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

►**B**

NÕUKOGU DIREKTIIV 92/116/EMÜ,

17. detsember 1992,

millega muudetakse ja ajakohastatakse direktiivi 71/118/EMÜ värske kodulinnulihaga kauplemist mõjutavate tervishoiuprobleemide kohta

(EÜT L 62 , 15.3.1993, lk 1)

Muudetud:

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

▼B

NÕUKOGU DIREKTIIV 92/116/EMÜ,

17. detsember 1992,

millega muudetakse ja ajakohastatakse direktiivi 71/118/EMÜ värske kodulinnulihaga kauplemist mõjutavate tervishoiuprobleemide kohta

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:

linnuliha kuulub asutamislepingu II lisas esitatud toodete loetellu; linnuliha tootmine ja sellega kauplemine on põllumajandusega tegeleva elanikkonna oluline sissetulekuallikas;

selle sektori ratsionaalse arengu tagamiseks ja tootlikkuse suurendamiseks tuleb ühenduse tasandil sätestada tootmist ja turustamist mõjutavad terviseohutuse nõuded;

direktiiviga 71/118/EMÜ ([4]) on kehtestatud tervishoiunõuded, mida tuleb täita kodulinnulihaga kauplemisel;

ühendus peab sisepiirideta siseturu järkjärguliseks kehtestamiseks kavandatud meetmeid võtma ajavahemikus, mis lõpeb 31. detsembril 1992;

direktiivis 89/662/EMÜ ([5]) on sätestatud kontrollieeskirjad, mida tuleb kohaldada, pidades silmas siseturu väljakujundamist ja eriti veterinaarkontrollide kaotamist liikmesriikide piiridel; neid eeskirju tuleb kohaldada värske linnulihaga kauplemise suhtes;

kõnealuse eesmärgi saavutamiseks on vaja muuta direktiivis 71/118/EMÜ sätestatud eeskirju, et viia see kooskõlla uue lähenemisviisiga ühenduse tasandil;

käesoleva direktiivi nõuete täitmise eest peaksid vastutama eelkõige tootjad ning ametiasutus peaks olema kohustatud jälgima enesekontrolli põhimõtte kohaldamist;

käesoleva kohandamise eesmärk on eelkõige linnuliha tootmise, ladustamise ja vedamise tervishoiunõuete ühtlustamine;

tundub, et käesoleva direktiivi reguleerimisalast on vaja välja jätta teatavad otsemüügi liigid;

käesolevat direktiivi ei tohiks kohaldada teatavate otse tootjalt tarbijale müüdavate toodete suhtes;

on võimalik, et teatavate asjaolude tõttu ei suuda mõned enne 1. jaanuari 1992 tööd alustanud ettevõtted täita kõiki käesolevas direktiivis sätestatud nõudeid;

tuleks kehtestada käesolevas direktiivis sätestatud tervishoiunõudeid täitvate ettevõtete heakskiitmise süsteem ja ühenduse kontrollimenetlus vastavate heakskiidutingimuste järgimise tagamiseks;

väikese võimsusega ettevõtted tuleks heaks kiita lihtsustatud struktuuri- ja infrastruktuurikriteeriumide järgi, kui nad järgivad käesolevas direktiivis sätestatud hügieenieeskirju;

([1]) EÜT C 36, 14.2.1992, lk 9; EÜT C 84, 2.4.1990, lk 71; EÜT C 276, 23.10.1991, lk 10; EÜT C 262, 14.10.1981, lk 3.
([2]) EÜT C 183, 15.7.1991, lk 56; EÜT C 129, 20.5.1991, lk 166.
([3]) EÜT C 332, 31.12.1990, lk 56.
([4]) EÜT L 55, 8.3.1971, lk 23. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 90/654/EMÜ (EÜT L 353, 17.12.1990, lk 48).
([5]) EÜT L 395, 30.12.1989, lk 13. Direktiivi on muudetud direktiiviga 91/496/EMÜ (EÜT L 268, 24.9.1991, lk 56).

▼B

linnuliha tervisemärk on parim viis kinnitada sihtkoha pädevale asutusele, et partii vastab käesoleva direktiivi sätetele; terviseohutuse sertifikaat tuleks säilitada, et võimaldada teatavat liiki linnuliha sihtkoha kontrollimist, kui seda kasutatakse seoses loomade tervishoiuga;

kolmandatest riikidest pärinevad ühenduse turule viidud tooted peavad tagama inimeste tervise kaitstuse sama taseme; seetõttu tuleks kõnealuste toodete puhul nõuda ühendusest pärit toodetega samaväärseid garantiisid ning nende suhtes peaksid kehtima põhimõtted ja kontrollinõuded, mis on sätestatud nõukogu 10. detsembri 1990. aasta direktiivis 90/675/EMÜ, milles sätestatakse kolmandatest riikidest ühendusse toodavate toodete veterinaarkontrolli korralduse põhimõtted ([1]);

kolmandates riikides tuleks jätta üleminekuperioodil jõusse siseriiklikud kontrollieeskirjad kuni ühenduse kontrollisüsteemi loomiseni, millega tagatakse, et kõnealused riigid järgivad käesolevas direktiivis sätestatud garantiisid;

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 Vabariigi geograafilisest asendist tulenevaid tarneraskusi, tuleks sellele liikmesriigile lubada erandeid; samal põhjusel tuleks äärepiirkondadele anda lisaaega käesoleva direktiivi nõuete täitmiseks;

käesolevas direktiivis käsitletud toodete suhtes erieeskirjade vastuvõtmine ei piira üldiste toiduhügieeni ja -ohutuse eeskirjade vastuvõtmist, mille kohta komisjon on esitanud ettepaneku raamdirektiivi vastuvõtmiseks;

käesoleva direktiivi ülevõtmise tähtaeg ei tohi mõjutada veterinaarkontrollide kaotamist piiridel 1. jaanuaril 1993;

selguse huvides tuleks direktiivi 71/118/EMÜ ajakohastada,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA DIREKTIIVI:

Artikkel 1

Direktiivi 71/118/EMÜ pealkiri, artiklid ja lisad asendatakse käesoleva direktiivi B lisa tekstiga.

Artikkel 2

1. Nõukogu 21. detsembri 1976. aasta direktiivi 77/99/EMÜ (ühendusesisest lihatoodetega kauplemist mõjutavate tervishoiuprobleemide kohta) ([2]) artikli 3 lõike A punkti 2 muudetakse järgmiselt:

a) esimene lõik asendatakse järgmisega:

“2. on valmistatud artikli 2 punktis d määratletud värskest lihast kokkuleppel, et kolmandast riigist imporditud värske liha peab vastama direktiivi 71/118/EMÜ III peatükis sätestatud miinimumnõuetele, ja neid on kontrollitud vastavalt direktiivile 90/675/EMÜ;”

b) teise lõigu sissejuhatavasse ossa lisatakse direktiivi 64/433/EMÜ viite järele järgmine tekst:

“ja artikli 4 lõike 1 kolmanda lõigu ning direktiivi 71/118/EMÜ I lisa IX peatüki nõuetele tarbimiskõlbmatuks tunnistatud liha ega üldiselt ühenduse eeskirjadega inimtoiduks kõlbmatuks tunnistatud

([1]) EÜT L 373, 31.12.1990, lk 1. Direktiivi on muudetud direktiiviga 91/496/EMÜ (EÜT L 268, 24.9.1991, lk 56).

([2]) EÜT L 26, 31.1.1977, lk 85. Direktiivi on ajakohastatud direktiiviga 92/5/EMÜ (EÜT L 57, 2.3.1992, lk 1) ja viimati muudetud direktiiviga 92/45/EMÜ (EÜT L 268, 14.9.1992, lk 35).

▼B

liha”.2. Komisjoni 3. septembri 1980. aasta direktiiv 80/879/EMÜ kodulinnuliha suurte pakendite tervisemarkeeringu kohta ([1]) tunnistatakse kehtetuks.

3. Nõukogu 16. juuni 1992. aasta direktiivi 92/45/EMÜ (jahiulukite tapmise ja jahiulukite liha turuleviimisega seotud tervishoiu- ja veterinaarküsimuste kohta) ([2]) artikli 3 lõike 4 punkti i teine lõik asendatakse järgmisega:

“Direktiivi 71/118/EMÜ XII peatüki punkti 68 suurpakendite tervismarkeeringut käsitlevaid sätteid kohaldatakse *mutatis mutandis* väikeste jahiulukite liha suhtes;”.

4. Nõukogu 26. juuni 1991. aasta direktiivi 91/494/EMÜ loomatervishoiu nõuete kohta värske linnuliha ühendusesise kaubanduse ning kolmandatest riikidest importimise puhul ([3]) muudetakse järgmiselt:

a) artikli 3 lõike A punkt 6 asendatakse järgmisega:

“6. millega on kaasas lisas esitatud terviseohutuse sertifikaat, kui need on ettenähtud Newcastle’i haigusest ametlikult vaba liikmesriigi või liikmesriigi osa jaoks või liikmesriigi jaoks pärast vedu läbi kolmanda riigi.”

b) lisa asendatakse käesoleva direktiivi A lisaga.

5. Nõukogu 27. novembri 1990. aasta direktiivi 91/495/EMÜ (küülikuliha ja tehistingimustes peetavate ulukite liha tootmist ja turuleviimist mõjutavate loomade ja inimeste terviseohutuse probleemide kohta) ([4]) artikli 2 teise lõigu punktis 3 asendatakse sõnad “direktiivi 71/118/EMÜ artiklis 1” sõnadega “direktiivi 71/118/EMÜ artiklis 2”.

Artikkel 3

1. Liikmesriigid jõustavad käesoleva direktiivi järgimiseks vajalikud õigusnormid hiljemalt 1. jaanuaril 1994, välja arvatud ettevõtete suhtes, mis asuvad:

— äärepiirkondades, mida on tunnustatud vastavalt direktiivi 90/675/EMÜ ([5]) artiklile 17, kaasa arvatud Kanaari saartel Hispaania Kuningriigi puhul, ja direktiivi 91/496/EMÜ ([6]) artiklile 13, ning

— Saksamaa Liitvabariigi ümberkujunduskavadega hõlmatud uutes liidumaades,

ning mille suhtes nad peavad käesolevat direktiivi järgima hiljemalt alates 1. jaanuarist 1995; kõnealuste ettevõtete tooted tuleb turustada asjaomastes piirkondades.

Liikmesriigid teatavad viivitamata komisjonile vastuvõetavatest sätetest.

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

▼A1

1 a) Soomele antakse 1. jaanuaril 1996 lõppev tähtaeg teatavate tema territooriumil asuvate ettevõtete suhtes. Nendest ettevõtetest tulevat liha võidakse turustada üksnes kõnealuse riigi territooriumil. Soome teatab

([1]) EÜT L 251, 24.9.1980, lk 10. Direktiivi on muudetud otsusega 92/189/EMÜ (EÜT L 87, 2.4.1992, lk 25).
([2]) EÜT L 268, 14.9.1992, lk 35.
([3]) EÜT L 268, 24.9.1991, lk 35.
([4]) EÜT L 268, 24.9.1991, lk 41.
([5]) Nõukogu 10. detsembri 1990. aasta direktiiv, milles sätestatakse kolmandatest riikidest ühendusse toodavate toodete veterinaarkontrolli põhimõtted (EÜT L 373, 31.12.1990, lk 1). Direktiivi on muudetud direktiiviga 91/496/EMÜ (EÜT L 268, 24.9.1991, lk 56).
([6]) Nõukogu 15. juuli 1991. aasta direktiiv, milles sätestatakse kolmandatest riikidest ühendusse toodavate loomade veterinaarkontrolli põhimõtted ja millega muudetakse direktiive 89/662/EMÜ, 90/425/EMÜ ja 90/675/EMÜ (EÜT L 268, 24.9.1991, lk 56). Direktiivi on muudetud direktiiviga 91/628/EMÜ (EÜT L 340, 11.12.1991, lk 17).

▼A1

komisjonile sätted, mis on vastu võetud seoses nende ettevõtetega. Soome annab komisjonile ja teistele liikmesriikidele nende ettevõtete nimekirja.

1b) Austriale antakse 1. jaanuaril 1996 lõppev tähtaeg teatavate tema territooriumil asuvate ettevõtete suhtes. Nendest ettevõtetest tulevat liha võidakse turustada üksnes kõnealuse riigi territooriumil. Austria teatab komisjonile sätted, mis on vastu võetud seoses nende ettevõtetega. Austria annab komisjonile ja teistele liikmesriikidele kõnealuste ettevõtete nimekirja. Teatavatele ettevõtetele võib Austria anda lisaaega kuni 1. jaanuarini 1998, tingimusel et need ettevõtted on esitanud pädevale ametiasutusele enne 1. aprilli 1995 sellekohase taotluse. Selle taotlusega peavad kaasas olema kava ja tööprogramm, milles on määratletud tähtajad, mille jooksul asjaomane ettevõte võib saavutada vastavuse käesoleva direktiivi nõuetele. Enne 1. juulit 1995 esitab Austria komisjonile nende ettevõtete nimekirja, millele kavatsetakse anda lisaaega. Sellesse nimekirja tuleb iga ettevõtte kohta märkida kavatsetavate erandite laad ja kestus. Komisjon vaatab kõnealuse nimekirja läbi ning võtab selle vastu, tehes vajaduse korral muudatusi. Komisjon edastab selle nimekirja liikmesriikidele.

▼B

2. Liikmesriigid edastavad komisjonile nende poolt käesoleva direktiiviga reguleeritavas valdkonnas vastuvõetud siseriiklike põhiliste õigusnormide teksti.

3. Asjaolu, et käesoleva direktiivi siseriiklikus õiguses juurutamise tähtpäevaks määratakse 1. jaanuar 1994, ei piira direktiiviga 89/662/EMÜ ettenähtud veterinaarkontrollide kaotamist piiridel.

Artikkel 4

Käesolev direktiiv on adresseeritud liikmesriikidele.

▼B

A LISA

"LISA

NÄIDIS

VETERINAARSERTIFIKAAT

värske linnuliha jaoks (1)

Nr: (2) .....

Laadimiskoht: .....

Ministeerium: .....

Talitus: .....

Viide: (2) .....

I. **Liha identifikatsioon**

Liha liik: .....
(loomaliik)

Jaotustükid: .....

Pakend: .....

Jaotustükkide või pakkeüksuste arv: .....

Külmutamise kuu(d) ja aasta(d): .....

Netomass: .....

II. **Liha päritolu**

Heakskiidetud tapamaja(de) aadress(id) ja veterinaarloa number (numbrid): .....
.....

Heakskiidetud lihalõikusettevõtte (ettevõtete) aadress(id) ja veterinaarloa number (numbrid): .....
.....

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

III. **Liha sihtkoht**

Liha saadetakse: .....
(laadimiskoht)

kuhu: .....
(sihtriik ja sihtkoht)

Transpordivahend: (3) .....

Saatja nimi ja aadress: .....

.....

Saaja nimi ja aadress: .....

.....

(1) Värske linnuliha tähendab järgmiste lindude värsket liha: kodukanad, kalkunid, pärlkanad, pardid, haned, vutid, tuvid, faasanid ja nurmkanad; mida ei ole säilitamiseks töödeldud. Jahutatud ja külmutatud liha käsitatakse värske lihana.
(2) Täitmine ei ole kohustuslik.
(3) Kaubavagunite ja veoautode puhul märkida registreerimisnumber, lennukite puhul lennunumber ja laevade puhul laeva nimi ning vajadusel konteineri number.

