.

Kõnealused erandid on seotud üksnes:

a) A lisa I peatükis ja B lisa I peatükis sätestatud ettevõtete tunnustamise tingimustega;

b) A lisa IV peatükis kirjeldatud kontrollinõuetega;

c) B lisa VI peatükis sätestatud tähistamisnõuetega ja kuni 1. juulini 1993 D lisas sätestatud terviseohutuse sertifikaadiga.

Kui kaalutakse, kas lubada käesolevas artiklis sätestatud erandeid, võetakse arvesse nii toote laadi kui koostist.

Olenemata käesoleva artikli sätetest, tagavad liikmesriigid, et kõik turuleviidud lihatooted on tervislikud tooted, mis on valmistatud värskest lihast, lihatoodetest või direktiiviga 88/657/EMÜ hõlmatud toodetest.

2. Kuni võetakse otsus vastavalt lõikele 1, jätkatakse direktiivi 82/201/EMÜ kohaldamist.

Artikkel 14

Kohaldatakse nõukogu direktiivi 89/662/EMÜ sätteid, veterinaarkontrollide kohta ühendusesiseses kaubanduses seoses siseturu väljakujundamisega, eelkõige sihtliikmesriigi poolt teostatavate kontrollide organiseerimise ja meetmete võtmise ning kohaldatavate kaitsemeetmete osas.

Artikkel 15

Pärast liikmesriikide arvamuste saamist alalises veterinaarkomitees võib komisjon, kui ta peab seda vajalikuks, koostada soovitused, mis sisaldavad juhtnööre hea tootmistava kohta, mida kohaldatakse tootmise erinevates etappides ja artiklis 1 osutatud toodete turuleviimisel.

Artikkel 16

1. Kuni ühenduse määruste võtmiseni looduslike ulukite turuleviimisele kohaldatavate sanitaareeskirjade kohta jäävad kehtima siseriiklikud eeskirjad sellise liha kasutamise kohta käesolevas direktiivis osutatud ettevõtetes ja sellist liha sisaldavate lihatoodete turuleviimise kohta, tingimusel et nad järgivad asutamislepingu üldsätteid.

2. Kuni loetelu koostamiseni lisandite kohta ühenduse õigusaktide raames toiduainetest, millele võidakse lisada kasutada lubatud lisandeid, ning kuni kehtestatakse tingimused, mille puhul võidakse neid lisada, ja vajadusel kuni kehtestatakse nende tehnoloogilise kasutuse piirangud, kohaldatakse edasi siseriiklikke eeskirju ja kahepoolseid meetmeid, mis kehtivad direktiivi 88/658/EMÜ jõustamise päeval ja mis piiravad lisandite kasutamist käesoleva direktiiviga hõlmatud toodetes, võttes asjakohaselt arvesse asutamislepingu üldsätteid, tingimusel et neid kohaldatakse nii riigisisesele tootmisele kui ka kauplemisele.

Kuni kõnealuse loetelu koostamiseni jäävad jõusse käesolevas direktiivis osutatud toodete puhul lisandite kasutamist reguleerivad siseriiklikud eeskirjad ja kahepoolsed meetmed, tingimusel et järgitakse asutamislepingu üldsätteid ja kehtivaid ühenduse eeskirju lisandite osas.

Artikkel 17

Vastavalt artiklis 20 sätestatud korrale võib kehtestada järgmist:

— hulgimüügiturgudel asuvate ettevõtete ja ümberpakendamiskeskuste tunnustamise eritingimused,

▼B

— eeskirjad ümberpakendamiskeskusest tulevate toodete märgistamiseks ja järelevalvekord, mis võimaldavad kindlaks teha toormaterjalide päritoluettevõtte,

— liikmesriigi taotluse korral või komisjoni algatusel käesoleva direktiivi asjakohased nõuded, mida kohaldataks kõigi toodete suhtes, mida on lubatud turule viia liikmesriigis, kuid mille koostis või esitusviis võib põhjustada erinevates liikmesriikides erinevaid tõlgendusi,

— meetodid kontrollimaks, kas B lisa VIII peatüki punkti 1 alapunktis f osutatud taara on korrektselt suletud,

— mikrobioloogilised standardid, mis sisaldavad proovivõtuplaane ja analüüsimeetodeid artikli 7 lõikes 2 osutatud toodete kohta.

Artikkel 18

1. Ilma et see piiraks käesoleva direktiivi erisätete kohaldamist, teeb pädev asutus mis tahes kontrollimisi, mida ta peab vajalikuks, kui kahtlustatakse, et käesoleva direktiivi sätteid ei täideta või on kahtlusi artiklis 1 osutatud toodete tarbimiskõlblikkuse suhtes.

2. Liikmesriigid võtavad asjakohased kriminaalõiguslikud või haldusmeetmed käesoleva direktiivi rikkumise eest karistamiseks, eriti kui avastatakse, et koostatud tõendid või dokumendid ei vasta artiklis 1 osutatud toodete tegelikule seisundile, toodetel olevad märgised ei vasta eeskirjadele, tooteid ei ole kontrollitud vastavalt käesoleva direktiivi sätetele või neid ei kasutata esialgselt kavandatud eesmärgil.

Artikkel 19

Käesoleva direktiivi lisasid võib nõukogu muuta komisjoni ettepanekul kvalifitseeritud häälteenamusega, pidades eelkõige silmas nende kohandamist vastavalt tehnoloogia edusammudele.

Artikkel 20

1. Kui tuleb järgida käesolevas artiklis sätestatud korda, suunab asjakohased küsimused viivitamata alalisele komiteele selle eesistuja kas omal algatusel või liikmesriigi taotlusel.

2. Komisjoni esindaja esitab võetavate meetmete projekti. Tähtaja jooksul, mille määrab eesistuja lähtuvalt küsimuse kiireloomulisusest, esitab komitee kõnealuste meetmete kohta arvamuse. Arvamus esitatakse 54 hääle enamusega, kusjuures liikmesriikide hääli arvestatakse asutamislepingu artikli 148 lõikes 2 sätestatud viisil. Eesistuja ei hääleta.

3. Kui meetmed on komitee arvamusega kooskõlas, võtab komisjon need vastu ja rakendab viivitamata. Kui meetmed ei ole kooskõlas komitee arvamusega või komitee ei ole arvamust esitanud, teeb komisjon viivitamata nõukogule ettepaneku meetmed vastu võtta. Nõukogu teeb otsuse kvalifitseeritud häälteenamusega.

Kui nõukogu ei ole kolme kuu jooksul alates ettepaneku esitamise kuupäevast meetmeid võtnud, võtab ettepandud meetmed vastu komisjon ja kohaldab neid viivitamata, kui nõukogu ei ole lihthäälteenamusega neid meetmeid tagasi lükanud.