▼B

IV. **Tõendamine**

Mina, allakirjutanud riiklik veterinaararst, kinnitan, et eespool kirjeldatud linnuliha vastab nõuetele, mis on sätestatud nõukogu 26. juuni 1991. aasta direktiivis 91/494/EMÜ loomatervishoiu nõuete kohta värske linnuliha ühendusesisese kaubanduse ning kolmandatest riikidest importimise puhul ning kõnealuse direktiivi artikli 3 lõike A punktis 1, kui see liha on ettenähtud liikmesriigi või liikmesriigi osa jaoks, mis on ametlikult vaba Newcastle'i haigusest."

(Koht) ..... (Kuupäev) .....

.....

(Riikliku veterinaararsti allkiri)

▼B

B LISA

Nõukogu direktiiv 71/118/EMÜ värske kodulinnuliha tootmist ja turustamist mõjutavate tervishoiuprobleemide kohta

I PEATÜKK

Üldsätted

Artikkel 1

Käesoleva direktiiviga kehtestatakse värske linnuliha tootmise ja turustamise sanitaareeskirjad.

Käesolevat direktiivi ei kohaldata värske linnuliha lõikamise ja ladustamise suhtes jaemüügikauplustes või müügipunktide ruumides, kus liha lõigatakse ja ladustatakse üksnes tarbijale kohapeal müümiseks, ja kõnealuste tegevuste suhtes rakendatakse siseriiklike jaekaubanduseeskirjadega ettenähtud tervisekaitsekontrolli.

Artikkel 2

Käesolevas direktiivis kohaldatakse direktiivi 77/99/EMÜ ([1]) artikli 2 punktides l–n ja q–s esitatud mõisteid.

Lisaks kohaldatakse järgmisi mõisteid:

1. “kodulinnuliha” tähendab järgmiste kodulindude kõiki inimtoiduks sobivaid osi: kanad, kalkunid, pärlkanad, pardid ja haned;
2. “värske kodulinnuliha” tähendab kodulinnuliha, kaasa arvatud vaakumpakendatud ja kontrollitud keskkonda pakendatud liha, mida ei ole säilitamiseks töödeldud muul viisil peale jahutamise või külmutamise;
3. “rümp” tähendab lõikes 1 nimetatud linnu keha pärast veretustamist, sulgede kitkumist ja siseelundite eemaldamist; südame, maksa, kopsude, pärismao, pugu, neerude, pea, söögitoru, hingetoru või põiapära juurest jalgade eemaldamine ei ole kohustuslik;
4. “rümbaosad” tähendab lõikes 3 määratletud rümba osasid;
5. “rups” tähendab värsket linnuliha, mis ei ole lõikes 3 määratletud rümp ja mis võib olla endiselt rümba küljes, ning rümbast eraldatud pead ja jalgu;
6. “sisikond” tähendab rinna-, kõhu- ja vaagnaõõnest pärit rupsi ning kohasel juhul ka hingetoru, söögitoru ja pugu;
7. “riiklik veterinaararst” tähendab liikmesriigi pädeva keskasutuse poolt ametisse nimetatud veterinaararsti;
8. “veterinaararsti abi” tähendab pädeva ametiasutuse poolt artikli 8 lõike 2 kohaselt riikliku veterinaararsti abiliseks määratud isikut;
9. “tapaeelne kontroll” tähendab eluslindude kontrollimist I lisa VI peatüki kohaselt;
10. “tapajärgne kontroll” tähendab tapetud lindude kontrollimist I lisa VIII peatüki kohaselt tapamajas kohe pärast tapmist;
11. “transpordivahendid” tähendab mootorsõidukite, raudteesõidukite ja õhusõidukite osasid, mis on ette nähtud kaupade vedamiseks, laevatrümme ning maismaa-, mere- või õhutranspordil kasutatavaid konteinereid;
12. “ettevõte” tähendab heakskiidetud tapamaja, heakskiidetud lihalõikusettevõtet, heakskiidetud külmhoonet, heakskiidetud taaspakkimiskeskust või mitme sellise käitise ühendust.

II PEATÜKK

Ühenduse toodangu suhtes kohaldatavad eeskirjad

Artikkel 3

I. Värske kodulinnuliha peab vastama järgmistele tingimustele:

A. Rümbad ja rups peavad olema:

a) pärit loomadelt, keda on enne tapmist kontrollitud I lisa VI peatüki kohaselt ja kes on kõnealuse kontrolli järel tunnistatud tapakõlblikuks värske linnuliha turu jaoks;

([1]) EÜT L 26, 31.1.1977, lk 85. Direktiivi on ajakohastatud direktiiviga 92/5/EMÜ (EÜT L 57, 2.3.1992, lk 1) ja viimati muudetud direktiiviga 92/45/EMÜ (EÜT L 268, 14.9.1992, lk 35).

▼B

b) toodetud heakskiidetud tapamajas, kus rakendatakse enesekontrolli vastavalt artikli 6 lõikele 2 ja kontrolli pädevate asutuste poolt vastavalt artiklile 8;

c) töödeldud rahuldavates hügieenitingimustes, mis vastavad I lisa VII peatüki nõuetele;

d) tapajärgselt kontrollitud vastavalt I lisa VIII peatükile ja ei tohi olla tunnistatud inimtoiduks kõlbmatuks vastavalt I lisa IX peatükile;

e) saanud I lisa XII peatüki nõuete kohase tervisemärgi, kokkuleppel et kõnealune märk ei ole vajalik rümpade puhul, mis tükeldatakse samas ettevõttes;

f) pärast tapajärgset kontrolli käsitletud I lisa VII peatüki punkti 46 kohaselt ja ladustatud I lisa XIII peatüki kohastes rahuldavates hügieenitingimustes;

g) sobivalt pakitud I lisa XIV peatüki kohaselt; kui kasutatakse kaitsekatet, peab see vastama kõnealuse peatüki nõuetele.

Vajaduse korral võib vastu võtta otsuse käesoleva peatüki sätete täiendamiseks artiklis 21 sätestatud korras, et võtta arvesse kaubanduses kasutatavaid erinevaid esitusviise, tingimusel et need viisid vastavad hügieeninõuetele;

h) transporditud I lisa XV peatüki kohaselt;

i) veo ajal peab nendega kaasas olema:

— kas äridokument, mille suhtes kehtivad järgmised nõuded:

— lisaks I lisa XII peatüki punktis 66 sätestatud üksikasjadele peavad sellel olema koodnumbrid, mille järgi saab kindlaks teha päritoluettevõtte kontrollimise eest vastutava pädeva asutuse ning liha tootmise päeval tervishoiukontrolli eest vastutanud riikliku veterinaararsti,

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

— või VI lisas esitatud veterinaarsertifikaat artiklis 2 osutatud värske linnuliha puhul, mis on saadud veterinaarsetel kaalutlustel piiratud piirkonnas või alal asuvast tapamajast, või värske linnuliha puhul, mis on ette nähtud saatmiseks pitseeritud veovahendiga läbi kolmanda riigi teise liikmesriiki.

Üksikasjalikud eeskirjad käesoleva punkti kohaldamiseks, eriti koodnumbrite andmiseks ja pädevate asutuste loetelu koostamiseks võetakse vastu artiklis 21 sätestatud korras.

B. 1) Rümbaosad või konditustatud liha peavad olema:

a) lõigatud ja/või konditustatud lihalõikusettevõtetes, mis on artikli 6 kohaselt heakskiidetud ja järelevalve all;

b) lõigatud ja saadud vastavalt I lisa VII peatüki nõuetele ning pärinema:

— ühenduses tapetud loomadelt, kes vastavad käesoleva artikli punktis A sätestatud nõuetele,

— kanarümpadest, mis on imporditud kolmandatest riikidest vastavalt I lisa III peatükile ja mida on kontrollitud direktiivi 90/675/EMÜ ([1]) kohaselt;

c) kontrollitud artikli 8 lõike 1 punkti b alapunkti ii kohaselt;

d) käesoleva artikli punkti A alapunktide c, h ja i nõuete kohased;

e) pakendatud, pakitud või märgistatud vastavalt käesoleva artikli punkti A alapunktidele e ja g kohapeal või pädeva asutuse poolt spetsiaalselt selleks heakskiidetud taaspakkimiskeskustes;

f) ladustatud rahuldavates hügieenitingimustes vastavalt I lisa XIII peatüki nõuetele.

2. Kui lihalõikusettevõtted kasutavad muud värsket liha peale linnuliha, peab see liha vastama direktiivide 64/433/EMÜ, ([2]) 91/495/EMÜ ([3]) ja 92/45/EMÜ ([4]) asjakohastele tingimustele.

C. Värske liha, mida on vastavalt käesolevale direktiivile säilitatud liikmesriigi poolt heakskiidetud külmhoones ja mida ei ole pärast seda töödeldud, välja arvatud ladustamiseks, peab vastama käesoleva artikli

([1]) EÜT L 373, 31.12.1990, lk 1. Direktiivi on muudetud direktiiviga 91/496/EMÜ (EÜT L 268, 24.9.1991, lk 56).
([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).
([3]) EÜT L 268, 24.9.1991, lk 41.
([4]) EÜT L 268, 14.9.1992, lk 35.

▼B

punkti A alapunktide c, e, g ja h ning punkti B nõuetele või olema värske linnuliha, mis on imporditud kolmandast riigist vastavalt III peatükile ja kontrollitud vastavalt direktiivile 90/675/EMÜ.

II. Liikmesriik võib lubada erandeid punkti A nõuetest, kui artikli 2 teise lõigu punktis 1 osutatud linnurühmasid kasvatavad põllumajandustootjad, kelle aastatoodang on alla 10 000 linnu, tarnivad väikestes kogustes oma ettevõtetest pärit värsket linnuliha:

— kas ettevõttes või ettevõttele lähimal kohalikul turul otse lõpptarbijale,

— või jaemüüjatele otsemüügiks lõpptarbijale, tingimusel et need jaemüüjad tegutsevad tootjaga samas paikkonnas või naaberpaikkonnas.

Liikmesriik võib piiritleda, mil määral võivad eespool osutatud tehingud erandina punktist B hõlmata jaotustükke.

Kõnealust erandit ei kohaldata rändkaubanduse, postimüügi või jaemüüja puhul turul müümise suhtes.

Eespool nimetatud tehingute suhtes rakendatakse siseriiklike eeskirjadega ettenähtud sanitaarkontrolli.

III. Lisaks, piiramata ühenduse loomatervishoiu nõuete kohaldamist, ei kohaldata I lõiget:

a) värske linnuliha suhtes, mis on ettenähtud muuks otstarbeks kui inimtoiduks;

b) värske linnuliha suhtes, mis on ettenähtud kasutamiseks näitustel, eriuuringutes või analüüsides, tingimusel et ametliku kontrolliga on võimalik tagada, et liha ei kasutata inimtoiduks ja pärast uuringute või analüüside lõpetamist liha, välja arvatud analüüsiks kasutatud liha, hävitatakse;

c) värske linnuliha suhtes, mis on ettenähtud üksnes tarnimiseks rahvusvahelistele organisatsioonidele.

Artikkel 4

1. Liikmesriigid tagavad, et lisaks artikli 3 lõike I punkti A nõuetele ja piiramata ühenduse eeskirjade kohaldamist, mis käsitlevad loomade ja värske liha kontrollimist ainejääkide suhtes, tehakse värskele linnulihale või kodulindudele:

a) analüüsid ainejääkide suhtes, kui riiklik veterinaararst kahtlustab nende leidumist tapaeelse kontrolli tulemuste või muu teabe põhjal;

b) direktiivi 92/117/EMÜ ([1]) IV lisa I osas sätestatud proovid.

Alapunktis a sätestatud analüüse tuleb teha farmakoloogilise toimega ainete ja nende derivaatide esinemise ning keeluajast kinnipidamise kontrollimiseks ning muude linnulihasse kanduda võivate ainete jääkide suhtes, mis võivad muuta värske linnuliha tarbimise inimeste tervisele ohtlikuks või kahjulikuks.

Eelmises lõigus käsitletud uuringud tuleb teha eelkõige ühenduse või rahvusvahelisel tasandil sätestatud meetoditel, mis on praktikas tõestatud ja teaduslikult tunnustatud.

Uuringute tulemusi peab olema võimalik hinnata, kasutades lõikes 3 osutatud korras kehtestatud standardmeetodeid.

Kui tulemused on positiivsed, võtab riiklik veterinaararst kaasneva ohuga arvestamiseks kohased meetmed, eelkõige:

— tugevdab kontrolli sarnastes tehnoloogilistes tingimustes kasvatatud kodulindude või toodetud liha üle, mille puhul võib eeldada sama ohtu,

— tugevdab kontrolli päritoluettevõtte teiste linnukarjade üle ning probleemi kordumisel võtab päritoluettevõtte suhtes kohased meetmed,

— keskkonna saastumise korral võtab toiduahelaga seotud meetmed.

2. Direktiivis 86/366/EMÜ ([2]) osutatud ainetest erinevate lõikes 1 osutatud ainete lubatud piirmäärad kehtestatakse määruses (EMÜ) nr 2377/90 ([3]) sätestatud korras.

3. Standardmeetodid kehtestatakse artiklis 21 sätestatud korras.

Samas korras võib teha otsuse, kas uurida ka muid kui lõikes 1 osutatud aineid.

([1]) Nõukogu 17. detsembri 1992. aasta direktiiv 92/117/EMÜ konkreetsete zoonooside ja konkreetsete zoonootilise toimega mõjurite vastaste kaitsemeetmete kohta loomadel ja loomsetel saadustel toidu kaudu saadavate nakkushaiguste ja mürgistuste vältimiseks (EÜT L 62, 15.3.1993, lk 38).

([2]) EÜT L 221, 7.8.1986, lk 43.

([3]) Nõukogu 26. juuni 1990. aasta määrus (EMÜ) nr 2377/90, milles sätestatakse ühenduse kord veterinaarravimijääkide piirnormide kehtestamiseks loomse päritoluga toiduainetes (EÜT L 224, 18.8.1990, lk 8). Määrust on viimati muudetud komisjoni määrusega (EMÜ) nr 675/92 (EÜT L 73, 19.3.1992, lk 8).

▼B

4. Kuni käesoleva artikli rakendusmeetmete jõustumiseni kohaldatakse siseriiklikke eeskirju vastavalt asutamislepingu üldsätetele.

Artikkel 5

1. Piiramata direktiivide 91/494/EMÜ, ([1]) 81/602/EMÜ ([2]) ja 88/146/EMÜ ([3]) kohaldamist või direktiiviga 92/117/EMÜ kehtestatud piirangute kohaldamist, ei tohi kodulinnuliha viia toiduaineturule, kui:

a) see on pärit kodulindudelt, kes on nakatunud direktiivis 91/494/EMÜ nimetatud haigustesse;

b) selles leitakse ainete jääke artikli 4 lõike 2 kohaselt kehtestatud piirmäärasid ületavates kogustes või seda on töödeldud antibiootikumide, pehmendite või säilitusainetega, kui nende säilitusainete kasutamine ei ole lubatud ühenduse õigusaktidega kokkuleppel, et veesisaldust säilitavate ainete kasutamine on keelatud; või on tegemist tehnoloogiliselt sarnastes tingimustes toodetud linnulihaga, mille puhul võib eeldada sama ohtu;

c) see on pärit loomadelt, kellel on leitud mõni I lisa IX peatüki punkti 53 alapunktis a loetletud puudustest;

d) see on tunnistatud inimtoiduks kõlbmatuks vastavalt I lisa IX peatüki punkti 53 alapunktile b või punktile 54.

2. Kuni ühenduse sätete jõustumiseni ei mõjuta käesolev direktiiv liikmesriikide sätteid, mis käsitlevad linnuliha töötlemist ioniseeriva ja ultraviolettkiirgusega. Kõnealusel viisil töödeldud toodetega kauplemise suhtes kohaldatakse direktiivi 89/662/EMÜ artikli 5 lõiget 2. Selleks ei läheta päritoluliikmesriik, kus selline töötlemine on lubatud, kõnealusel viisil töödeldud tooteid liikmesriiki, mille territooriumil on kõnealune töötlus seadusega keelatud ja kes on alalises veterinaarkomitees teatanud selle keelu olemasolust komisjonile ja teistele liikmesriikidele.

Artikkel 6

1. Iga liikmesriik koostab artiklis 7 osutatud ettevõtetest erinevate heakskiidetud ettevõtete loetelu ja annab igale ettevõttele veterinaarloa numbri. Ta saadab kõnealuse loetelu teistele liikmesriikidele ja komisjonile.

Eraldi loanumbri võib anda ettevõttele, mis töötleb või taaspakendab tooteid, mille tootmiseks on kasutatud direktiivi 77/99/EMÜ artikli 2 punktis d nimetatud direktiivides käsitletud toorainet.

Pädev asutus kiidab ettevõtte heaks ainult juhul, kui ta on veendunud, et ettevõte vastab käesoleva direktiivi nõuetele.

Kui selgub, et hügieeninõudeid ei ole piisaval määral täidetud ja I lisa VIII peatüki punktis 51 sätestatud meetmed olukorda ei paranda, võib pädev siseriiklik asutus ajutiselt heakskiidu peatada.

Kui ettevõtte juht, omanik või tema esindaja ei kõrvalda märgitud puudust siseriikliku pädeva asutuse määratud ajavahemiku jooksul, tunnistab asutus loa kehtetuks.

Asjaomane liikmesriik arvestab sel puhul iga vastavalt artiklile 10 tehtud kontrolli järeldusi. Teisi liikmesriike ja komisjoni teavitatakse loa tühistamisest.

2. Ettevõtte juht, omanik või tema esindaja peavad korrapäraselt kontrollima oma ettevõtte tootmistingimuste vastavust hügieeninõuetele, muu hulgas mikrobioloogilise kontrolli abil.

Kontroll peab hõlmama kõikides tootmisetappides kasutatavaid riistu, sisseseadet ja masinaid ning vajaduse korral tooteid.

Ettevõtte juht, omanik või tema esindaja peab olema valmis pädeva asutuse nõudel teatama riiklikule veterinaararstile või komisjoni veterinaarekspertidele kontrollide laadi, sageduse ja tulemused ja vajadusel uuringuid tegeva labori nime.

Nii kontrollide laad ja sagedus kui proovivõtumeetodid ja bakterioloogiliste uuringute meetodid kehtestatakse artiklis 21 sätestatud korras.

3. Ettevõtte juht, omanik või tema esindaja peab algatama personali koolitusprogrammi, millega tagatakse, et töötajad täidavad tootmisstruktuurile kohandatud hügieeninõudeid.

Kõnealuse programmi kavandamisse ja rakendamisse peab olema kaasatud ettevõtte eest vastutav riiklik veterinaararst.

([1]) EÜT L 268, 24.9.1991, lk 35.
([2]) EÜT L 222, 7.8.1981, lk 32. Direktiivi on muudetud direktiiviga 85/358/EMÜ (EÜT L 191, 23.7.1985, lk 46).
([3]) EÜT L 70, 16.3.1988, lk 16.

▼B

4. Lihalõikus- või taaspakkimisettevõtte juht, omanik või tema esindaja peab pidama arvet ettevõttesse saabuva ja sellest väljuva linnuliha üle, täpsustades vastuvõetud linnuliha omadused.

5. Ettevõtete kontrolli ja järelevalve eest vastutab riiklik veterinaararst, keda vastavalt artikli 8 lõikele 2 võivad tehniliste ülesannete täitmisel abistada veterinaararsti abid. Riiklikul veterinaararstil peab alati olema vaba juurdepääs ettevõtte kõikidele osadele, et tagada käesoleva direktiivi nõuete järgimine.

Riiklik veterinaararst peab korrapäraselt analüüsima lõikes 2 sätestatud kontrollimiste tulemusi. Kõnealuse analüüsi põhjal võib ta teha täiendavaid mikrobioloogilisi uuringuid kõigi tootmisetappide või toodete suhtes.

Analüüsi tulemuste kohta koostatakse kirjalik aruanne, mille kokkuvõtted ja soovitused edastatakse ettevõtte juhile, omanikule või tema esindajale, kes kõrvaldab hügieenitingimuste parandamist silmas pidades märgitud puudused.

Artikkel 7

A. Kooskõlas II lisaga võivad liikmesriigid vabastada vähem kui 150 000 lindu aastas käitlevad tapamajad I lisas ehitiste või infrastruktuuri suhtes esitatud nõuetest, tingimusel, et nad täidavad järgmisi nõudeid:

1. Asjaomane ettevõte peab olema kantud spetsiaalsesse veterinaarregistrisse ja sellel peab olema kindel loanumber, mis on seotud kohaliku järelevalveüksusega.

   Heakskiitmiseks pädeva siseriikliku asutuse poolt:

   a) ettevõte peab vastama II lisas sätestatud heakskiidutingimustele;

   b) tapamaja juht, omanik või tema esindaja peavad täitma registrit:

      — ettevõttesse saabuvate loomade ja ettevõttest väljuvate tapasaaduste kohta,

      — ettevõttes tehtud kontrollide kohta,

      — nende kontrollide tulemuste kohta.

      Kõnealune teave edastatakse nõudmisel pädevale asutusele;

   c) tapamaja peab veterinaarteenistusele teatama tapmise aja ning loomade arvu ja päritolu ning saatma IV lisas esitatud veterinaarsertifikaadi koopia;

   d) riiklik veterinaararst või tema abi peab kohal viibima siseelundite eemaldamise ajal, et tagada I lisa peatükkides VII ja VIII sätestatud hügieeninõuete täitmine.

      Kui riiklik veterinaararst või tema abi ei saa tapmise ajal kohal viibida, ei tohi liha ettevõttest välja viia, kuni tapmise päeval on tehtud tapajärgne kontroll vastavalt artikli 8 lõikele 2, välja arvatud I lisa VIII peatüki punktis 49 käsitletud lihale;

   e) pädev asutus peab jälgima ettevõttest pärineva liha turustamisahelat ning inimtoiduks kõlbmatuks tunnistatud saaduste asjakohast märgistamist, edasist sihtkohta ja kasutust.

      Liikmesriigid koostavad loetelu ettevõtete kohta, kellele lubatakse kõnesolevaid erandeid, ning saadavad loetelu ja kõik selle edasised muudatused komisjonile;

   f) pädev asutus peab tagama, et alapunktis e osutatud ettevõtetest pärit värske liha märgistatakse templite või etikettidega, mis on selleks otstarbeks heakskiidetud artiklis 21 sätestatud korras ja millel on kirjas tervishoiuüksuse halduspiirkond, millesse ettevõte kuulub.

2. Pädev asutus võib kooskõlas II lisaga lubada erandeid ka lihalõikuskäitiste puhul, mis ei asu heakskiidetud ettevõttes ja mis kiidetakse heaks vastavalt direktiivi 64/433/EMÜ artikli 4 lõikele 2, tingimusel et lihalõikuskäitis ei käitle üle kolme tonni nädalas ja järgitakse I lisa VIII peatüki punktis 49 sätestatud temperatuurinõudeid.

   I lisa VIII ja X peatüki ja XI peatüki punkti 64 sätteid ei kohaldata liha ladustamise ja lõikamise suhtes esimeses lõigus osutatud käitistes.

3. Käesoleva direktiivi hügieeni- ja tervishoiunõuetele vastavaks tunnistatud liha tuleb märgistada templiga, millel on kirjas päritoluettevõtte eest vastutava tervishoiuüksuse halduspiirkond. Kõnealuse templi näidis määratakse kindlaks artiklis 21 sätestatud korras.

4. Liha:

   i) tuleb müüa kohalikul turul, jaemüügiettevõttes või otse tarbijale värskelt või töödeldult, eelnevalt pakkimata ja pakendamata;

   ii) tuleb vedada ettevõttest kaubasaajani kooskõlas hügieeninõuetega.

▼B

B. Niivõrd, kui see on vajalik käesoleva artikli ühtseks kohaldamiseks, võivad komisjoni veterinaareksperdid koos pädeva siseriikliku asutusega kohapeal kontrollida esinduslikku hulka ettevõtteid, mille suhtes kohaldatakse käesolevas artiklis sätestatud tingimusi.

C. Liikmesriigid võivad lubada I peatükis sätestatud struktuurinõuetest erandeid väikese võimsusega külmhoonetele, milles ladustatakse ainult pakitud liha.

D. Käesoleva artikli rakendamise üksikasjalikud eeskirjad võetakse vastu artiklis 21 sätestatud korras.

E. Nõukogu vaatab käesoleva artikli sätted komisjoni aruande põhjal läbi enne 1. jaanuari 1998.

Artikkel 8

1. Liikmesriigid tagavad, et:

a) kõik põllumajandusettevõtted, kes viivad tapamajadesse artikli 2 teises lõigu punktis 1 osutatud kodulinde, on veterinaarjärelevalve all;

b) kindlustatakse, et:

i) artikli 6 kohaselt heakskiidetud tapamajades viibib vähemalt üks riiklik veterinaararst kohal kogu tapajärgse kontrolli vältel;

ii) artikli 6 kohaselt heakskiidetud lihalõikusettevõtetes viibib liha töötlemise ajal vähemalt üks lõike 2 kolmandas lõigus osutatud kontrollikomisjoni liige kohal vähemalt kord päevas, et kontrollida ettevõtte üldisi hügieenitingimusi ja ettevõttesse saabuva ja sealt väljuva värske liha registreerimist;

iii) külmhoonetes viibib korrapäraselt kohal lõike 2 kolmandas lõigus osutatud kontrollikomisjoni liige.

2. Riikliku veterinaararsti alluvuses ja tema vastutusel töötavad abid võivad:

a) kui nad vastavad III lisa punkti 3 alapunkti a tingimustele, koguda riiklikule veterinaararstile diagnoosimiseks vajalikku teavet päritolukarja tervisliku seisundi kohta vastavalt I lisa VI peatükile;

b) kui nad vastavad III lisa punkti 3 alapunkti b tingimustele:

i) kontrollida I lisa I, V, VII ja X peatükis ja II lisas sätestatud hügieenitingimuste ja I lisa punktis 47 sätestatud tingimuste täitmist;

ii) teha tapajärgse kontrolli ajal kindlaks, et ei esine ühtegi I lisa IX peatüki punktis 53 osutatud juhtumit;

iii) teha I lisa VIII peatüki punkti 47 teise lõigu punktides a ja b sätestatud kontrolli, eelkõige rümpade ja korrastuslõikmete kvaliteedi hindamist, tingimusel et riiklik veterinaararst saab abide tööd kohapeal kontrollida;

iv) kontrollida I lisa XII peatüki punktiga 67 ettenähtud tervisemärgistamist;

v) kontrollida tükeldatud ja ladustatud liha terviseohutust;

vi) teha I lisa XV peatükis sätestatud veokite või konteinerite ja laadimistingimuste järelevalvet.

Veterinaararsti abideks võib määrata ainult III lisa nõuetele vastavaid isikuid pärast liikmesriigi pädeva keskasutuse või tema poolt määratud asutuse poolt korraldatud testi.

Eespool kirjeldatud abi osutamiseks peavad veterinaararsti abid kuuluma riikliku veterinaararsti alluvuses ja vastutusel töötavasse kontrollikomisjoni. Nad peavad olema asjaomasest ettevõttest sõltumatud. Asjaomase liikmesriigi pädev asutus määrab iga ettevõtte jaoks kontrollikomisjoni koosseisu, nii et riiklik veterinaararst saab kontrollida eespool nimetatud toiminguid.

Üksikasjalikud eeskirjad käesolevas artiklis kirjeldatud abi osutamiseks määratakse vajaduse korral kindlaks artiklis 21 sätestatud korras.

3. Pädev asutus võib lubada ettevõtte personalil, kellele riiklik veterinaararst on teinud erikoolituse, mille üldkriteeriumid kehtestatakse artiklis 21 sätestatud korras enne 1. oktoobrit 1993, teha I lisa VIII peatüki punkti 47 teise lõigu punktides a ja b sätestatud toiminguid riikliku veterinaararsti otsese järelevalve all.

Artikkel 9

Liikmesriigid annavad kesksele talitusele või asutusele ülesande koguda ja kasutada riikliku veterinaararsti tehtud tapaeelse ja tapajärgse kontrolli andmeid, mis on seotud inimesele edasikanduvate haiguste diagnoosimisega.

Kui selline haigus diagnoositakse, edastatakse konkreetse juhtumi andmed nii kiiresti kui võimalik pädevale veterinaarasutusele, mis vastutab lindude päritolukarja järelevalve eest.

▼B

Liikmesriik edastab komisjonile teavet teatavate haiguste kohta, eriti juhul, kui on diagnoositud inimesele edasikanduvaid haigusi.

Komisjon võtab käesoleva artikli rakendamise üksikasjalikud eeskirjad vastu artiklis 21 sätestatud korras, pidades eelkõige silmas:

— missuguse ajavahemiku järel tuleb komisjonile teavet edastada,

— teabe laadi,

— haigust, mille kohta teavet kogutakse,

— teabe kogumise ja kasutamise korda.

Artikkel 10

1. Käesoleva direktiivi ühtseks kohaldamiseks võivad komisjoni veterinaareksperdid vajaduse korral teha koos siseriiklike pädevate asutustega kohapealseid kontrolle. Selleks võivad nad esinduslikus osas heakskiidetud ettevõtetest kontrollida, kas pädev asutus kontrollib, et heakskiidetud ettevõtted järgivad käesolevat direktiivi. Komisjon teatab liikmesriikidele tehtud kontrollide tulemused.

Liikmesriik, kelle territooriumil kontrolli tehakse, annab ekspertidele nende kohustuste täitmiseks igakülgset abi.

Käesoleva artikli rakendamise üldsätted võetakse vastu artiklis 21 ettenähtud korras.

Pärast alalises veterinaarkomitees liikmesriikide arvamuse saamist koostab komisjon soovitused, mis käsitlevad käesolevas lõikes sätestatud kontrollimiste eeskirju.

2. Enne 1. jaanuari 1995 vaatab nõukogu käesoleva artikli uuesti läbi komisjoni aruande põhjal, millele võivad olla lisatud ettepanekud.

Artikkel 11

Erandina artikli 3 I lõike punkti A alapunkti a nõuetest võivad liikmesriigid lubada rasvamaksa tootmiseks ettenähtud lindude tuimastamist, veretustamist ja kitkumist nuumaettevõttes, tingimusel et need toimingud tehakse eraldi ruumis, mis vastab I lisa II peatüki lõike 14 punkti c nõuetele, ning siseelunditest puhastamata rümbad viiakse vastavalt I lisa XV peatükile viivitamata heakskiidetud lihalõikustehasesse, kus on olemas I lisa III peatüki punkti 15 alapunkti b teise taande alapunktis ii määratletud eriruum, kus rümbad tuleb 24 tunni jooksul riikliku veterinaararsti järelevalve all sisikondadest puhastada.

Artikkel 12

1. Liikmesriigid võivad lubada värske linnuliha sukeljahutamist vees, kui seda tehakse vastavalt I lisa VII peatüki punktides 42 ja 43 sätestatud tingimustele. Kõnealusel viisil jahutatud värsket linnuliha võib turustada kas jahutatult või külmutatult.