Artikkel 21

Asutamislepingu artiklis 43 sätestatud korras võtab nõukogu enne 1. jaanuari 1993 otsuse loomse või taimse päritoluga tärklise või proteiinide lisamise kohta lihatoodetele ning tehnoloogilisest vaatenurgast nende suurima lubatud protsendimäära kohta.

▼B

A LISA

ÜLDTINGIMUSED

I PEATÜKK

Ettevõtete tunnustamise üldtingimused

Ettevõtted peavad võimaldama vähemalt järgmist:

1. piisava suurusega tööpiirkonnad, kus saaks töötada nõuetekohastes hügieenitingimustes. Tööpiirkondade planeering ja paigutus peab olema selline, et välistada tooraine ja käesolevas direktiivis osutatud toodete saastamine;
2. piirkondades, kus käsitletakse, valmistatakse ette ja töödeldakse tooraineid ning valmistatakse käesolevas direktiivis osutatud tooteid, peavad olema:
   a) jäik veekindel kergesti puhastatav ja desinfitseeritav põrandakate, mis on paigaldatud nii, et võimaldada vee äravoolu, või kus on vee eemaldamiseks vajalikud seadmed;
   b) siledate pindadega kergesti puhastatavad seinad, mis on kulumis- ja veekindlad ning kaetud heledavärvilise ja pestava vähemalt kahe meetri kõrguse, külm- ja laoruumides vähemalt ladustamiskõrguse, voodriga;
   c) kergesti puhastatavad laed või laekatendid;
   d) kergesti puhastatavad korrosioonikindlast materjalist uksed;
   e) piisav ventilatsioon ja vajaduse korral head aurueemaldusseadmed;
   f) piisav loomulik või kunstlik valgustus;
   g) piisav hulk kuuma ja külma jooksva vee või eelnevalt sobiva tempreatuurini segatud vee seadmeid käte puhastamiseks ja desinfitseerimiseks. Tööruumides ja tualettides peavad kraanid olema kasutatavad käte abita. Kõnealuste seadmete juures peavad olema puhastus- ja desinfitseerimisvahendid ja hügieenilised kätekuivatusvahendid;
   h) tööriistade, seadmete ja nõude puhastamise vahendid;
3. ruumides, kus hoiustatakse toorainet ja käesoleva direktiiviga hõlmatud tooteid, peavad olema samad tingimused, mis punktis 2, välja arvatud:
   — jahutus- ja külmruumides, kus piisab kergesti puhastatavast ja desinfitseeritavast põrandakattest, mis on paigaldatud nii, et võimaldada vee äravool,
   — külmutus- ja sügavkülmutusruumides, kus piisab veekindlast ja kõdunemiskindlast kergesti puhastatavast põrandakattest,

   sellisel juhul peavad olema kättesaadavad piisava võimsusega külmutusseadmed tooraine ja toodete hoidmiseks käesolevas direktiivis ettenähtud temperatuuridel.

   Puidust seinte kasutamine teises taandes osutatud ruumides ei anna alust loa tühistamiseks, tingimusel et ruumid on ehitatud enne 1. jaanuari 1983.

   Hoiuruumid peavad olema piisava suurusega, et hoiustada kasutatavat toorainet ja käesolevas direktiivis osutatud tooteid;
4. seadmed tooraine ja pakendamata või pakkimata lõpptoodangu hügieeniliseks käsitlemiseks peale- ja mahalaadimise ajal;
5. asjakohane kord kaitseks kahjurite, näiteks putukate, näriliste, lindude jne eest;
6. töövahendid ja seadmed, näiteks lõikelauad, mahutid, konveierilindid, saed ja noad, mis satuvad otsesesse kontakti tooraine ja toodetega, peavad olema valmistatud korrosioonikindlast materjalist ning olema kergesti puhastatavad ja desinfitseeritavad;
7. spetsiaalsed vee- ja korrosioonikindlad kaante ja kinnitustega mahutid, et takistada volitamata isikuid nendest midagi eemaldamast, millesse on võimalik panna inimesele tarbimiseks mittemõeldud toormaterjale ja tooteid, või selleks otstarbeks ettenähtud lukustatav ruum, kui kogused on piisavalt suured, et see vajalikuks osutub või kui neid toormaterjale ega tooteid ei kõrvaldata või hävitata iga tööetapi lõpus. Kui kõnealust toorainet või tooteid eemaldatakse torude kaudu, peavad need olema konstrueeritud ja paigaldatud nii, et vältida ülejäänud tooraine või toodete saastamisohtu;
8. seadmete ja tööriistade puhastamiseks ja desinfitseerimiseks vajalikud seadmed;

▼B

9. hügieeninõuetele vastav heitvee eemaldamise süsteem;

10. üksnes joogiveevaru nõukogu 15. juuli 1980. aasta direktiivis 80/778/EMÜ olmevee kvaliteedi kohta ([1]) määratletud tähenduses. Tehnilise vee kasutamine on siiski erandjuhtudel lubatud auru tekitamiseks ning tuletõrje- ja külmutusseadmete jaoks, tingimusel et selle torud on paigaldatud nii, et vett ei saa kasutada muudel eesmärkidel ning et see ei tekita toodete otsese ega kaudse saastamise ohtu. Tehnilise vee torud peavad olema selgelt eristatud joogiveetorudest;

11. piisav arv riietusruume siledate, veekindlate ja pestavate seinte ja põrandatega, valamute ja veeklosettidega. Veeklosetid ei tohi avaneda otse tööruumidesse. Valamute juures peavad olema kätepesuvahendid ning hügieenilised kätekuivatusvahendid; valamute kraanid peavad olema kasutatavad käte abita;

12. piisavalt varustatud lukustatav ruum, mida kasutab üksnes pädev kontrolliteenistus, kui töödeldavate toodete hulk nõuab korrapärast või pidevat juuresolekut;

13. ruum või turvaline koht detergentide, desinfektsioonivahendite ja muude selliste ainete hoidmiseks;

14. ruum või kapp puhastus- ja hooldusvahendite hoidmiseks;

15. piisavad vahendid transpordivahendite puhastamiseks ja desinfitseerimiseks. Kõnealused vahendid ei ole siiski kohustuslikud, kui kehtib nõue, et transpordivahendeid puhastatakse ja desinfitseeritakse pädeva asutuse poolt ametlikult lubatud rajatistes.

II PEATÜKK

Üldised hügieeninõuded

A. *Tööruumide, seadmete ja tööriistade suhtes kohaldatavad üldised hügieenitingimused*

1. Tooraine ja toodetega töötamiseks kasutatavad seadmed ja tööriistad ning põrandad, seinad ja vaheseinad laed või laekatendid peavad olema rahuldava puhtusastmega ning heas korras, et nad ei saastaks toorainet või tooteid. Tööriistade puhastamiseks peab vee temperatuur olema vähemalt +82 °C.