2. Liikmesriigid, kus kasutatakse kõnealust jahutusviisi, peavad sellest teatama komisjonile ja teistele liikmesriikidele niipea kui võimalik, ent igal juhul enne 1. jaanuari 1994.

3. Liikmesriigid ei tohi keelduda I lisa VII peatüki punktide 42 ja 43 kohaselt jahutatud värske linnuliha sissetoomisest nende territooriumile, kui kõnealuse jahutusviisi kasutamisele on viidatud artikli 3 I lõike punkti A alapunktis i osutatud saatedokumendis, tingimusel et:

a) liha on pärast jahutamist asjatult viivitamata külmutatud;

b) või nende territooriumil toodetakse jahutatud linnuliha samadel tingimustel.

Artikkel 13

Direktiiviga 89/662/EMÜ ([1]) kehtestatud eeskirju kohaldatakse eelkõige päritolukoha kontrollimise, sihtliikmesriigi poolt tehtavate kontrollide korralduse ja kontrolli järel võetavate meetmete suhtes ning rakendatavate kaitsemeetmete suhtes.

([1]) EÜT L 395, 30.12.1989, lk 13. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 90/654/EMÜ (EÜT L 353, 17.12.1990, lk 48).

▼B

III PEATÜKK

Ühendusse importimise suhtes kohaldatavad sätted

Artikkel 14

A. Kolmandatest riikidest imporditud värske kodulinnuliha turustamise suhtes kohaldatavaid tingimusi tuleb artiklis 21 sätestatud korra kohaselt käsitleda vähemalt võrdsetena nendega, mis on kehtestatud vastavalt artiklitele 3–6 ja 8–13 saadud värske linnuliha turustamise jaoks.

B. Lõike A ühtseks kohaldamiseks tuleb kohaldada järgmisi punkte:

1. Ühendusse importimiseks peab värske linnuliha olema:

a) pärit kolmandatest riikidest või kolmandate riikide osadest, mis on loetletud vastavalt direktiivi 91/494/EMÜ artikli 9 lõigetele 1 ja 2 ning vastavad käesoleva direktiivi nõuetele;

b) pärit ettevõtetest, mille kohta kolmanda riigi pädev asutus on esitanud komisjonile tagatised, et kõnealused ettevõtted vastavad käesoleva direktiivi nõuetele;

c) varustatud direktiivi 91/494/EMÜ artiklis 12 osutatud sertifikaadiga, millega on kaasas avaldus selle kohta, et liha vastab II peatüki nõuetele ja võimalikele lisatingimustele või antakse sellele käesoleva lõike punkti 2 alapunktis b osutatud tagatistega võrdsed tagatised. Vajaduse korral nähakse selle avalduse sisu ette artiklis 21 sätestatud korras.

2. Artiklis 21 sätestatud korras kehtestatakse:

a) alapunkti b nõuetele vastavate ettevõtete ühenduse loetelu. Kuni selle loetelu koostamiseni on liikmesriikidel lubatud jätkata direktiivi 90/675/EMÜ artikli 11 lõikes 2 sätestatud kontrolle ja kasutada ametlikku terviseohutuse tõendit, mida nõutakse siseriiklikult heakskiidetud ettevõtete puhul;

b) eritingimused ja samaväärsed tagatised, mis puudutavad käesoleva direktiivi nõudeid, välja arvatud nõudeid, mis võimaldavad keelata liha kasutamist inimtoiduks vastavalt artikli 3 I lõike punkti A alapunktile d, ja I lisa VI peatükis, VII peatüki punktides 42 ja 43 ning VIII peatükis sätestatud nõudeid.

3. Komisjoni ja liikmesriikide eksperdid korraldavad kontrollkäike, et teha kindlaks, kas:

a) kolmanda riigi poolt tootmis- ja turustamistingimuste suhtes antud tagatist saab lugeda samaväärseks ühenduses kohaldatavatega;

b) lõigete 1 ja 2 tingimused on täidetud.

Nende kontrollimiste eest vastutavad liikmesriikide eksperdid määrab komisjon liikmesriigi ettepaneku põhjal.

Kõnealuseid kontrolle tehakse ühenduse nimel, kes kannab kõik sellega seotud kulutused. Kontrollide sagedus ja kord määratakse kindlaks artiklis 21 sätestatud korras.

4. Kuni lõikes 3 osutatud kontrollkäikude korraldamiseni jätkatakse kolmandatesse riikidesse tehtavate kontrollkäikude suhtes siseriiklike eeskirjade kohaldamist ning kehtib kohustus teatada alalise veterinaarkomitee kaudu kõnealuste kontrollkäikude ajal avastatud hügieeninõuete rikkumistest.

Artikkel 15

Artikli 14 lõike B punktis 2 sätestatud nimekirjas võivad olla üksnes kolmandad riigid või kolmandate riikide osad:

a) millest importimine ei ole keelatud direktiivi 91/494/EMÜ artiklite 9–12 kohaselt;

b) mis on nende õigusakte ning veterinaar- ja järelevalveteenistuste korraldust, volitusi ja järelevalvet silmas pidades tunnistatud vastavalt direktiivi 72/462/EMÜ ([1]) artikli 3 lõikele 2 või direktiivi 91/494/EMÜ artikli 9 lõikele 2 võimeliseks tagama oma kehtivate õigusaktide rakendamist; või

c) mille veterinaarteenistused on suutelised tagama, et täidetakse tervishoiunõudeid, mis on samaväärsed vähemalt II peatükis sätestatud tervishoiunõuetega.

Artikkel 16

1. Liikmesriigid tagavad, et värsket kodulinnuliha imporditakse ühendusse ainult juhul, kui:

([1]) EÜT L 302, 31.12.1972, lk 28. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 91/688/EMÜ (EÜT L 377, 31.12.1991, lk 18).

▼B

— sellega on kaasas artikli 14 lõike B punkti 1 alapunktis c sätestatud sertifikaat,

— see vastab direktiiviga 90/675/EMÜ ette nähtud kontrolli nõuetele.

2. Kuni käesoleva peatüki kohaldamise üksikasjalike eeskirjade kehtestamiseni:

— kehtivad kolmandatest riikidest pärit impordi suhtes siseriiklikud eeskirjad, kui kõnealuseid nõudeid ei ole kehtestatud ühenduse tasandil, tingimusel et siseriiklikud eeskirjad ei ole soodsamad kui artikli 14 lõike B punkti 2 alapunktis b sätestatud,

— import vastab direktiivi 90/675/EMÜ artikli 11 lõike 2 tingimustele.

Artikkel 17

Direktiivis 90/675/EMÜ sätestatud põhimõtteid ja eeskirju kohaldatakse eelkõige liikmesriikide tehtavate kontrollide korraldust ja järelevalvet ning rakendatavaid kaitsemeetmeid arvesse võttes.

Kuni direktiivi 90/675/EMÜ artikli 8 lõikes 3 sätestatud otsuste rakendamiseni peab import toimuma vastavalt kõnealuse direktiivi artikli 11 lõikele 2.

IV PEATÜKK

Lõppsätted

Artikkel 18

1. Lisade sätteid ei kohaldata ettevõtete suhtes, mis asuvad teatavatel Kreeka Vabariigi saartel, kus kõnealuste ettevõtete toodang on ettenähtud üksnes kohalikuks tarbimiseks.

2. Lõike 1 kohaldamise eeskirjad võetakse vastu artiklis 21 sätestatud korras. Samas korras võib otsustada kõnesolevat lõiget muuta, et laiendada ühenduse standardid järk-järgult kõikidele kõnesolevas lõikes osutatud saartel asuvatele ettevõtetele.

Artikkel 19

Lisasid võib nõukogu muuta komisjoni ettepanekul kvalifitseeritud häälteenamusega, pidades eelkõige silmas nende kohandamist teaduse ja tehnoloogia arenguga.

Artikkel 20

Vastavalt artiklis 21 sätestatud korrale võib kehtestada järgmist:

— hulgiturul tegutsevate ettevõtete heakskiitmise eritingimused,

— taaspakkimiskeskusest saabuvate toodete märgistuseeskirjad ja järelevalvemenetlused toormaterjali päritoluettevõtte kindlakstegemiseks.

Artikkel 21

1. Kui tuleb järgida käesolevas artiklis sätestatud korda, suunab otsusega 68/361/EMÜ ([1]) asutatud alalise veterinaarkomitee (edaspidi "komitee") eesistuja viivitamata kas omal algatusel või liikmesriigi esindaja taotlusel küsimused nimetatud komiteele.

2. Võetavate meetmete eelnõu esitab komiteele komisjoni esindaja. Komitee esitab oma arvamuse eelnõu kohta tähtaja jooksul, mille eesistuja määrab lähtuvalt küsimuse kiireloomulisusest. Arvamus esitatakse sellise häälteenamusega, nagu on sätestatud asutamislepingu artikli 148 lõikes 2 nõukogu otsuste vastuvõtmiseks komisjoni ettepaneku põhjal. Liikmesriikide esindajate hääli komitees arvestatakse kõnealuses artiklis sätestatud viisil. Eesistuja ei hääleta.

3. a) Kui kavandatud meetmed on komitee arvamusega kooskõlas, võtab komisjon need vastu ja rakendab viivitamata.

b) Kui kavandatavad meetmed ei ole komitee arvamusega kooskõlas või kui komitee ei esita oma arvamust, esitab komisjon võetavate meetmete kohta viivitamata ettepaneku nõukogule. Nõukogu langetab otsuse kvalifitseeritud häälteenamusega.

Kui kolme kuu jooksul nõukogu poole pöördumise kuupäevast ei ole nõukogu otsust teinud, võtab komisjon ettepandud meetmed vastu, välja arvatud juhul, kui nõukogu on lihthäälteenamusega nimetatud meetmed tagasi lükanud.

([1]) EÜT L 255, 1.1.1997, lk 23.

▼B

Artikkel 22

Käesolev direktiiv on adresseeritud liikmesriikidele.

▼B

I LISA

I PEATÜKK

ETTEVÕTETE HEAKSKIITMISE ÜLDTINGIMUSED

Ettevõtetel peavad olema vähemalt:

1. ruumides, kus värsket liha toodetakse, käideldakse või ladustatakse, ning piirkondades ja koridorides, mille kaudu värsket liha veetakse:

   a) veekindel põrandakate, mis on kergesti puhastatav ja desinfitseeritav, kõdunemiskindel ning paigaldatud nii, et võimaldada vee äravoolamist; vesi peab olema juhitud äravooluavade suunas, millel on restid ja haisulukud lõhnade leviku takistamiseks. Sellest olenemata:

      — II peatüki punkti 14 alapunktis e, III peatüki punkti 15 alapunktis a ja IV peatüki punkti 16 alapunktis a osutatud ruumide puhul ei nõuta vee juhtimist restide ja haisulukkudega varustatud äravooluavade suunas ning punkti 16 alapunktis a osutatud ruumide puhul piisab vahendist, mille abil saab vee hõlpsalt eemaldada,

      — IV peatüki punkti 17 alapunktis a osutatud ruumide puhul, kus ladustatakse üksnes pakitud või pakendatud liha, ning piirkondades ja koridorides, mille kaudu värsket liha veetakse, piisab vee- ja kõdunemiskindlast põrandakattest;

   b) siledad, kulumis- ja veekindlad seinad, mis on kaetud heleda pestava kattega vähemalt kahe meetri kõrguseni; jahutus- või külmutusruumides ja ladudes peavad seinad olema kaetud vähemalt ladustamise kõrguseni. Seina ja põranda ühinemiskohad peavad olema ümarad või samalaadselt viimistletud, välja arvatud IV peatüki punkti 17 alapunktis a osutatud ruumides.

      Sellest olenemata ei anna puidust seinte kasutamine IV peatüki punktis 17 osutatud ruumides alust loa tühistamiseks, tingimusel et ruumid on ehitatud enne 1. jaanuari 1994;

   c) vastupidavast, korrosioonikindlast materjalist ukse- ja aknaraamid, millel kõik puitpinnad on kaetud sileda veekindla kattega;

   d) kõdunemiskindlad ja lõhnatud isolatsioonimaterjalid;

   e) piisav ventilatsioon ja korralik auruärastus;

   f) piisav loomulik või kunstlik valgustus, mis ei moonuta värve;

   g) puhas ja kergesti puhastatav lagi; lae puudumisel katusekate, mille sisepind vastab nimetatud tingimustele;

2. a) töökohtadele võimalikult lähedal piisav arv seadmeid käte pesemiseks ja desinfitseerimiseks ning töövahendite sooja veega pesemiseks. Kraanid peavad olema kasutatavad käte abita.

      Käte pesemiseks peab kõnealustel seadmetel olema soe ja külm jooksev vesi või eelnevalt sobiva temperatuurini segatud vesi, puhastus- ja desinfitseerimisvahendid ning hügieenilised kätekuivatusvahendid;

   b) tööriistade desinfitseerimise seadmed, milles vee temperatuur on vähemalt 82 °C;

3. asjakohased vahendid kaitseks kahjurite, näiteks putukate ja näriliste eest;

4. a) mittekorrodeeruvast materjalist tööriistad ja -vahendid, mis ei riku liha ning mida on kerge puhastada ja desinfitseerida, näiteks lõikelauad, eemaldatava lõikuspinnaga lauad, mahutid, konveierilindid, saed ja automaatsed lihatöötlemisvahendid. Pinnad, mis puutuvad või võivad puutuda kokku lihaga, kaasaarvatud keevisliited ja ühenduskohad, peavad olema siledad. Puidu kasutamine on keelatud, välja arvatud ruumides, kus hoitakse üksnes hügieeniliselt pakitud värsket linnuliha;

   b) korrosioonikindlad hügieeninõuetele vastavad vahendid ja seadmed:

      — liha käitlemiseks,

      — lihamahutite ladustamiseks viisil, et ei liha ega mahutid ei puutu otseselt kokku seinte ega põrandaga;

   c) vahendid liha hügieeniliseks käitlemiseks ja kaitseks peale- ja mahalaadimise ajal, kaasa arvatud sobivalt kavandatud ja varustatud vastuvõtukohad ja saadetiste koostamise kohad;

   d) eraldi vee- ja korrosioonikindlad kaante ja sulguritega mahutid inimtoiduks kõlbmatu liha jaoks, et vältida kõrvaliste isikute ligipääsu, või lukustatav ruum kõnealuse liha jaoks, kui seda on piisavalt suures koguses, et selline ruum vajalikuks osutub, või kui liha ei viida ära ega hävitata iga

▼B

tööpäeva lõpus; kui kõnealust liha eemaldatakse torude kaudu, peavad need olema konstrueeritud ja paigaldatud nii, et välditakse värske linnuliha saastamisoht;

e) ruumid pakendamisel ja pakkimisel kasutatavate materjalide hügieeniliseks ladustamiseks, kui nimetatud toiminguid ettevõttes tehakse;

5. külmutusseadmed, et hoida liha sisetemperatuur käesoleva direktiiviga nõutaval tasemel. Kõnealused seadmed peavad sisaldama sellist kondensatsioonivee äravoolusüsteemi, mille abil välditakse täielikult värske linnuliha saastumine;

6. küllaldane varustamine surve all joogiveega direktiivi 80/778/EMÜ ([1]) tähenduses. Tehnilise vee torud peavad olema selgelt eristatud joogiveetorudest;

7. küllaldane varustamine surve all kuuma joogiveega direktiivi 80/778/EMÜ tähenduses;

8. hügieeninõuetele vastav vedelate ja tahkete jäätmete kõrvaldamise süsteem;

9. piisavalt varustatud lukustatav ruum, mida kasutab üksnes veterinaartalitus, või taaspakendamiskeskuste ja IV peatükis osutatud ladude puhul sobivad vahendid;

10. vahendid, mis võimaldavad igal ajal tõhusalt teha käesoleva direktiiviga ettenähtud veterinaarkontrolli;

11. piisav arv riietusruume, kus on siledad, veekindlad, pestavad seinad ja põrandad, valamud, dušid ja veeklosetid ja mis on varustatud nii, et vältida ehitise puhaste osade saastumist.

Klosetiuksed ei tohi avaneda otse tööruumidesse. Dušid ei ole vajalikud külmhoonetes, kus võetakse vastu ja lähetatakse ainult hügieeniliselt pakendatud värsket liha. Valamutel peab olema soe ja külm jooksev vesi või eelnevalt sobiva temperatuurini segatud vesi, kätepuhastus- ja desinfitseerimisvahendid ning hügieenilised kätekuivatusvahendid. Kraanid peavad olema kasutatavad käte abita. Tualettide lähedal peab olema piisav arv selliseid valamuid;

12. koht ja kohased vahendid liha jaoks kasutatavate veokite puhastamiseks ja desinfitseerimiseks, välja arvatud külmhoonetel, kus võetakse vastu ja lähetatakse üksnes hügieeniliselt pakitud värsket liha. Tapamajadel peavad olema eraldi koht ja eraldi vahendid tapalindude jaoks kasutatavate veokite ja aedikute puhastamiseks ja desinfitseerimiseks. Sellest olenemata ei ole kõnealused kohad ja vahendid kohustuslikud, kui on sätestatud nõuded, et transpordivahendeid või aedikuid tuleb puhastada ja desinfitseerida ametlikult heakskiidetud kohtades;

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

II PEATÜKK

KODULINNUTAPAMAJADE HEAKSKIITMISE ERITINGIMUSED

14. Lisaks üldnõuete täitmisele peavad tapamajadel olema vähemalt:

a) piisavalt suur ja kergesti puhastatav ja desinfitseeritav ruum või katusega kaetud pind VI peatüki punkti 28 teises lõigus sätestatud tapaeelse kontrolli tegemiseks ja käesoleva direktiivi artikli 2 teise lõigu punktis 1 osutatud lindude pidamiseks;

b) taparuum, mis on piisavalt suur, et tuimastamise ja veretustamise koht oleksid eraldi kitkumise ja vajaduse korral auruga põletamise kohast. Pääs taparuumist alapunktis a osutatud ruumi peab olema automaatselt sulguva uksega, välja arvatud kitsas läbipääs, mille kaudu liiguvad üksnes tapalinnud;

c) sisikonna eemaldamise ja töötlemise ruum, mis on piisavalt suur, et sisikonna eemaldamise koht oleks saastumise vältimiseks piisavalt eemal teistest töökohtadest või eraldatud nendest vaheseinaga. Pääs sisikonna eemaldamise ja töötlemise ruumist taparuumi peab olema automaatselt sulguva uksega, välja arvatud kitsas läbipääs, mida mööda liiguvad üksnes tapalinnud;

d) vajaduse korral lähetusruum;

e) üks või mitu piisavalt suurt lukustusseadmega jahutus- või külmutusruumi kinnipeetud värske linnuliha jaoks;

f) ruum või pind sulgede kogumiseks, kui neid ei käsitleta jäätmetena;

g) eraldi valamud ja klosetid eluslindudega töötava personali jaoks.

([1]) EÜT L 229, 30.8.1980, lk 11. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 91/692/EMÜ (EÜT L 377, 31.12.1991, lk 48).

▼B

III PEATÜKK

LIHALÕIKUSETTEVÕTETE HEAKSKIITMISE ERITINGIMUSED

15. Lisaks üldnõuete täitmisele peavad lihalõikusettevõtetel olema vähemalt:

a) piisavalt suured jahutus- või külmutusruumid liha säilitamiseks;

b) — tükeldamise, konditustamise ja pakendamise ruum,

— kui lihalõikusettevõttes tehakse kõnealust toimingut:

i) ruum sisikonna väljavõtmiseks hanedelt ja partidelt, keda on kasvatatud rasvamaksa tootmiseks ja kes on tuimastatud, veretustatud ja kitkutud nuumaettevõttes;

ii) ruum VIII peatüki punktis 49 osutatud kodulindudelt sisikonna eemaldamiseks;

c) pakkimise ruum, kui kõnealust toimingut tehakse lihalõikusettevõttes ja kui ei ole täidetud XIV peatüki punktis 74 sätestatud tingimused.

IV PEATÜKK

KÜLMHOONETE HEAKSKIITMISE ERITINGIMUSED

16. Lisaks üldnõuete täitmisele peavad külmhoonetel, milles liha ladustatakse vastavalt XIII peatüki punkti 69 esimesele taandele, olema vähemalt:

a) piisavalt suured kergesti puhastatavad jahutus- ja külmutusruumid, milles värsket liha saab ladustada punkti 69 esimeses taandes ettenähtud temperatuuril;

b) salvestiga termomeeter või salvestiga kaugtermomeeter igal ladustamisalal või iga ladustamisala jaoks.

17. Lisaks üldnõuete täitmisele peavad külmhoonetes, milles ladustatakse värsket linnuliha vastavalt XIII peatüki punkti 69 teisele taandele, olema vähemalt:

a) piisavalt suured kergesti puhastatavad jahutus- ja külmutusruumid, milles värsket linnuliha saab ladustada punkti 69 teises taandes ettenähtud temperatuuril;

b) salvestiga termomeeter või salvestiga kaugtermomeeter igal ladustamisalal või iga ladustamisala jaoks.

V PEATÜKK

ETTEVÕTETE PERSONALI, RUUMIDE JA SISSESEADE HÜGIEENINÕUDED

18. Personalilt, ruumidelt ja sisseseadelt nõutakse täielikku puhtust.

a) Personal, kes töötleb pakendamata või pakendatud värsket liha või töötab ruumides või piirkondades, kus kõnealust liha töödeldakse, pakitakse või transporditakse, peab kandma puhtaid ja kergesti puhastatavaid peakatteid, jalanõusid ja heledaid tööriideid või muud kaitseriietust. Personal, kes töötab värske lihaga või käsitleb seda, peab iga tööpäeva alguses riietuma puhastesse tööriietesse ja päeva jooksul kõnealust riietust vajaduse korral vahetama ning pesema ja desinfitseerima käsi mitu korda tööpäeva jooksul ja iga kord tööd taasalustades. Haigete lindude või saastunud lihaga kokkupuutunud isikud peavad viivitamata käsi ja käsivarsi hoolikalt sooja veega pesema ja seejärel desinfitseerima. Tööruumides, ladudes ning muudes piirkondades ja koridorides, mille kaudu veetakse värsket liha, on suitsetamine keelatud.

b) Ettevõtetesse ei tohi siseneda loomad, välja arvatud tapamajade puhul tapaloomad. Närilisi, putukaid ja teisi kahjureid tuleb korrapäraselt hävitada.

c) Eluslindudega töötamiseks ja värske linnuliha töötlemiseks kasutatavaid seadmeid ja tööriistu tuleb hoida puhtana ning heas korras. Neid tuleb hoolikalt puhastada ja desinfitseerida mitu korda tööpäeva jooksul, tööpäeva lõpus ning enne uuesti kasutamist, kui need on määrdunud.

d) Kodulindude aedikud peavad olema korrosioonikindlast materjalist, kergesti puhastatavad ja desinfitseeritavad. Need tuleb puhastada ja desinfitseerida iga kord pärast tühjendamist.

19. Ruume, tööriistu ja sisseseadet ei tohi kasutada muul otstarbel kui direktiividega 91/495/EMÜ ja 92/45/EMÜ lubatud värske linnuliha, värske liha või ulukiliha töötlemiseks või lihatoodete töötlemiseks, välja arvatud juhul, kui nad enne taaskasutamist puhastatakse ja desinfitseeritakse.

Seda piirangut ei kohaldata transpordivahendite suhtes, mida kasutatakse punkti 17 alapunktis a osutatud ruumides, kus liha pakitakse.

20. Linnuliha ja selle mahutid ei tohi kokku puutuda põrandaga.

▼B

21. Kõikidel eesmärkidel tuleb kasutada joogivett; sellest olenemata võib tehnilist vett kasutada auru tekitamiseks, tuletõrjeks, külmutusseadmete jahutamiseks ja sulejäätmete eemaldamiseks tapamajades, tingimusel et selleks paigaldatud torud ei võimalda tehnilist vett kasutada muudel eesmärkidel ega tekita värske liha saastamise ohtu. Tehnilise vee torud peavad olema selgelt eristatud joogivee torudest.

22. — Suled ja inimtoiduks kõlbmatud tapasaadused tuleb viivitamata ära viia.

— Saepuru või muu samalaadse materjali laotamine tööruumide ja värske linnuliha laoruumide põrandale on keelatud.

23. Puhastusaineid, desinfektsioonivahendeid ja muid samalaadseid aineid tuleb kasutada nii, et see ei avaldaks kahjulikku mõju tööriistadele, seadmetele ja värskele lihale. Pärast nende kasutamist tuleb asjaomaseid töövahendeid ja seadmeid põhjalikult joogiveega loputada.

24. Isikutel, kes võivad liha saastada, on keelatud seda töödelda või käsitseda.

Iga isik, kes töötleb ja käsitseb värsket liha, peab tööle asumisel tõendama arstitõendiga, et tal ei ole selliseks tööks meditsiinilisi vastunäidustusi. Kõnealuste isikute meditsiinilise järelevalve suhtes kohaldatakse asjaomases liikmesriigis kehtivaid õigusakte.

VI PEATÜKK

TAPAEELNE VETERINAARKONTROLL

25. a) Piiramata direktiivi 90/539/EMÜ IV lisa näidises 5 esitatud sertifikaadi kohaldamist, võib tapamaja riiklik veterinaararst lubada põllumajandusettevõttest pärit kodulinnupartii tapmist ainult juhul, kui:

i) tapmiseks ettenähtud lindudega on kaasas IV lisas sätestatud veterinaarsertifikaat; või

ii) 72 tundi enne lindude tapamajja saabumist on tema käsutuses olnud pädeva asutuse poolt ettenähtud dokument, mis sisaldab:

— asjakohast ja ajakohast teavet lindude päritolukarja kohta, eelkõige punkti 27 alapunktis a osutatud registrist saadud andmeid tapmiseks ettenähtud lindude liigi kohta,

— tõendust, et päritoluettevõte on riikliku veterinaararsti järelevalve all.

Kõnealust teavet peab riiklik veterinaararst hindama, et valida asjaomasest ettevõttest pärit kodulindude suhtes võetavad meetmed, eelkõige tapaeelse kontrolli tüüp.

b) Kui alapunktis a nimetatud tingimused ei ole täidetud, võib tapamaja riiklik veterinaararst tapmise kas edasi lükata või pärast punkti 27 alapunktis b ettenähtud proovide tegemist tapmiseks loa anda, kui seda nõuab loomade heaolu eeskirjade järgimine, ning nõuda, et riiklik veterinaararst kontrolliks asjaomast päritoluettevõtet kõnealuse teabe saamiseks. Kõik käesoleva lõigu kohaldamisega seotud kulud kannab põllumajandustootja vastavalt pädeva asutuse poolt ettenähtud eeskirjadele.

c) Sellest olenemata võib punkti 27 alapunktis b osutatud tapaeelset kontrolli teha tapamajas, kui on tegemist põllumajandustootjaga, kes toodab aastas alla 20 000 kana, 15 000 pardi, 10 000 kalkuni, 10 000 hane või samaväärse koguse artikli 2 teise lõigu punktis 1 osutatud muid kodulinde. Sellisel juhul peab põllumajandustootja esitama avalduse selle kohta, et tema aastatoodang ei ületa nimetatud koguseid.

d) Põllumajandustootja peab punkti 27 alapunktis a osutatud registrit säilitama vähemalt kaks aastat, et esitada see nõudmisel pädevale asutusele.

26. Omanik, lindude müügiks volitatud isik või nende esindaja peab hõlbustama tapaeelse kontrolli tegemist, abistades riiklikku veterinaararsti mis tahes vajaliku toimingu juures.

Riiklik veterinaararst peab tegema tapaeelset kontrolli vastavalt kutse-eeskirjadele ja piisavas valguses.

27. Punktis 25 osutatud tapaeelne kontroll päritoluettevõttes hõlmab:

a) põllumajandustootja registri kontrollimist, mis peab sõltuvalt kodulinnurühmast sisaldama järgmisi andmeid:

— lindude saabumiskuupäev,

— lindude päritolu,

— lindude arv,

— tõugude tootlikkus (näiteks elusmassi juurdekasv),

— suremus,

— sööda tarnijad,

▼B

— söödalisandite liik, kasutusaeg ja keeluaeg,

— sööda- ja veetarbimine,

— raviva veterinaararsti tehtud uuringud ning diagnoosid koos analüüsitulemustega,

— kõigi lindudele manustatud ravimite liik, manustamise kuupäevad ja keeluajad,

— kõikide vaktsineerimiste kuupäev ja tüüp,

— elusmassi juurdekasv nuumaperioodil,

— sama karja lindude kõikide eelmiste ametlike veterinaarkontrollide tulemused,

— tapmisele saadetud lindude arv,

— eeldatav tapakuupäev;

b) diagnoosimiseks vajalikke lisauuringuid, kui linnud:

i) põevad haigust, mis võib nakatada inimesi või loomi, või käituvad individuaalselt või kollektiivselt viisil, mis osutab sellise haiguse esinemise võimalusele;

ii) ilmutavad üldisi käitumishäireid või haigustunnuseid, mis võivad muuta nende liha inimtoiduks kõlbmatuks;

c) vee ja sööda korrapäraseid analüüse keeluaegadest kinnipidamise kontrollimiseks;

d) vastavalt direktiivile 92/117/EMÜ zoonoossete haigusetekitajate suhtes tehtud proovide tulemusi.

28. Tapamajas kontrollib riiklik veterinaararst kodulindude päritolu ja direktiivi 91/628/EMÜ ([1]) II peatüki nõuete järgimist ning teeb kindlaks, kas linnud ei ole veo ajal vigastusi saanud.

Kui tekib kahtlus kodulinnupartii päritolu suhtes ja kui linde tuleb vastavalt punkti 25 alapunktile c tapamajas tapaeelselt kontrollida, peab riiklik veterinaararst uurima iga aedikut, kui lindudel ilmnevad punkti 27 alapunktis b osutatud tunnused.

29. Kui linde ei ole tapetud kolme päeva jooksul pärast läbivaatamist ja punkti 25 alapunkti a alapunktis i sätestatud veterinaarsertifikaadi väljastamist:

— tuleb väljastada uus terviseohutuse sertifikaat, kui linnud viibivad endiselt päritoluettevõttes,

— või annab riiklik veterinaararst pärast viivituse põhjuste hindamist loa tapmiseks, kui pärast lindude uut läbivaatust ei ole veterinaarseid põhjuseid tapmise vältimiseks.

30. Piiramata direktiivi 91/494/EMÜ nõuete kohaldamist, tuleb keelata lindude tapmine inimtoiduks kasutamise eesmärgil, kui on leitud järgmiste haiguste kliinilised tunnused:

a) ornitoos;

b) salmonelloos.

Riiklik veterinaararst võib kodulindude omaniku või tema esindaja taotlusel lubada tapmist tavapärase tapaprotsessi lõpus, kui võetakse ettevaatusabinõud bakterite levimise vältimiseks ning puhastatakse ja desinfitseeritakse vahendid pärast tapmist, käsitledes saadud liha nagu inimtoiduks kõlbmatuks tunnistatud liha.