2. Loomad ei või ettevõttesse siseneda. Tööruumides või seadmetes tuleb korrapäraselt hävitada närilisi, putukaid ja muid kahjureid; rodentitsiide, insektitsiide, desinfektsioonivahendeid ja muid võimalikke mürgiseid aineid tuleb hoida lukustatavates ruumides või kappides; nende kasutamine ei tohi tekitada toodete saastamise ohtu.

3. Tööpiirkondi, töövahendeid ja seadmeid võib kasutada ainult heakskiidetud toodetega töötamiseks. Pädeva asutuse heakskiidul võib neid siiski kasutada samal või muul ajal teiste inimtoiduks sobivate toiduainetega töötamiseks. Käesolevat piirangut ei kohaldata transpordiseadmete suhtes, mida kasutatakse ruumides, kus ei töödelda käesoleva direktiiviga hõlmatud toormaterjale ega tooteid.

4. Joogivett direktiivi 80/778/EMÜ tähenduses tuleb kasutada kõikidel eesmärkidel. Siiski võib erandina kasutada tehnilist vett auru tekitamiseks, tuletõrjeks ja seadmete jahutamiseks, tingimusel et selle torud on paigaldatud nii, et vett ei saa kasutada muudel eesmärkidel ning see ei tekita tooraine ja toodete saastamise ohtu.

5. Detergendid, desinfektsioonivahendid ja muud sarnased ained peab pädev asutus heaks kiitma ja neid tuleb kasutada nii, et need ei mõjuks kahjulikult seadmetele, varustusele, toormaterjalidele ega toodetele.

   Pärast nende kasutamist tuleb asjaomaseid töövahendeid ja seadmeid põhjalikult joogiveega loputada. Hooldus- ja puhastusvahendeid tuleb hoida I peatüki punktis 14 selleks ettenähtud ruumides.

6. Saepuru või mis tahes muu sarnase aine laotamine käesolevas direktiivis osutatud toormaterjalidele ja toodetele mõeldud töö- või laoruumide põrandatele on keelatud.

B. *Personali üldised hügieeninõuded*

1. Personalilt nõutakse täielikku puhtust. Eelkõige:

([1]) EÜT L 229, 30.8.1980, lk 11.

▼B

a) peavad töötajad kandma nõuetekohaseid puhtaid tööriideid ja peakatteid, mis katavad täielikult juuksed. Seda nõuet kohaldatakse eelkõige isikute suhtes, kes käsitlevad lahtist pakkimata toorainet ja tooteid;

b) töötajad, kelle ülesanne on käsitleda ja ette valmistada toorainet ja tooteid, peavad pesema käsi vähemalt iga kord, kui nad tööd jätkavad ja/või kui need on määrdunud; kätel olevad haavad peavad olema kaetud veekindla plaastri või sidemega;

c) ruumides, kus töödeldakse ja hoiustakse toorainet ja tooteid, on keelatud suitsetada, sülitada, süüa ja juua.

2. Tööandja võtab kõik vajalikud meetmed, et hoida töötajaid, kes võivad toormaterjale ja tooteid saastata, neid käsitlemast, kuni on tõendeid, et kõnealused töötajad võivad neid ohutult käsitleda.

Iga isik, kes töötleb ja käsitleb toormaterjale ja tooteid, peab tööle asumisel tõendama arstitõendiga, et tal ei ole selliseks tööks vastunäidustusi. Kõnealuste isikute meditsiinilist järelevalvet reguleeritakse asjaomases liikmesriigis kehtivate siseriiklike õigusaktidega või kolmanda riigi korral eritagatistega, mis on kindlaks määratud artiklis 20 sätestatud korras.

▼B

B LISA

ERITINGIMUSED LIHATOODETE KOHTA

I PEATÜKK

Lihatooteid valmistavate ettevõtete heakskiitmise tingimused

1. Lisaks A lisa I peatükis sätestatud üldnõuetele peavad lihatooteid valmistavates, käsitlevates ja pakendavates ettevõtetes vähemalt olema:

   a) piisavalt suured ruumid järgmiste toodete eraldi ladustamiseks:

      i) toormaterjalid jahutatult ja

      ii) lihatooted ümbritseva õhu temperatuuril või vajaduse korral, olenevalt toodete laadist, jahutatult;

      tingimusel et pakkimata toormaterjale, lihatooteid ja muid loomseid saadusi tuleb ladustada eraldi pakitud toormaterjalidest ja toodetest;

   b) üks või mitu asjakohaste ruumi, mis on piisavalt suur lihatoodete valmistamiseks ja pakendamiseks. Neid toiminguid võidakse sooritada samas ruumis, tingimusel et need toimingud kujutavad endast ühtset käesoleva direktiivi nõuetele vastavat ning toormaterjalide ja valmistoodete ohutust tagavat tootmistsüklit, ning tingimusel et tootmisruumi lahendus ja mõõtmed seda lubavad;

   c) ruum või turvaline koht teatavate koostisainete, näiteks lisaainete ladustamiseks;

   d) ruum pakkimiseks, kui ei täideta V peatüki punktis 3 sätestatud tingimusi pakkimise kohta, ja väljastamiseks;

   e) ruum pakendamis- ja pakkematerjalide ladustamiseks;

   f) ruum varustuse ja tööriistade puhastamiseks, näiteks konksud ja mahutid.

2. Olenevalt asjaomase toote liigist peab ettevõttes olema:

   a) ruum või saastumise ohu puudumisel ala, kus pakend eemaldatakse;

   b) ruum või saastumise ohu puudumisel ala toormaterjali sulatamiseks;

   c) lõikamisruum;

   d) kuivatus- või laagerdusruum või -seadmed;

   e) suitsetamisruum või -seadmed;

   f) ruum eelkõige naturaalsete soolte soolatustamiseks, leotamiseks ja muudeks töötlusviisideks, kui need toormaterjalid pole selliseid toiminguid läbinud päritoluettevõttes;

   g) ruum lihatoodete valmistamiseks vajaliku toormaterjalide eelneva puhastamise jaoks;

   h) soolamisruum, vajadusel kliimaseadmega, et hoida II peatüki punktis 4 sätestatud temperatuuri;

   i) ruum viilutatavate või lõigatavate ja pakendatavate lihatoodete eelnevaks puhastamiseks vajaduse korral;

   j) ruum, vajadusel kliimaseadmega, viilutamiseks või lõikamiseks ja müügipakendites müümiseks ettenähtud lihatoodete pakkimiseks;

   k) C lisas sätestatud eriruumid, kui selles osutatud tooteid valmistatakse käesolevas peatükis osutatud ettevõtetes;

   l) kui punkti 1 alapunktis b sätestatud nõuded on täidetud, võidakse pärast pädeva asutuse luba otsustada, et mõnda nendest toimingutest võidakse sooritada samas ruumis.

      Kui punkti 1 alapunktis b sätestatud tingimusi ei täideta, tuleb eraldi ruumis sooritada toiminguid, mis võivad teatavate samal ajal valmistatavate toodete korral kujutada endast terviseriski, ning suurt kuumust tekitavaid toiminguid.