31. Riiklik veterinaararst peab:

a) keelama tapmise, kui tal on tõendeid, et asjaomaste loomade liha oleks inimtoiduks kõlbmatu;

b) tapmise edasi lükkama, kui ei ole kinni peetud ainejääkidega seotud keeluaegadest;

c) tagama, pidades silmas kliiniliselt terveid kodulinde, kes on pärit karjast, mis tuleb tappa nakkushaiguse tõrje programmi raames, et linnud tapetakse päeva lõpus või tingimustel, millega välditakse teiste lindude nakatumine. Liikmesriigid võivad kõnealuse lihaga oma territooriumil ümber käia siseriiklike eeskirjade kohaselt.

32. Riiklik veterinaararst peab viivitamata teatama pädevale asutusele igast tapakeelust, esitades selle põhjused, ning paigutama linnud, keda kõnealune tapakeeld puudutab, ohutusse kohta.

([1]) EÜT L 340, 11.12.1991, lk 17.

▼B

VII PEATÜKK

HÜGIEENINÕUDED KODULINDUDE TAPMISEL JA VÄRSKE LIHA KÄITLEMISEL

33. Taparuumi tohib tuua ainult eluskodulinde. Taparuumi toomise järel tuleb linnud vahetult pärast tuimastamist tappa, välja arvatud juhul, kui tapmine toimub riituse toimetamisel.

34. Veretustamine peab toimuma nii, et veri ei põhjustaks saastumist väljaspool tapapaika.

35. Tapetud linnud tuleb viivitamata ja täielikult kitkuda.

36. Sisikond tuleb eemaldada viivitamata, kui sisikond eemaldatakse täielikult, või VIII peatüki punktis 49 sätestatud aja jooksul, kui see eemaldatakse osaliselt või viivitusega. Tapetud linnud tuleb avada nii, et kõiki õõnsusi ja asjakohaseid sisikonna osi saab kontrollida. Selleks võib uuritavad sisikonnaosad rümba küljest eemaldada või jätta loomulikul viisil rümbaga ühendusse. Rümba küljest eemaldamise puhul peab olema võimalik tuvastada nende kuulumine antud rümba juurde.

    Sellest olenemata võib rasvamaksa tootmiseks tapetud partidelt ja hanedelt sisikonna eemaldada 24 tunni jooksul, tingimusel et eemaldamata sisikonnaga rümbad jahutatakse võimalikult kiiresti, neid hoitakse XIII peatüki punkti 69 esimeses taandes sätestatud temperatuuril ja veetakse hügieenieeskirjade kohaselt.

37. Pärast kontrolli tuleb rümbast välja võetud sisikond viivitamata rümbast eraldada ja inimtoiduks kõlbmatud osad otsekohe kõrvaldada.

    Rümba sisse jäetud sisikond või selle osad, välja arvatud neerud, tuleb hügieeninõudeid järgides võimalikult täielikult kõrvaldada.

38. On keelatud puhastada linnuliha lapi abil või täita rümpa millegi muuga kui tapamajas tapetud lindudelt pärit söödav rups või kaelarups.

39. On keelatud tükeldada rümpa või eemaldada või töödelda linnuliha enne kontrollimise lõpetamist. Riiklik veterinaararst võib nõuda mis tahes muu kontrollimisel vajalikuks osutunud käitlemisviisi kasutamist.

40. Ühelt poolt kinnipeetud liha ja teiselt poolt vastavalt IX peatüki punktile 53 inimtoiduks kõlbmatuks tunnistatud liha ja vastavalt IX peatüki punktile 54 inimtoiduks keelatud liha, samuti suled ja jäätmed tuleb viia võimalikult kiiresti I peatüki punkti 4 alapunktis d ning II peatüki punkti 14 alapunktides e ja f ettenähtud ruumidesse, seadmetesse või mahutitesse ja käidelda saastumist vältides.

41. Pärast kontrolli ja sisikonna eemaldamist tuleb värske linnuliha viivitamata puhastada ning jahutada vastavalt hügieeninõuetele, et võimalikult kiiresti saavutada XIII peatükis ettenähtud temperatuur.

42. Linnuliha, mida kavatsetakse sukeljahutada punktis 43 kirjeldatud meetodil, tuleb vahetult pärast sisikonna eemaldamist põhjalikult pesta piserdamise abil ja viivitamata sukeldada. Piserdamiseks tuleb kasutada seadet, mis peseb tõhusalt nii rümpade sise- kui välispindu.

    Rümpade puhul, mis kaaluvad:

    — kuni 2,5 kg, tuleb kasutada vähemalt 1,5 liitrit vett rümba kohta,

    — 2,5 kuni 5 kg, tuleb kasutada vähemalt 2,5 liitrit vett rümba kohta,

    — üle 5 kg, tuleb kasutada vähemalt 3,5 liitrit vett rümba kohta.

43. Sukeljahutamine peab vastama järgmistele nõuetele:

    a) rümbad peavad läbima ühe või mitu vee- või vee ja jää anumat, mille sisu pidevalt vahetub. Lubatavad on üksnes süsteemid, milles rümbad liiguvad pidevalt mehaanilise jõu mõjul läbi vastuvoolava vee;

    b) anumate veetemperatuur peab rümpade sisenemiskohal olema alla +16 °C ja väljumiskohal alla +4 °C;

    c) seda tuleb teha viisil, et XIII peatüki punkti 69 esimeses taandes ettenähtud temperatuur saavutatakse võimalikult kiiresti;

    d) vee minimaalne läbivool kogu alapunktis a osutatud jahutusprotsessi käigus peab olema:

        — 2,5 liitrit rümba kohta, mis kaalub kuni 2,5 kg,

        — 4 liitrit rümba kohta, mis kaalub 2,5 kuni 5 kg,

        — 6 liitrit rümba kohta, mis kaalub üle 5 kg.

        Mitme anuma puhul peab anumate puhta vee sissevool ja kasutatud vee väljavool olema reguleeritud nii, et see kahaneks rümpade liikumise suunas, kusjuures puhast vett jaotatakse anumate vahel nii, et vee läbivool viimases anumas on vähemalt:

        — 1 liiter rümba kohta, mis kaalub kuni 2,5 kg,

▼B

— 1,5 liitrit rümba kohta, mis kaalub 2,5 kuni 5 kg,

— 2 liitrit rümba kohta, mis kaalub üle 5 kg.

Anumate esimeseks täitmiseks kasutatavat vett nende koguste hulka ei arvestata;

e) rümbad ei tohi viibida seadme esimeses osas või esimeses anumas üle poole tunni ja seadme ülejäänud osas või järgmistes anumates kauem kui hädavajalik.

Tuleb võtta vajalikud abinõud, tagamaks et protsessi katkemisel järgitakse käesoleva alapunkti esimeses lõigus sätestatud ajanõudeid.

Kui seade seiskub, peab riiklik veterinaararst enne selle taaskäivitamist veenduma, et rümbad vastavad käesoleva direktiivi nõuetele ja on inimtoiduks kõlblikud, muul juhul tagama, et nad viiakse võimalikult kiiresti I peatüki punkti 4 alapunktis d sätestatud ruumidesse;

f) iga seadmeosa tuleb täielikult tühjendada, puhastada ja desinfitseerida iga kord, kui töö lõpetatakse, ja vähemalt kord päevas;

g) kalibreeritud kontrollseadmed peavad võimaldama piisavalt ja pidevalt mõõta ja registreerida järgmisi andmeid:

— veetarbimine sukeldamisele eelneva piserduspesu ajal,

— anumate veetemperatuur rümpade sisenemis- ja väljumiskohtades,

— veetarbimine sukeldamise ajal,

— rümpade arv alapunktis d ja punktis 42 loetletud kaaluklassides;

h) tootja poolt tehtud erinevate kontrollide tulemused tuleb säilitada ja esitada nõudmisel riiklikule veterinaararstile;

i) kuni ühenduse mikrobioloogiliste meetodite vastuvõtmiseni käesoleva direktiivi artiklis 21 sätestatud korras hinnatakse külmhoone toimimist ja selle mõju hügieenile liikmesriikides tunnustatud mikrobioloogilistel meetoditel, võrreldes rümpade üldist bakteriaalset saastatust ja saastatust enterobakteritega enne ja pärast sukeldamist. Selline võrdlusuuring tuleb teha külmhoone kasutuselevõtmisel ning hiljem korrapäraselt, samuti iga kord, kui külmhoones tehakse muudatusi. Erinevate osade toimimist tuleb korraldada nii, et on tagatud nõutav hügieenitase.

44. Kuni kontrollimise lõpetamiseni ei tohi rümbad ja rups kokku puutuda juba kontrollitud rümpade ja rupsiga ning on keelatud rümpasid teisaldada, tükeldada või töödelda.

45. Kinnipeetud või inimtoiduks kõlbmatuks tunnistatud liha või mittesöödavad kõrvalsaadused ei tohi kokku puutuda toidukõlbulikuks tunnistatud lihaga ning need tuleb paigutada võimalikult kiiresti spetsiaalsetesse ruumidesse või mahutitesse, mis paiknevad ja on kavandatud nii, et välditakse muu värske liha saastumine.

46. Liha, sealhulgas rupsi korrastamine ja sidumine, edasine töötlemine ja transport peavad vastama kõikidele hügieeninõuetele. Liha pakkimisel tuleb järgida II peatüki punkti 14 alapunktis d ja XIV peatükis sätestatud tingimusi. Pakendatud või pakitud liha ja lahtist värsket liha tuleb ladustada eraldi ruumides.

VIII PEATÜKK

TAPAJÄRGNE VETERINAARKONTROLL

47. Kodulinde tuleb vahetult pärast tapmist kontrollida nõuetekohases valguses.

Kõnealuse kontrolli käigus peab:

a) kontrollima järgmisi lindude osi:

i) kehapind, välja arvatud pea ja jalad, kui need ei ole ettenähtud inimtoiduks,

ii) sisikond, ja

iii) kehaõõnsused

visuaalselt ning kui vaja, palpeerimise ja sisselõigete abil;

b) pöörama tähelepanu ka:

i) rümpade konsistentsi, värvuse ja lõhna kõrvalekalletele,

ii) tapatoimingutega põhjustatud suurematele kõrvalekalletele,

iii) tapaseadmete nõuetekohasele toimimisele.

Riiklik veterinaararst peab igal juhul:

a) juhuvalimi abil põhjalikult kontrollima linnuliha, mis on tunnistatud tapajärgse kontrolli käigus IX peatüki punkti 53 kohaselt inimtoiduks kõlbmatuks;

▼B

b) uurima tapajärgse kontrolli läbinud kodulinnupartiist juhuvalimina võetud 300 linnu sisikonda ja kehaõõnsusi;

c) tegema linnulihale täiendava tapajärgse kontrolli, kui on muid tõendeid, et asjaomaste lindude liha võib olla inimtoiduks kõlbmatu.

Omanik või linnuliha müügi eest vastutav isik peab vajalikul määral kaasa aitama tapajärgse kontrolli tegemisele. Ta peab tegema kättesaadavaks kontrollimiseks sobivas seisundis linnud ja linnuliha. Ta peab kontrollija nõudmisel osutama asjakohast abi. Kui linnuliha müügi eest vastutav isik koostöökohustust ei täida, katkestatakse kontrollimine, kuni ta hakkab kontrollimisele vajalikul määral kaasa aitama.

48. Osaliselt siseelunditest puhastatud (“effilé”) lindude puhul, kelle sooled eemaldati viivitamata, kontrollitakse siseelunditest puhastamise järel vähemalt 5 % iga partii tapetud lindudest. Kui sellise kontrolli käigus avastatakse kõrvalekaldeid mitmel linnul, tuleb kõiki partii linde kontrollida vastavalt punktile 47.

49. Siseelunditest viivitusega puhastatud (“New York dressed”) linnuliha:

a) tuleb säilitada kuni +4 °C temperatuuril ja kontrollida tapajärgselt vastavalt punktile 47 hiljemalt 15 päeva pärast tapmist;

b) tuleb hiljemalt kõnealuse ajavahemiku lõpus sisikonnast puhastada kas tapamajas, kus linnud tapeti, või heakskiidetud lõikamisettevõttes, mis vastab III peatüki punkti 15 alapunkti b teise taande punktis ii esitatud lisanõuetele, kusjuures viimasel juhul peab sellega kaasas olema V lisas esitatud terviseohutuse sertifikaat;

c) ei tohi XII peatükis osutatud tervisemärgiga varustada enne, kui see on alapunkti b kohaselt siseelunditest puhastatud.

50. Ainejääkide suhtes kontrollimiseks tuleb proove võtta pisteliselt ning põhjendatud kahtluse korral. Väljavõttelise uuringu korral kontrollitakse proove ainejääkide suhtes, mis kuuluvad direktiivi 86/469/EMÜ ([1]) I lisas osutatud gruppi A III ning gruppidesse B I a, B I c ja B II a.

Käesoleva direktiivi artikli 4 lõike 1 teises lõigus osutatud farmakoloogilise toimega ainete jääkide suhtes uuringute tegemise kohustust ei kohaldata, kui kodulinnud on pärit riikliku veterinaarjärelevalve all olevatest põllumajandusettevõtetest ning kõnealuste ainejääkide uuringud tehakse päritoluettevõttes.

51. Kui tapaeelse või tapajärgse kontrolli põhjal kahtlustatakse haiguse esinemist, tuleb riikliku veterinaararsti nõudel teha laborianalüüsid, mida ta vajab diagnoosi kinnitamiseks või patoloogilist seisundit arvestades tõenäoliste farmakoloogilise toimega ainete kindlakstegemiseks.

Kahtluse korral võib riiklik veterinaararst lõpliku diagnoosi panemiseks lindude asjakohaseid osi täiendavalt tükeldada ja kontrollida.

Kui riiklik veterinaararst leiab, et käesolevas direktiivis sätestatud hügieeninõudeid rikutakse või nõuetekohast tervishoiukontrolli takistatakse, on ta volitatud võtma meetmeid seadmete või ruumide kasutamise suhtes või mis tahes muid vajalikke meetmeid, kaasa arvatud tootmismahtude vähendamine või tootmisprotsessi katkestamine.

52. Riiklik veterinaararst registreerib tapaeelse ja tapajärgse kontrolli tulemused ja edastab need nakkushaiguste diagnoosi korral pädevale veterinaarasutusele, mis vastutab loomade päritoluettevõtte järelevalvel eest, samuti päritoluettevõtte omanikule või tema esindajale, kes peab seda teavet arvestama ja säilitama ning edastama selle järgmisel tootmisperioodil tapaeelset kontrolli tegevale riiklikule veterinaararstile.

IX PEATÜKK

RIIKLIKU VETERINAARARSTI OTSUS PÄRAST TAPAJÄRGSET KONTROLLI

53. a) Linnuliha tunnistatakse inimtoiduks kõlbmatuks, kui tapajärgse kontrolli käigus leitakse mis tahes järgmine seisund:

— üldine haigestumine nakkushaigusesse ja inimesele edasikanduvate patogeensete mikroorganismide kroonilised kolded elundites,

— süsteemne mükoos ja paiksed kahjustused, mille võivad olla põhjustanud inimesele edasikanduvad patogeensed organismid või nende toksiinid,

— ulatuslikud parasiitide kolded nahaaluses või lihaskoes ja süsteemne parasitoos,

— mürgistus,

([1]) EÜT L 275, 26.9.1986, lk 36. Direktiivi on muudetud otsusega 89/187/EMÜ (EÜT L 66, 10.3.1989, lk 37).