II PEATÜKK

Lihatooteid valmistavate ettevõtete hügieeni erinõuded

1. Ruumide osas, mida kasutatakse muude toiduainete kui liha ja lihatooted, mis moodustavad osa lihatoodete koostisest, ladustamiseks ja töötlemiseks, kehtivad käesolevas direktiivis sätestatud üldised hügieenieeskirjad.

▼B

2. Nii toormaterjalid ja koostisosad, mis moodustavad osa lihatoodete koostisest, kui ka need tooted ise ning loomse päritoluga tooted ja nende mahutid ei puutu otseselt kokku maapinnaga ning neid käsitletakse tingimustes, mis välistavad saastumisohu. Tuleb tagada, et tooraine ja valmistooted ei puutuks üksteisega kokku.

3. Puidu kasutamine on lubatud ruumides, kus lihatooteid suitsutatakse, soolatakse sisse, küpsetatakse, marineeritakse, ladustatakse või väljastatakse, kui see on oluline tehnoloogilistel põhjustel, tingimusel et puudub toodete saastumisoht. Puidust kaubaaluseid võidakse tuua mainitud ruumidesse ainult pakitud liha või lihatoodete vedamiseks ja mitte mingil muul eesmärgil. Lisaks võidakse galvaniseeritud metallide kasutamist lubada sinkide ja vorstide kuivatamiseks, tingimusel et need pole korrodeerunud ega puutu kokku lihatoodetega.

4. Temperatuur ruumides või ruumide osades, kus töödeldakse liha, toormaterjalina kasutatavat hakkliha, lihatooteid ja lihavalmistisi, peab tagama hügieeninõuetele vastava tootmise; vajaduse korral tuleb sellised ruumid või ruumide osad varustada kliimaseadmega.

   Lõikamis-, viilutamis- ja soolamistoimingute ajal tuleb lõikamis- ja soolamisruumides hoida temperatuuri, mis ei ületa 12 °C, välja arvatud artiklis 9 osutatud ettevõtete puhul.

   Muude ettevõtete puhul võib pädev asutus siiski lubada erandeid sellest nõudest, kui see peab sellist erandit põhjendatuks, pidades silmas lihatoote valmistamiseks kasutatavat tehnoloogiat.

III PEATÜKK

Nõuded lihatoodete valmistamiseks kasutatavatele toormaterjalidele

1. Lihatoodete valmistamiseks kasutatav liha peab:

   — tulema vastavalt artikli 2 lõikes d osutatud direktiividega tunnustatud ettevõttest ja olema transporditud rahuldavates hügieenitingimustes vastavalt nimetatud direktiividele,

   — olema selle saabumisest töötlusettevõttesse kuni kasutamisajani hoitud vastavalt artikli 2 lõikes d osutatud direktiivide nõuetele.

   Kuni 31. detsembrini 1995 võidakse siiski tunnustatud ettevõtetes hoida sellistest ettevõtetest saadud liha, mille osas on direktiivi 91/498/EMÜ alusel tehtud mööndusi. Kuni kõnealuse kuupäevani võidakse hoida liha, mis ei vasta artikli 2 punktis d osutatud direktiivides sätestatud tingimustele, tunnustatud ettevõtetes ainult ladustatuna eraldi kohtades; seda ei tohi kasutada samas kohas või samal ajal kui liha, mis nendele tingimustele vastab. Sellisest lihast saadud lihatooted peavad kandma riigi märki.

2. Hakkliha ja lihapreparaadid, kui need pole toodetud I peatüki punkti 1 alapunktis b osutatud tootmisruumis, peavad:

   — tulema vastavalt direktiivile 88/657/EMÜ tunnustatud ettevõttest ja olema transporditud rahuldavates terviseohutuse tingimustes vastavalt nimetatud direktiivile,

   — olema hoitud töötlusettevõttesse saabumisest kuni kasutamiseni vastavalt direktiivi 88/657/EMÜ nõuetele.

3. Kalatoodete lisamine lihatoodete valmistamisel on lubatud, kui sellised tooted vastavad direktiivi 91/493/EMÜ nõuetele.

IV PEATÜKK

Tootmise järelevalve

1. Ettevõtted on pädeva asutuse järelevalve all, mis tagab, et täidetakse käesoleva direktiivi nõudeid, ning eelkõige:

   a) kontrollib:

      i) tööruumide puhtust ja personali hügieeni;

      ii) vastavalt artiklile 7 ettevõtte poolt tehtud kontrollide efektiivsust, eelkõige kontrollides tulemusi ja võttes proove;

      iii) loomsete saaduste mikrobioloogilisi ja hügieenitingimusi;

      iv) lihatoodete töötlemisviisi tõhusust;

      v) hermeetiliselt suletud taarat juhuvaliku meetodil;

▼B

vi) lihatoodete asjakohast tervisemärgistust ja inimtoiduks kõlbmatuks tunnistatud toodete identifitseerimist ning seda, mida nendega tehakse;

vii) ladustamis- ja veotingimusi;

b) võtab laborikatsete jaoks vajalikke proove;

c) teeb muid kontrollimisi, mida ta peab vajalikuks, et tagada käesoleva direktiivi järgimine;

d) teeb kindlaks, kas lihatoode on tehtud lihast, millele on lisatud muid toiduaineid, lisaaineid või maitseaineid, esitades selle asjakohaseks kontrollimiseks, ning teeb kindlaks, kas see vastab tootja poolt sätestatud kriteeriumitele ja kas toote koostis vastab täpselt etiketil olevale infole, eelkõige kui kasutatakse V peatüki punktis 4 osutatud müüginimetust.

2. Pädeval asutusel peab igal ajal olema vaba juurdepääs külmhoonetele ja kõikidele tööruumidele, et kontrollida käesolevate sätete täpset täitmist.

V PEATÜKK

Pakendamine, pakkimine ja märgistus

1. Pakendamine, pakkimine ja märgistus peab toimuma selleks eesmärgiks ettenähtud ruumides rahuldavates hügieenitingimustes.

   Ilma et see piiraks nõukogu 21. detsembri 1988. aasta direktiivi 89/109/EMÜ liikmesriikide toiduainetega kokkupuuteks ettenähtud materjalide ja esemetega seotud seaduste ühtlustamise kohta ([1]) haldamist, peavad pakendid ja pakid täitma kõiki hügieenieeskirju ja olema piisavalt tugevad, et lihatooteid tõhusalt kaitsta.

2. Pakendeid ega pakke ei tohi lihatoodete korral korduvalt kasutada, välja arvatud teatavad erilised mahutid, näiteks savinõud, klaas- või plastpakendid, mida võib pärast põhjalikku puhastamist ja desinfitseerimist korduvalt kasutada.

3. Lihatooteid võib valmistada ja pakkida samas ruumis, kui pakkimine vastab punktis 2 kirjeldatule või järgmistel tingimustel:

   a) ruum peab olema piisavalt suur ning sisustatud nii, et on tagatud toimingute hügieenilisus;

   b) pakk ja pakend tuleb panna suletud kaitsekattesse viivitamata pärast valmistamist; nimetatud kate peab olema kaitstud vigastuste eest transpordi ajal ettevõttesse ja ladustatud hügieenilistes tingimustes selleks ettenähtud ruumis;

   c) pakkematerjali ladustamise ruumid peavad olema tolmu- ja kahjuritevabad ning ei tohi olla õhu kaudu ühenduses ruumidega, kus leiduvad ained, mis võivad saastata liha, hakkliha, lihavalmistisi või lihatooteid. Pakendeid ei tohi asetada otse põrandale;

   d) pakendid tuleb kokku panna hügieenilistes tingimustes enne tööruumi toomist. Erand käesolevast nõudest on lubatud pakendi automaatse kokkupanemise korral, tingimusel et ei ole lihatoodete saastamisohtu;

   e) pakendid tuleb tuua ruumi hügieenilistes tingimustes ja kasutada viivitamata. Neid ei tohi käsitleda töötajad, kes käsitlevad pakendamata liha, hakkliha, lihavalimistisi või lihatooteid;

   f) kohe pärast pakkimist tuleb lihatooted viia selleks ettenähtud lattu.

4. Lisaks nõukogu 18. detsembri 1978. aasta direktiivi 79/112/EMÜ (lõpptarbijale müügiks ettenähtud toiduainete märgistamist, esitlust ja reklaami käsitlevate liikmesriikide seaduste ühtlustamise kohta) ([2]) nõuetele, peab järgmine teave ([3]) lihatoodete pakendil või etiketil olema nähtav ja loetavalt esitatud:

   — liik, millest liha on saadud, kui see ei selgu vastavalt direktiivile 79/112/EMÜ toote müüginimetusest või koostisosade loetelust,

([1]) EÜT L 40, 11.2.1989, lk 38.
([2]) EÜT L 33, 8.2.1979, lk 1. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 89/395/EMÜ (EÜT L 186, 30.6.1989, lk 17).
([3]) See teave peab olema lihatoodetega kaasas kuni lõpptarbimisetapini, välja arvatud kolmandas taandes osutatud juhul.

▼B

— viide, mis võimaldab identifitseerida toodete hulga, mis on saadud sarnastes tehnoloogilistes tingimustes ja mis võivad kujutada endast sama ohtu,

— valmistamise kuupäev lõpptarbijale mitteettenähtud pakendi korral,

— müüginimetus, millele järgneb viide seda lubavale siseriiklikule standardile või õigusaktile ([1]),

— kui liikmesriigi õigusaktid lubavad kasutada proteiini või tärklist, viide sellise kasutuse kohta seoses müüginimetusega, välja arvatud vastavalt artiklile 21 lubatud kasutus.

VI PEATÜKK

Tervisemärk

1. Lihatoodetel peab olema tervisemärk. Märgid tuleb paigaldada ettevõttes või pakendamiskeskuses tootmise ajal või vahetult pärast seda hästi nähtavasse kohta. Märk peab olema loetav ja kustumatu ning selle tähed kergesti eristatavad. Tervisemärgi võib vastavalt punkti4 alapunktile b panna tootele või selle pakendile, kui lihatoode on pakendatud üksikult, või sellisele pakendile kinnitatud etiketile. Kui lihatooted pakendatakse ükshaaval ja pakitakse, piisab kui tervisemärk on paigaldatud pakile.

2. Kui vastavalt punktile 1 märgistatud lihatooted pakitakse, tuleb tervisemärk paigaldada ka pakile.

3. Erandina punktidest 1 ja 2 ei ole lihatoodete tervisemärk vajalik kaubaalustega partiide korral, mis on ette nähtud edasiseks töötlemiseks või pakendamiseks tunnustatud ettevõttes, tingimustel et:

   — lihatooteid sisaldavad nimetatud partiidel on tervisemärk vastavalt punkti 4 alapunktile a välispinnal,

   — vastuvõtja ettevõte peab eraldi registrit vastavalt käesolevale punktile saadud lihatoodete koguste, tüübi ja päritolu kohta,

   — lihatoodete sihtpunkt ja kavandatud kasutus on välimise pakendi välispinnal selgelt näidatud, välja arvatud kui pakend on läbipaistev.

   Kui pakendatud toodetest koosnev partii on läbipaistvas pakis, pole tervisemärk pakil siiski vajalik, kui tervisemärk pakendatud toodetel on läbi paki selgelt nähtav.

4. a) Tervisemärgil peavad ovaalse piirjoone sees olema järgmised andmed:

      i) kas:

         — ülal kaubasaatja riigi trükitud suur algustäht või suured algustähed, s.o:

           B — DK — D — EL — E — F — IRL — I — L — NL — P — UK, millele järgneb ettevõtte või vastavalt artikli 17 teisele taandele vastu võetavatele eeskirjadele ümberpakendamiskeskuse loanumber, millele on vajaduse korral lisatud koodnumber, mis tõendab toote tüüpi, mille jaoks ettevõte on tunnustatud,

         — all üks järgmiste algustähtede ühenditest: CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG;

      ii) või:

         — ülal kaubasaatja riigi nimi trükitähtedega,

         — keskel ettevõtte või vastavalt artikli 17 teisele taandele vastu võetavatele eeskirjadele ümberpakendamiskeskuse loanumber, millele on vajaduse korral lisatud koodnumber, mis tõendab toote tüüpi, mille jaoks ettevõte on tunnustatud,

         — all üks järgmiste algustähtede ühenditest: CEE — EØF — EWG — EOK — EEC — EEG;

   b) tervisemärgi võib kanda tootele, pakendile, pakile tindipitseriga või põletusmärgiga või selle võib trükkida või kanda etiketile. Kui tervisemärk pannakse pakile, peab paki avamisel märk purunema. Märgi mittepurune-

([1]) Sõnad "siseriiklik standard või õigusakt" hõlmavad:
a) riikliku seaduse alusel lubatud tootmis- või valmistamistingimusi;
b) siseriiklike õigusnormide erieeskirju, millega kehtestatakse eripiirangud teatavate toodete tootmis- või valmistamistingimuste kohta;
c) kõiki müüginimetusi, mis neid piiravate siseriiklike standardite puudumisel on lubatud liikmesriigi seadusega või liikmesriigis, kus selline nimetus on üldises kasutuses.

▼B

mine on lubatud üksnes siis, kui pakk puruneb avamisel. Hermeetiliselt suletud taaras olevate toodete korral peab märk olema kustumatult kantud mahuti kaanele või konservitoosile;

c) tervisemärk võib olla ka püsivast materjalist eemaldamatul plaadil, mis vastab kõikidele hügieeninõuetele ja millel on punktis a kindlaksmääratud teave.