▼B

— kahheksia,

— ebaharilik lõhn, värvus või maitse,

— kasvajad või pahaloomuline kasvaja,

— üldine määrdumus või saastatus,

— laialdased kahjustused ja ekhümoos,

— laialdased mehaanilised vigastused, kaasa arvatud põletushaavad,

— ebapiisav veretustamine,

— ainejääkide esinemine piirnorme ületavas koguses või keelatud ainete jääkide esinemine,

— astsiit.

b) Tapetud looma osad, mis on paikselt saastunud või millel leidub paikseid kahjustusi, mis ei mõjuta ülejäänud liha terviseohutust, tunnistatakse inimtoiduks kõlbmatuks.

54. Inimtoiduks ei ole ettenähtud kasutada rümbast eraldatud pead, välja arvatud keel, hari, lott ja karunkul, ning järgmisi siseelundeid: hingetoru, vastavalt VII peatüki punktile 37 rümbast eraldatud kopsud; söögitoru, pugu, sool ja sapipõis.

X PEATÜKK

LÕIKAMISEKS ETTENÄHTUD LIHA KÄSITLEVAD SÄTTED

55. Rümpasid tuleb tükeldada ja konditustada ainult heakskiidetud lõikamishoonetes.

56. Ettevõtte juht, omanik või tema esindaja peab hõlbustama ettevõtte järelevalveks vajalikke toiminguid, eelkõige mis tahes vajalikku käsitlemist, ning peab andma järelevalvetalituse käsutusse vajalikud vahendid. Eelkõige peab ta nõudmisel teatama järelevalve eest vastutavale riiklikule veterinaararstile lõikamisettevõttesse toodud liha ja tapetud loomade päritolupaiga.

57. Piiramata V peatüki punkti 19 kohaldamist, ei tohi heakskiidetud lõikamisettevõttesse tuua liha, mis ei vasta käesoleva direktiivi artikli 3 I lõike punkti B alapunkti 1 nõuetele, välja arvatud spetsiaalsele ladustamisalale; seda tuleb tükeldada muudes kohtades ja muul ajal, kui liha, mis vastab kõnealustele nõuetele. Riiklikul veterinaararstil peab alati olema juurdepääs kõikidele laoruumidele ja tööruumidele, et ta saaks kindlaks teha, et eespool sätestatud nõudeid täpselt järgitakse.

58. Lõikamiseks ettenähtud värske liha tuleb vahetult pärast lõikamishoonesse saabumist paigutada kuni lõikamiseni III peatüki punkti 15 alapunktis a ettenähtud ruumi.

Olenemata VII peatüki punktist 41, võib liha viia taparuumist otse lõikamisruumi.

Sel juhul peavad taparuum ja lõikamisruum asuma teineteisele piisavalt lähedal samas hoonerühmas, sest lõikamiseks ettenähtud liha tuleb ühest ruumist teise üle viia ühe toimingu käigus taparuumi mehaanilise käitlussüsteemi jätku abil ja viivitamata tükeldada. Niipea kui ettenähtud tükeldamine ja pakkimine on lõpetatud, tuleb liha viia III peatüki punkti 15 alapunktis a sätestatud jahutusruumi.

59. Liha tuleb viia III peatüki punkti 15 alapunktis b osutatud ruumidesse vastavalt vajadusele. Niipea kui tükeldamine ja vajaduse korral pakkimine on lõpetatud, tuleb liha viia punkti 15 alapunktis a sätestatud jahutusruumi.

60. Välja arvatud juhul, kui lõigatakse jahtumata liha, tohib liha lõigata alles siis, kui selle temperatuur on alla +4 °C.

61. Värske liha puhastamine lapi abil on keelatud.

62. Liha tuleb lõigata, vältides selle saastumist. Luukillud ja hüübinud veri tuleb eemaldada. Lõikamisel saadav liha, mis ei ole ettenähtud inimtoiduks, tuleb lõikamise ajal koguda mahutitesse või I peatüki punkti 4 alapunktis d osutatud ruumidesse.

XI PEATÜKK

TÜKELDATUD JA LADUSTATUD LIHA JÄRELEVALVE

63. Heakskiidetud lihalõikusettevõtted, heakskiidetud taaspakkimiskeskused ja heakskiidetud külmhooned peavad olema käesoleva direktiivi artikli 8 lõike 2 teises lõigus osutatud kontrollikomisjoni liikme järelevalve all.

64. Punktis 63 ettenähtud järelevalve peab hõlmama järgmist:

— värske liha sisenemise ja väljumise järelevalve,

— ettevõttes hoitava värske liha sanitaarkontroll,

▼B

— V peatükis sätestatud ruumide, seadmete ja töövahendite puhtuse ning töötajate ja tööriietuse hügieeni järelevalve,

— mis tahes muu järelevalve, mida riiklik veterinaararst peab vajalikuks käesoleva direktiivi nõuete järgimise tagamiseks.

XII PEATÜKK

TERVISEMÄRGID

65. Tervisemärgiga märgistamine peab toimuma riikliku veterinaararsti järelevalve all. Selleks kontrollib veterinaararst:

a) liha tervisemärki;

b) etikettide ja pakkematerjali märgistamist vastavalt käesolevale peatükile.

66. Tervisemärk peab sisaldama:

a) üksikühikutena pakendatud liha või väikepakendite puhul:

— ülaosas lähteriigi lühendit trükitähtedega, nt ühte järgmist:

B, DK, D, EL, E, F, IRL, I, L, NL, P, UK,

— keskel ettevõtte või vastavalt vajadusele lõikamishoone või taaspakkimiskeskuse veterinaarloa numbrit,

— alumises osas ühte järgmist esitähtlühendit: CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG.

Tähtede ja numbrite kõrgus peab olema 0,2 sentimeetrit;

b) suurpakendite puhul 6,5 cm laiust ja 4,5 cm kõrgust ovaalset märki, mis sisaldab punktis a loetletud teavet.

Tähtede kõrgus peab olema vähemalt 0,8 cm ja numbrite kõrgus vähemalt 1 cm. Lisaks võib tervisemärk sisaldada märget, mille põhjal saab kindlaks teha liha tervishoiukontrolli teinud veterinaararsti.

Märgistamiseks kasutatav materjal peab vastama hügieeninõuetele ja punktis a osutatud teave peab olema selgelt loetav.

67. a) Punkti 66 alapunktis a osutatud tervisemärk tuleb teha:

— üksikult pakendatud rümpade pakendi peale või selle alla nähtavale kohale,

— üksikult pakendamata rümpadele templi või ühekordselt kasutatava etiketina,

— väikeste kogustena pakendatud rümbaosade või rupsi pakendi peale või selle alla nähtavale kohale.

b) Punkti 66 alapunktis b osutatud tervisemärk tuleb teha vastavalt käesoleva punkti alapunktile a märgistatud rümpasid, rümbaosasid või rupsi sisaldavate suurpakendite peale.

c) Kui tervisemärk tehakse ümbrisele või pakendile:

— peab see olema peale kantud nii, et see ümbrise või pakendi avamisel puruneb, või

— peab ümbris või pakend olema suletud nii, et seda ei saa pärast avamist uuesti kasutada.

68. Rümpade, rümbaosade või rupsi märgistamine vastavalt punkti 67 alapunktile a ei ole vajalik järgmistel juhtudel:

1. Lõikamiseks ettenähtud rümbad, kaasa arvatud IX peatüki punkti 53 alapunkti b kohaselt eemaldatud osadega rümbad, saadetakse heakskiidetud tapamajast heakskiidetud lõikamishoonesse järgmistel tingimustel:

a) värsket linnuliha sisaldavate suurpakendite välispinnal on tervisemärk, mis vastab punkti 67 alapunkti a kolmanda taande ja alapunkti c nõuetele;

b) lähetaja säilitab vastavalt käesolevale direktiivile lähetatud partiide koguse, tüübi ja sihtkoha andmed;

c) vastuvõttev lõikamishoone säilitab vastavalt käesolevale direktiivile vastuvõetud partiide koguse, tüübi ja sihtkoha andmed;

d) suurpakendil olev tervisemärk hävitatakse suurpakendi avamisel lõikamishoones riikliku veterinaararsti järelevalve all;

e) partii sihtkoht ja kavandatud kasutus on märgitud selgelt suurpakendi välispinnale vastavalt käesoleva punkti ja VII lisa nõuetele.

2. Töötlemiseks ettenähtud rümbad, kaasa arvatud IX peatüki punkti 53 alapunkti b kohaselt eemaldatud osadega rümbad, rümbaosad ja järgmine rups: südamed, maksad ja pärismaod, saadetakse heakskiidetud tapamajast, lõikamishoonest või taaspakkimiskeskusest liha ja lihatoodete töötlemise üksusesse järgmistel tingimustel:

▼B

a) värsket linnuliha sisaldavate suurpakendite välispinnal on tervisemärk, mis vastab punkti 67 alapunkti a kolmanda taande ja alapunkti c nõuetele;

b) lähetaja säilitab vastavalt käesolevale direktiivile lähetatud partiide koguse, tüübi ja sihtkoha andmed;

c) vastuvõttev liha ja lihatoodete töötlemise üksus säilitab vastavalt käesolevale direktiivile vastuvõetud partiide koguse, tüübi ja sihtkoha andmed;

d) kui värske linnuliha on ettenähtud kasutamiseks ühendusesiseseks kauplemiseks ettenähtud lihatoodetes, hävitatakse suurpakendil olev tervisemärk suurpakendi avamisel pädeva asutuse järelevalve all olevas käitises;

e) partii sihtkoht ja kavandatud kasutus on märgitud selgelt suurpakendi välispinnale vastavalt käesoleva punkti ja VII lisa nõuetele.

3. Kuumtöötlemise järel lõpptarbijale müümiseks ettenähtud rümbad, kaasa arvatud vastavalt IX peatüki punkti 53 alapunktile b eemaldatud osadega rümbad, saadetakse heakskiidetud tapamajast, lõikamishoonest või taaspakkimiskeskusest restoranidesse, sööklatesse ja asutustesse järgmistel tingimustel:

a) värsket linnuliha sisaldavate pakendite välispinnal on tervisemärk, mis vastab punkti 67 alapunkti a kolmanda taande ja alapunkti c nõuetele;

b) lähetaja säilitab vastavalt käesolevale direktiivile lähetatud partiide koguse, tüübi ja sihtkoha andmed;

c) vastuvõtja säilitab vastavalt käesolevale direktiivile vastuvõetud partiide koguse, tüübi ja sihtkoha andmed;

d) vastuvõtja on pädeva asutuse järelevalve all ja võimaldab viimasele ligipääsu dokumentatsioonile;

e) partii sihtkoht ja kavandatud kasutus on märgitud selgelt suurpakendi välispinnale vastavalt käesoleva punkti ja VII lisa nõuetele.

XIII PEATÜKK

LADUSTAMINE

69. — Pärast punktis 41 ettenähtud jahutamist tuleb värsket linnuliha säilitada temperatuuril, mis ei ole kunagi kõrgem kui +4 °C.

— Külmutatud linnuliha tuleb säilitada temperatuuril, mis ei ole kunagi kõrgem kui –12 °C.

— Pakendatud värsket linnuliha ja pakendamata värsket liha ei tohi ladustada samas ruumis.

XIV PEATÜKK

VÄRSKE LIHA PAKKIMINE JA PAKENDAMINE

70. a) Taara (näiteks pakkekastid, pappkastid) peab vastama kõigile hügieeninõuetele, eelkõige:

— see ei tohi muuta liha organoleptilisi omadusi,

— sellest ei tohi lihatoodetesse kanduda inimeste tervisele ohtlikke aineid,

— see peab olema piisavalt tugev, et tagada liha tõhus kaitse veo ja teisaldamise ajal;

b) taarat ei tohi liha pakkimisel taaskasutada, kui see ei ole tehtud korrosioonikindlast ja kergesti puhastatavast materjalist ja eelnevalt puhastatud ja desinfitseeritud.

71. Kui värsket tükeldatud liha või rups pakendatakse ümbrisesse, tuleb seda teha viivitamata pärast tükeldamist ja vastavalt hügieeninõuetele.

Ümbris peab olema läbipaistev ja värvitu, värviline läbipaistev ümbris peab olema selline, et pakendatud liha või rups jääb osaliselt nähtavale. See peab vastama ka punkti 70 alapunkti a esimese ja teise taande nõuetele; seda ei tohi liha pakendamiseks uuesti kasutada.

Rümbast eraldatud rümbaosade või rupsi pakendamiseks tuleb alati kasutada kindlalt suletud kaitsekatet, mis vastab eespool nimetatud kriteeriumitele.

72. Ümbrisesse pakendatud liha tuleb pakkida taarasse.

73. Kui ümbris täidab kõiki pakkimise kaitsenõudeid, ei pea see olema läbipaistev ja värvitu ning selle paigutamine välispakendisse ei ole vajalik, tingimusel et on täidetud punkti 70 ülejäänud nõuded.

▼B

74. Liha võib lõigata, konditustada, pakendada ja pakkida samas ruumis, kui taara on korduvkasutatav vastavalt punkti 70 alapunktile b või on täidetud järgmised tingimused:

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

    b) taara ja ümbrised on viivitamata pärast tootmist ümbritsetud suletud kaitsekattega; kõnealune kate peab transpordi ajal olema kaitstud vigastuste eest ja ladustatud ettevõttes hügieeninõuetele vastavas eraldi ruumis;

    c) pakkematerjali ladustamise ruumid peavad olema tolmu- ja kahjurivabad ja neil ei tohi olla õhu kaudu ühendust ruumidega, kus on aineid, mis võivad värsket liha saastada. Pakkematerjali ei tohi asetada otse põrandale;

    d) pakendid tuleb kokku panna hügieenilistes tingimustes enne tööruumi toomist;

    e) pakendid tuleb tuua ruumi hügieenilistes tingimustes ja kasutada viivitamata. Neid ei tohi käsitleda töötajad, kes käsitlevad värsket liha;

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

75. Käesolevas peatükis osutatud pakendid võivad sisaldada ainult tükeldatud värsket linnuliha.

XV PEATÜKK

TRANSPORT

76. Värsket liha tuleb vedada hermeetilise sulgemissüsteemiga varustatud transpordivahenditega; direktiivi 90/675/EMÜ kohaselt imporditavat värsket liha või kolmandast riigist läbi veetavat värsket liha vedavad transpordivahendid tuleb plommida ning need peavad olema projekteeritud ja varustatud selliselt, et XIII peatükis ettenähtud temperatuurinõuded on täidetud kogu transpordi aja.

77. Kõnealuse liha jaoks ettenähtud transpordivahendid peavad vastama järgmistele nõuetele:

    a) nende sisepinnad peavad olema siledad ning kergesti puhastatavad ja desinfitseeritavad;

    b) nad peavad olema varustatud tõhusate putuka- ja tolmuvastaste vahenditega ning olema veekindlad.

78. Liha transportimiseks ettenähtud veovahendeid ei tohi kasutada elusloomade või mis tahes toodete vedamiseks, mis võivad liha kahjustada või saastada.

79. Transpordivahendis ei tohi samal ajal vedada mis tahes muid tooteid, mis võivad kahjustada linnuliha hügieenitingimusi või liha saastada.

    Pakendatud ja pakendamata liha tuleb vedada eraldi veovahendites, välja arvatud juhul, kui transpordivahend on pakendamata liha kaitseks varustatud piisava füüsilise tõkkega.

80. Värsket linnuliha ei tohi vedada sõidukis või konteineris, mis ei ole puhas ja mida ei ole desinfitseeritud.

81. Ettevõtte juht, omanik või tema esindaja peavad tagama, et sõidukid ja laadimistingimused võimaldavad täita käesoleva peatüki hügieeninõudeid. Käesoleva direktiivi artikli 8 lõike 2 kolmandas lõigus ettenähtud kontrollikomisjoni liige peab kontrollima käesoleva sätte järgimist.

▼B

II LISA

I PEATÜKK

VÄIKESE VÕIMSUSEGA ETTEVÕTETE HEAKSKIITMISE ÜLDTINGIMUSED

Väikese võimsusega ettevõtetel peavad olema vähemalt:

1. ruumides, kus toodetakse ja töödeldakse värsket liha:

   a) veekindel põrandakate, mis on kergesti puhastatav ja desinfitseeritav, kõdunemiskindel ning paigaldatud nii, et võimaldada vee äravoolamist; vesi peab olema juhitud äravooluavade suunas, millel on restid ja haisulukud lõhnade leviku takistamiseks;

   b) siledad, kulumis- ja veekindlad seinad, mis on kaetud heleda pestava kattega vähemalt kahe meetri kõrguseni.

      Sellest olenemata ei anna puidust seinte kasutamine I lisa IV peatüki punktis 16 osutatud ruumides alust loa tühistamiseks, tingimusel et ruumid on ehitatud enne 1. jaanuari 1994;

   c) kergesti puhastatavast, kõdunemiskindlast ja lõhnatust materjalist seinad.

      Liha ladustamiseks peab asjaomastel ettevõtetel olema ladustamiskoht, mis rahuldab eespool nimetatud nõudeid;

   d) kõdunemiskindlad ja lõhnatud isolatsioonimaterjalid;

   e) piisav ventilatsioon ja vajadusel korralik auruärastus;

   f) piisav loomulik või kunstlik valgustus, mis ei moonuta värve;

2. a) töökohtadele võimalikult lähedal piisav arv seadmeid käte pesemiseks ja desinfitseerimiseks ning töövahendite sooja veega pesemiseks. Käte pesemiseks peab kõnealustel seadmetel olema soe ja külm jooksev vesi või eelnevalt sobiva temperatuurini segatud vesi, puhastus- ja desinfitseerimisvahendid ning hügieenilised kätekuivatusvahendid;

   b) sealsamas või lähedases ruumis tööriistade desinfitseerimise seadmed, milles vee temperatuur on vähemalt 82 °C;

3. asjakohased vahendid kaitseks kahjurite, näiteks putukate ja näriliste eest;

4. a) korrosioonikindlast materjalist tööriistad ja seadmed, näiteks lõikelauad, eemaldatava lõikuspinnaga lauad, mahutid, konveierilindid ja saed, mis ei riku liha ning mida on kerge puhastada ja desinfitseerida. Puidu kasutamine on keelatud;

   b) korrosioonikindlad hügieeninõuetele vastavad vahendid ja seadmed:

      — liha käitlemiseks,

      — lihamahutite ladustamiseks viisil, et ei liha ega mahutid ei puutu otseselt kokku seinte ega põrandaga;

   c) eraldi vee- ja korrosioonikindlad kaante ja sulguritega mahutid inimtoiduks kõlbmatu liha jaoks, et vältida kõrvaliste isikute juurdepääsu; kõnealune liha tuleb iga tööpäeva lõpus kõrvaldada või hävitada;

5. külmutusseadmed, et hoida liha sisetemperatuur käesoleva direktiiviga nõutaval tasemel. Kõnealustel seadmetel peab olema vee äravoolusüsteem, mis on ühendatud heitveetorustikku, et vältida liha saastumise ohtu;

6. küllaldane varustamine surve all joogiveega direktiivi 80/778/EMÜ tähenduses. Tehnilist vett on siiski erandjuhtudel lubatud kasutada auru tekitamiseks, tuletõrjeks ja külmutusseadmete jahutamiseks, kui selleks paigaldatud torud ei võimalda vett kasutada muudel eesmärkidel ning ei tekita toodete otsese ega kaudse saastamise ohtu. Tehnilise vee torud peavad olema selgelt eristatud joogiveetorudest;

7. küllaldane varustamine surve all kuuma joogiveega direktiivi 80/778/EMÜ tähenduses;

8. hügieeniline heitvee äravoolu süsteem;

9. vähemalt üks valamu ja veeklosetid. Veeklosettide uksed ei tohi avaneda otse tööruumidesse. Valamul peab olema soe ja külm jooksev vesi või eelnevalt sobiva temperatuurini segatud vesi, hügieenilised kätepuhastus- ja desinfitseerimisained ning hügieenilised kätekuivatusvahendid. Valamu peab paiknema klosettide läheduses.

▼B

II PEATÜKK

VÄIKESE VÕIMSUSEGA TAPAMAJADE HEAKSKIITMISE ERITINGIMUSED

10. Lisaks üldnõuete täitmisele peavad väikese võimsusega tapamajadel olema vähemalt:

    a) taparuum, mis on piisavalt suur, et tuimastamise ja veretustamise koht oleksid eraldi kitkumise ja vajaduse korral auruga põletamise kohast;

    b) taparuumis vähemalt kahe meetri kõrguseni või kuni laeni pestavad seinad;

    c) sisikonna eemaldamise ja töötlemise ruum, mis on piisavalt suur, et sisikonna eemaldamise koht oleks saastumise vältimiseks piisavalt eemal teistest töökohtadest või eraldatud nendest vaheseinaga;

    d) külmutusruum, mille võimsus vastab tapaloomade suurusele ja liigile ning millel on väike lukustatav osa analüüsitavate rümpade jaoks.

    Pädev asutus võib käesolevast nõudest lubada erandeid iga juhtumi puhul eraldi, kui liha viiakse kõnealustest tapamajadest viivitamata nende vahetus läheduses asuvatesse lihalõikus-või lihamüügiettevõtetesse ja vedu ei kesta üle ühe tunni.

11. Taparuumi toodud loomad tuleb tappa vahetult pärast tuimastamist, välja arvatud juhul, kui tapmine toimub riituse toimetamisel.

12. Kõnealustes ettevõtetes ei tohi tappa haigeid või haiguskahtlasi loomi, välja arvatud juhul, kui pädev asutus lubab erandi.

    Erandi korral tapmine peab toimuma pädeva asutuse järelevalve all ja tuleb võtta meetmed saastumise vältimiseks; ruumid tuleb enne uuesti kasutamist ametliku järelevalve all spetsiaalselt puhastada ja desinfitseerida.

▼B

III LISA

VETERINAARARSTI ABIDE KUTSENÕUDED

1. Ainult kandidaadid, kes tõendavad, et nad on:

   a) läbinud liikmesriigi pädeva asutuse poolt heakskiidetud teoreetilise õppuse, kaasa arvatud näitlikud laboritööd, milles käsitletakse punkti 3 alapunktis a osutatud teemasid;

   b) sooritanud õppepraktika riikliku veterinaararsti juhendamisel,

   lubatakse tegema käesoleva direktiivi artikli 8 lõike 2 teises lõigus osutatud testi. Õppepraktika toimub tapamajades, lihalõikusettevõtetes, külmhoonetes ja värske liha kontrolli punktides, tapaeelse kontrolli õppus põllumajandusettevõttes.

2. Direktiivi 64/433/EMÜ III lisa nõuetele vastavad veterinaararsti abid võivad läbida kursuse, mille teoreetiline osa on lühendatud neljale nädalale.

3. Käesoleva direktiivi artikli 8 lõike 2 teises lõigus osutatud test koosneb teoreetilisest ja praktilisest osast ning käsitleb järgmisi teemasid:

   a) põllumajandusettevõtete kontroll:

      i) teoreetiline osa:

         — kodulinnutööstuse tundmine – selle korraldus, majanduslik tähtsus, tootmismeetodid, rahvusvaheline kaubandus jne,

         — kodulindude anatoomia ja patoloogia,

         — põhiteadmised haigustest – viirused, bakterid, parasiidid jne,

         — haiguste järelevalve, ravimite ja vaktsiinide kasutamine ning ainejääkide kontroll,

         — hügieeni- ja tervishoiukontroll,

         — loomade heaolu põllumajandusettevõttes, vedamise ajal ja tapamajas,

         — hoonete, põllumajandusettevõtte ja üldine keskkonnajärelevalve,

         — siseriiklikud ja rahvusvahelised eeskirjad,

         — tarbijate hoiakud ja kvaliteedikontroll;

      ii) praktiline osa:

         — eri tüüpi ja erinevaid pidamisviise kasutavate ettevõtete külastamine,

         — tootmisettevõtete külastamine,

         — transpordivahenditele pealelaadimine ja nendelt mahalaadimine,

         — laborite külastamine,

         — veterinaarkontrollid,

         — dokumentatsioon,

         — praktilised tööd;

   b) tapamajade kontroll:

      i) teoreetiline osa:

         — põhiteadmised tapetud loomade anatoomiast ja füsioloogiast,

         — põhiteadmised tapetud loomade patoloogiast,

         — põhiteadmised tapetud loomade patoloogilisest anatoomiast,

         — põhiteadmised hügieenist, eelkõige tööstushügieenist, tapa-, lõikus- ja ladustamishügieenist ja tööhügieenist,

         — loomade tapmise ja värske liha kontrolli, töötlemise, pakendamise, pakkimise ja transpordi viiside ja korra tundmine,

         — oma tööga seotud õigusnormide tundmine,

         — proovivõtu kord;

      ii) praktiline osa:

         — tapetud loomade kontroll ja hindamine,

         — loomaliigi määramine looma iseloomulike osade põhjal,

         — tapetud loomade muutunud osade kindlaksmääramine ja nende kohta märkmete tegemine,

         — tapajärgne kontroll tapamajas,

         — hügieenikontroll,

▼B

— proovide võtmine.

▼B

IV LISA

NÄIDIS

VETERINAARSERTIFIKAAT (1)

põllumajandusettevõttest tapamajja veetavate kodulindude kohta

Pädev teenistus: ..... Nr: (2) .....

I. **Loomade identifitseerimine**

Loomaliik: .....

Loomade arv: .....

Märgistus: .....

II. **Loomade päritolu**

Päritoluettevõtte aadress: .....

.....

III. **Loomade sihtkoht**

Loomad veetakse järgmisse tapamajja: .....

.....

Transpordivahend: .....

IV. **Tõendus**

Mina, allakirjutanud riiklik veterinaararst, tõendan, et eespool kirjeldatud loomad on eespool nimetatud põllumajandusettevõttes tapaeelselt kontrollitud (kellaaeg) ..... (kuupäev) ..... ja tunnistatud terveks.

(Koht) ..... (Kuupäev) .....

.....

(Riikliku veterinaararsti allkiri)

(1) Käesolev sertifikaat kehtib 72 tundi.
(2) Täitmine ei ole kohustuslik.

▼B

V LISA

NÄIDIS

VETERINAARSERTIFIKAAT

kodulinnurümpade kohta, millelt siseelundid eemaldatakse viivitusega, või rasvamaksa tootmiseks kasvatatud ning nuumaettevõttes tuimastatud, veretustatud ja kitkutud partide ja hanede rümpade kohta, mis veetakse lõikamisettevõttesse, milles on eraldi siseelundite eemaldamise ruum

Pädev teenistus: ..... Nr: (1) .....

I. **Eemaldamata siseelunditega rümpade identifitseerimine**

Liik: .....

Eemaldamata siseelunditega rümpade arv: .....

II. **Eemaldamata siseelunditega rümpade päritolu**

Nuumaettevõtte aadress: .....

.....

III. **Eemaldamata siseelunditega rümpade sihtkoht**

Eemaldamata siseelunditega rümbad veetakse järgmisse lihalõikusettevõttesse: .....

.....

IV. **Tõendamine**

Mina, allakirjutanud riiklik veterinaararst, tõendan, et eespool kirjeldatud eemaldamata siseelunditega rümbad on pärit lindudelt, kes on eespool nimetatud nuumaettevõttes tapaeelselt kontrollitud (kellaaeg) ..... (kuupäev) ..... ja tunnistatud terveks.

(Koht) ..... (Kuupäev) .....

.....

(Riikliku veterinaararsti allkiri)

(1) Täitmine ei ole kohustuslik.

▼B

VI LISA

NÄIDIS

VETERINAARSERTIFIKAAT

värske kodulinnuliha kohta (1)

Nr: (2) .....

Laadimiskoht: .....

Ministeerium: .....

Talitus: .....

Viide: (2) .....

I. **Liha identifitseerimine**

Liha liik: .....
(loomaliik)

Jaotustükid: .....

Pakend: .....

Jaotustükkide või pakkeüksuste arv: .....

Külmutamise kuu(d) ja aasta(d): .....

Netomass: .....

II. **Liha päritolu**

Heakskiidetud tapamaja(de) aadress(id) ja veterinaarloa number (numbrid): .....

.....

Heakskiidetud lihalõikusettevõtte (ettevõtete) aadress(id) ja veterinaarloa number (numbrid): .....

.....

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

.....

III. **Liha sihtkoht**

Liha saadetakse: .....
(laadimiskoht)

kuhu: .....
(sihtriik ja sihtkoht)

Transpordivahend: (3) .....

Saatja nimi ja aadress: .....

.....

Saaja nimi ja aadress: .....

.....

(1) Värske kodulinnuliha tähendab käesoleva sertifikaadi IV punktis osutatud direktiivi kohaselt kõiki järgmiste koduloomade inimtoiduks kõlblikke osi: kodukanad, kalkunid, pärlkanad, pardid, haned, vutid, tuvid, faasanid ja nurmkanad; mida ei ole säilitamiseks töödeldud; jahutatud ja külmutatud liha käsitatakse värske lihana.

(2) Täitmine ei ole kohustuslik.

(3) Kaubavagunite ja veoautode puhul märkida registreerimisnumber, lennukite puhul lennunumber ja laevade puhul laeva nimi ning vajadusel konteineri number.

▼B

IV. **Tõendamine**

Mina, allakirjutanu, riiklik veterinaararst, kinnitan, et:

a) eespool kirjeldatud linnuliha vastab nõuetele, mis on sätestatud nõukogu 26. juuni 1991. aasta direktiivis 91/494/EMÜ loomatervishoiu nõuete kohta värske linnuliha ühendusesisese kaubanduse ning kolmandatest riikidest importimise puhul ning kõnealuse direktiivi artikli 3 lõike A punktis 1, kui see liha on ettenähtud liikmesriigi või liikmesriigi osa jaoks, mis on ametlikult vaba Newcastle'i haigusest;

b) — eespool kirjeldatud linnuliha,

— eespool kirjeldatud pakkeüksused,

on varustatud märgisega, mis tõendab, et:

— liha on pärit heakskiidetud tapamajas tapetud loomadelt,

— liha on tükeldatud heakskiidetud lihalõikusettevõttes;

c) liha on tunnistatud inimtoiduks kõlbulikuks veterinaarkontrolli käigus, mis on tehtud vastavalt nõukogu 15. veebruari 1971. aasta direktiivile 71/118/EMÜ värske kodulinnulihaga kauplemist mõjutavate tervishoiuprobleemide kohta või vastavalt nõukogu 27. novembri 1990. aasta direktiivile 91/495/EMÜ küülikuliha ja tehistingimustes peetavate ulukite liha tootmist ja turuleviimist mõjutavate tervishoiu- ja veterinaarküsimuste kohta;

d) käesoleva partii transpordivahendid, konteinerid ja laadimistingimused vastavad direktiivis 71/118/EMÜ sätestatud hügieeninõuetele.

(Koht) ..... (Kuupäev) .....

.....

(Riikliku veterinaararsti allkiri)

▼B

VII LISA

SUURPAKENDITELE KANTAV MÄRGIS

Kavandatud kasutus: tükeldamine/kuumtöötlemine (1)

Sihtkoha aadress: .....

.....

.....

---

(1) Mittevajalik maha tõmmata.