VII PEATÜKK

Ladustamine ja vedu

1. Lihatooteid tuleb ladustada B lisa I peatüki punkti 1 alapunktis a ette nähtud ruumides.

   Lihatooteid, mida saab siiski hoida ümbritseva õhu temperatuuril, võib säilitada kergesti puhastatavates ja desinfitseeritavates tugeva konstruktsiooniga ladudes, mille on heaks kiitnud pädev asutus.

2. Lihatooteid, mille jaoks on esitatud teatavad hoiutemperatuurid vastavalt artikli 7 lõikele 2, tuleb säilitada nendel temperatuuridel.

3. Lihatooteid tuleb väljastada nii, et nad on kaitstud veo ajal kõige eest, mis võib neid saastata või kahjustada. Selleks võetakse arvesse veo kestust, kasutatavat transpordivahendit ja ilmastikutingimusi.

4. Kui toode seda nõuab, tuleb lihatooteid vedada sõidukites, mis on varustatud nii, et neid on võimalik transportida nõutavatel temperatuuridel, ja eelkõige et ei ületata vastavalt artikli 7 lõikele 2 toodud temperatuure.

VIII PEATÜKK

Eritingimused pastöriseeritud ja steriliseeritud toodetele hermeetiliselt suletud taaras

A. Lisaks lisas A sätestatud tingimustele peavad pastöriseeritud ja steriliseeritud tooteid hermeetiliselt suletud taaras valmistavad ettevõtted

   1. olema varustatud järgmisega:

      a) vahend tühjade konservitooside hügieeniliseks edasitoimetamiseks tööruumi;

      b) seade konservitooside põhjalikuks puhastamiseks vahetult enne täitmist;

      c) seade mahutite pesemiseks joogivees, mis on piisavalt kuum eemaldamaks rasva pärast hermeetilist sulgemist ja enne autoklaavimist;

      d) sobiv ruum, ala või seadeldis mahutite jahutamiseks ja kuivatamiseks pärast kuumutamist;

      e) seade hermeetiliselt suletud taarasse pakitud lihatoodetest võetud proovide inkubeerimiseks;

      f) piisavad võimalused, et kontrollida, kas mahutid on hermeetiliselt suletud ja kahjustamata;

   2. tagama, et:

      a) hermeetiliselt suletud taara eemaldatakse kuumtöötlusseadmest piisavalt kõrge temperatuuri juures, et tagada niiskuse kiire aurumine, ning et neid ei puudutata käega enne, kui nad on täiesti kuivad;

      b) mahutid, milles tundub olevat gaas, läbivad edasise uuringu;

      c) kuumtöötlusseadmete termomeetreid kontrollitakse taadeldud termomeetritega;

      d) mahutid:

         — lükatakse tagasi, kui need on kahjustatud või halvasti valmistatud,

         — lükatakse tagasi või puhastatakse, kui nad on määrdunud, ja konservitooside puhul puhastatakse põhjalikult vahetult enne täitmist, kasutades punkti 1 alapunktis b osutatud puhastusseadet; seisva vee kasutamine pole lubatud,

         — vajadusel kuivatatakse piisavalt kaua pärast puhastamist ja enne täitmist,

         — vajadusel pestakse joogiveega, mis on piisavalt kuum eemaldamaks rasva, kui see on vajalik, pärast hermeetilist sulgemist ja enne autoklaavimist punkti 1 alapunktis c osutatud seadme abil,

▼B

— jahutatakse pärast kuumutamist punkti B viienda taande nõudeid täitva veega,

— käsitletakse enne ja pärast kuumtöötlemist nii, et kahjustumine või saastumine on välistatud.

B. Samuti peab hermeetiliselt suletud taaras olevaid lihatooteid tootva ettevõtte juht või haldaja proovide võtmise teel kontrollima, et:

— lihatoodete osas, mis on ette nähtud ladustamiseks ümbritseva õhu temperatuuril, kohaldatakse protsessi, millest tulenev Fc-väärtus on vähemalt 3,00, kui toote samasugune stabiilsus pole saavutatud sissesoolamisel, või et kohaldatakse pastöriseerimisega vähemalt samaväärset kuumtöötlusviisi, mille parameetrid on heaks kiitnud pädev asutus,

— tühjad mahutid rahuldavad tootmisstandardeid,

— pakendite tõhusa sulgemise tagamiseks kontrollitakse iga päeva toodangut eelnevalt kindlaksmääratud ajavahemike järel. Suletud pakendite liitekohtade ristlõigete kontrollimiseks peavad olema sobivad vahendid,

— tehakse vajalikud kontrollid, kasutades eelkõige kontrollmärke, tagamaks et mahutid on läbinud piisava kuumtöötluse,

— tehakse vajalikud kontrollid tagamaks, et jahutusvesi sisaldab pärast kasutamist kloori jääktaset. Sellest olenemata võivad liikmesriigid eirata kõnealust nõuet juhul, kui vesi vastab direktiivi 80/778/EMÜ nõuetele;

— hermeetiliselt suletud taaras konserveeritud lihatoodete osas, mis on läbinud kuumtöötluse, tehakse seitsmepäevased inkubatsioonitestid temperatuuril 37 °C ja 10 päevased inkubatsioonitestid temperatuuril 35 °C,

— hermeetiliselt suletud taaras olevad pastöriseeritud tooted vastavad pädeva asutuse tunnustatud kriteeriumidele.

C. Pädev asutus võib lubada lisada autoklaavides kasutatavale veele teatavaid aineid, et vältida konservitooside korrodeerumist ning pehmendada ja desinfitseerida vett. Selliste ainete loetelu koostatakse artiklis 20 sätestatud korras.

Pädev asutus võib kuumtöödeldud mahutite jahutamiseks lubada ringluses oleva vee kasutamist. Selline vesi peab olema puhastatud ja olema kas töödeldud klooriga või läbinud mõne muu artiklis 20 sätestatud korras tunnustatud töötlusviisi. Sellise töötlemise eesmärk on muuta ringluses olev vesi direktiivi 80/778/EMÜ I lisa punktis E sätestatud standarditele vastavaks, nii et see ei saa saastata tooteid ning ei kujuta endast ohtu rahva tervisele.

Ringluses olev vesi ringleb suletud süsteemis nii, et seda ei saa kasutada muudel eesmärkidel.

Kui puudub saastumise oht, võidakse mahutite jahutamiseks kasutatud vett ja autoklaavide vett kasutada pärast töö lõppu põrandate puhastamiseks.

IX PEATÜKK

Eritingimused lihapõhiste valmistoitude kohta

Lisaks üldtingimustele A lisas ning käesoleva lisa I, II ja III peatükis:

1. peab valmistoite tootvates ettevõtetes olema eraldi ruum valmistoitude valmistamiseks ja pakendamiseks; eraldi ruum ei ole nõutav, kui lihatooteid ja liha käsitletakse eri aegadel, tingimusel et nendeks toiminguteks kasutatavaid ruume puhastatakse ja desinfitseeritakse erinevat tüüpi toodete käsitlemiste vahel;

2. a) valmistoidus sisalduv lihatoode tuleb kohe pärast keetmist:

i) viivitamata segada muude koostisosadega; sellisel juhul tuleb muuta võimalikult lühikeseks aeg, mille jooksul lihatoote temperatuur on 10—63 °C;

ii) jahutada enne teiste koostisosadega segamist temperatuurini maksimaalselt 10 °C;

b) lihatoode ja valmistoit tuleb jahutada sisetemperatuurile +10 °C või alla selle kuni kahe tunni jooksul pärast keetmise lõppu ning säilitustemperatuurile niipea kui võimalik. Pädev asutus võib siiski anda ettevõttele loa kalduda kõrvale kahe tunni pikkusest ajast, kui pikem aeg on õigustatud kasutatava tootmistehnoloogiaga seotud põhjustel, tingimusel et valmistoote ohutus on tagatud;

c) vajadusel tuleb valmistoit pärast jahutamist viivitamata külmutada või kiirkülmutada;

3. valmistoitude sildistamine peab vastama direktiivile 79/112/EMÜ. Vastavalt käesolevale direktiivile sisaldab koostisosade loetelu andmeid looma liigi kohta.

▼B

Valmistoitudel on lisaks juba täpsustatud teabele selgelt loetav valmistamiskuupäev ühel pakendi välispindadest;

4. käitaja või juhataja poolt tehtavate erinevate kontrollide tulemusi tuleb hoida alles vastavalt asjakohase toote säilivusele pädeva asutuse poolt täpsustatud lühima aja jooksul, et neid on võimalik pädeva asutuse taotluse korral näidata.

▼B

LISA C

HÜGIEENI ERISTANDARDID MUUDE LOOMSETE SAADUSTE VALMISTAMISEKS

I PEATÜKK

Üldtingimused

Tööruume võidakse kasutada inimtoiduks mitteettenähtud toodete valmistamiseks ainult järgmistel tingimustel:

a) inimtoiduks kõlbmatuid toormaterjale tuleb ladustada täiesti eraldi ruumis või eraldi vastuvõtualal;

b) neid tuleb töödelda eraldi ruumides, kasutades eraldi seadmeid ja varustust, välja arvatud kui töötlemine toimub täiesti suletud vahendis või seadmes, mida kasutatakse üksnes sellel eesmärgil;

c) nimetatud toormaterjalidest valmistooteid tuleb ladustada eraldi ruumis või etiketiga asjakohaselt varustatud eraldi mahutites ning neid ei tohi kasutada inimtoiduks.

II PEATÜKK

Eritingimused sulatatud loomarasvadele, kõrnetele ja kõrvaltoodetele

Lisaks A lisa nõuetele kohaldatakse järgmisi tingimusi:

A. *Toormaterjale koguvate ja töötlevate ettevõtete osas kohaldatavad standardid*

1. Keskused toormaterjalide kogumiseks ja edasiseks transpordiks töötlusettevõtetesse peavad olema varustatud külmhoonega toormaterjalide ladustamiseks temperatuuril 7 °C või alla selle, kui toormaterjale ei koguta ja ei saadeta edasi punktides B 3 b ja c sätestatud tähtaegade piires.

2. Töötlemisettevõttel peavad olema vähemalt:

   a) külmhoone, kui toormaterjale ei koguta ja ei saadeta edasi punktis B 3 b sätestatud tähtaegade piires;

   b) ruum või koht toormaterjalide vastuvõtuks;

   c) seade, mis hõlbustab toormaterjalide visuaalset kontrolli;

   d) vajadusel seade toormaterjalide purustamiseks;

   e) seade toormaterjalide sulatamiseks kuumuse või rõhu abil või mõnel muul asjakohasel viisil;

   f) pakendid või mahutid, milles on võimalik hoida rasva vedelas olekus;

   g) seadmed rasva plastifitseerimiseks või kristalliseerimiseks, et hõlbustada turustamiseks ettevalmistamist ja pakkimist, kui ettevõte ei väljasta ainult vedelat sulatatud loomarasva;

   h) väljastamisruum, kui ettevõte ei väljasta mahutite abil ainult sulatatud loomarasva;

   i) veekindlad konteinerid inimtoiduks kõlbmatute toormaterjalide kõrvaldamiseks;

   j) vajadusel sobiv seade selliste toodete valmistamiseks, mis koosnevad sulatatud loomarasvast segatuna muude toiduainete ja/või maitseainetega;

   k) kui kõrned on ette nähtud inimtoiduks, sobivad ruumid, mis tagavad hügieenilise kogumise, pakendamise, pakkimise ja ladustamise punktis B 9 sätestatud tingimuste alusel.

B. *Sulatatud loomarasva, kõrnete ja kõrvaltoodetega seotud täiendavad hügieeninõuded*

1. Toormaterjalid on pärit loomadelt, mis on pärast tapaeelset ja -järgset kontrolli tunnistatud inimtoiduks kõlblikuks.

2. Toormaterjalid koosnevad inimtoiduks kõlblikuks tunnistatud rasvkudedest või luudest, mis on põhjendatud määral vabad verest ja lisanditest. Neil ei tohi olla riknemise märke ja nad peavad olema saadud hügieenilistes tingimustes.

▼B

3. a) Sulatatud loomarasva valmistamiseks kasutatakse ainult tapamajades, lõikamisettevõtetes või lihatöötlemisettevõtetes kogutud rasvkudesid või luid. Kuni sulatamiseni transporditakse ja ladustatakse toormaterjale hügieenilistes tingimustes ja sisetemperatuuril 7 °C või alla selle;

   b) erandina punktist a võidakse toormaterjale transportida ja ladustada neid jahutamata, tingimusel et need sulatatakse 12 tunni jooksul arvates saamispäevast;

   c) erandina punktist a võidakse jaekauplustes või müügipunktidega külgnevatel ruumides kogutud toormaterjale kasutada sulatatud loomarasva valmistamiseks, kui liha või linnuliha lõikamine ja ladustamine toimub ainult lõpptarbija otsese varustamise eesmärgil, tingimusel et need toormaterjalid on rahuldavas hügieeniseisukorras ja korralikult pakitud. Kui toormaterjali kogutakse iga päevi, tuleb täita punktides a ja b sätestatud temperatuurinõudeid. Kui toormaterjale ei koguta iga päev, tuleb need pärast saamist viivitamata külmutada.

4. Sõidukitel ja mahutitel toormaterjalide kogumiseks ja transportimiseks peavad olema siledad sisepinnad, mida on kerge pesta ja desinfitseerida, ning sõidukid peavad olema piisavalt kaetud. Sõidukid külmutatult transportimiseks peavad olema konstrueeritud nii, et on võimalik säilitada nõutavat temperatuuri kogu transpordiaja jooksul.

5. Enne sulatamist kontrollitakse toormaterjale, et tuvastada inimtoiduks kõlbmatute toormaterjalide või kõrvaliste ainete olemasolu. Vajadusel need kõrvaldatakse.

6. Toormaterjalid sulatatakse kuumuse või rõhu abil või mõnel muul asjakohasel viisil, millele järgneb rasva eraldamine dekanteerimise, tsentrifuugimise, filtreerimise või mõnel muul asjakohasel viisil. Lahustite kasutamine on keelatud.

7. Vastavalt punktidele 1, 2, 3, 5 ja 6 valmistatud sulatatud loomarasva võidakse toormaterjalide tootmiseks samas või mõnes muus ettevõttes rafineerida, et parandada selle füüsikalis-keemilist kvaliteeti, kui rafineeritav rasv vastab punktis 8 sätestatud standarditele.

8. Sulatatud loomarasv peab sõltuvalt tüübist vastama järgmistele standarditele:

	Veised			Sead		Muu loomarasv	
	Söödav sulatatud rasv		Sulatatud rasv rafineerimiseks	Söödav seapekk (2)	Seapekk rafineerimiseks	Söödav	Rafineerimiseks
	Premier jus (1)	Muud					
FFA (m/m % oleiinhape) maksimaalselt	0,75	1,25	3,0	0,75	2,0	1,25	3,00
Peroksiid maksimaalselt	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Niiskus ja lisandid	maksimaalselt 0,5 %						
Lõhn, maitse, värvus	normaalne						

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

9. Inimtoiduks ettenähtud kõrneid ladustatakse:

   i) kui sulatatakse temperatuuril 70 °C või alla selle: temperatuuril alla 7 °C aja jooksul, mis ei ületa 24 tundi, või temperatuuril −18°C või alla selle;

   ii) kui sulatatakse temperatuuril, mis ületab 70 °C, ja kui niiskusesisaldus on 10 % (m/m) või enam:

      — temperatuuril alla 7 °C aja jooksul, mis ei ületa 48 tundi, või aja/temperatuuri suhte korral, mis pakub samaväärse garantii,

      — temperatuuril −18°C või alla selle;

   iii) kui sulatatakse temperatuuril, mis ületab temperatuuri 70 °C, ja kui niiskusesisaldus on alla 10 % (m/m): erinõuded puuduvad.

▼B

III PEATÜKK

Eritingimused magudele, põitele ja sooltele

Lisaks tingimustele A lisas ning B lisa I, II ja III peatükis, peavad magusid, põisi ja sooli töötlevad ettevõtted täitma järgmisi tingimusi:

1. tööruume, seadmeid ja tööriistu tuleb kasutada ainult asjakohaste toodete töötlemiseks; puhaste ja mittepuhaste ruumide vahel peab olema selge jaotus;
2. puidu kasutamine on keelatud; puidust kaubaaluste kasutamine asjakohaste toodete mahutite veoks on siiski lubatud;
3. tööruumid peavad olema pakendamis- ja pakkematerjalide ladustamiseks varustatud;
4. pakendamine ja pakkimine peab toimuma selleks eesmärgiks ettenähtud ruumis või kohas hügieeninõuetele vastavates tingimustes;
5. tooteid, mida ei saa hoida ümbritseva õhu temperatuuril, tuleb kuni nende väljastamiseni ladustada selleks ette nähtud ruumides.

   Eelkõige soolamata või kuivatamata tooteid tuleb hoida temperatuuril, mis ei ületa temperatuuri 3 °C;
6. Toormaterjale tuleb transportida pä-rit-olutapamajast ettevõttesse rahuldavates hügieenitingimustes ja vajadusel tuleb tapmise ja toormaterjalide kogumise vahelist aega silmas pidades toormaterjalid külmutada. Selliste materjalide transportimiseks kasutatavatel sõidukitel ja mahutitel peavad olema siledad sisepinnad, mida on kerge pesta, puhastada ja desinfitseerida. Sõidukid külmutatult transportimiseks peavad olema kavandatud nii, et on võimalik säilitada nõutavat temperatuuri kogu transpordiaja jooksul.

▼B

D LISA

LIHATOODETE TERVISEOHUTUSE SERTIFIKAAT (1)

Nr (2) .....

Ekspordiriik: .....

Ministeerium: .....

Asjaomane talitus: .....

Viide: (2) .....

I. **Lihatoodete identifitseerimine**

Tooted on valmistatud järgmisest lihast: .....
(Loomaliik)

Toodete laad: (3) .....

Pakend: .....

Üksikute pakendite või pakkeüksuste arv: .....

Ladustamis- ja veotemperatuur: (3) .....

Kõlblikkusaeg (4): .....

Netokaal: .....

II. **Lihatoodete päritolu:**

Heakskiidetud töötlemisettevõtte/töötlemisettevõtete aadress(id) ja loa number (numbrid): .....

.....

.....

Vajadusel:

Heakskiidetud külmhoone(te) aadress(id) ja loa number (numbrid): .....

.....

.....

.....

III. **Lihatoodete sihtkoht**

Lihatooted saadetakse

kust: .....
(lähetuskoht)

kuhu: .....
(sihtriik)

järgmise transpordivahendiga (5): .....

Kaubasaatja nimi ja aadress: .....

.....

Kaubasaaja nimi ja aadress: .....

.....

(1) Direktiivi 77/99/EMÜ artikli 2 tähenduses.
(2) Täitmine ei ole kohustuslik.
(3) Märkida meditsiinilistel põhjustel kasutatav ioniseeriv kiirgus.
(4) Täita, kui on tehtud märge vastavalt direktiivi 77/99/EMÜ artiklile 7.
(5) Märkida number või registreerimisnumber (raudteevagunid ja veoautod), lennu number (õhusõiduk) või nimi (laev).

▼B

IV. **Terviseohutuse sertifikaat**

Mina, allakirjutanu, kinnitan, et eespool kirjeldatud lihatooted:

(a) valmistati värskest lihast või lihatoodetest vastavalt direktiivis 77/99/EMÜ (1) sätestatud eritingimustele;

(b) valmistati selliste loomaliikide lihaga, millele ei osutata direktiivi 77/99/EMÜ (1) artikli 2 lõikes d;

(c) on ette nähtud Kreeka Vabariigi jaoks (1).

V. **Vajadusel:**

Tunnustatud ettevõttes või tunnustatud külmhoones mahalaadimise või ümberlaadimise korral märkida:

(a) mahalaadimis- ja ümberlaadimiskoht (aadress ja loa number):

.....

.....

.....

(b) transpordivahendid (2):

.....

.....

..... , ...

(Koht) (Kuupäev)

Tempel

.....

(Pädeva ametniku allkiri)
(Nimi suurtähtedega)

(1) Mittevajalik maha tõmmata.
(2) Märkida number või registreerimisnumber (raudteevagunid ja veoautod), lennu number (õhusõiduk) või nimi (laev).”