

▼B*II LISA***NÕUDED MUUDELE KUI ARTIKLI 5 LÕIKES 1****▼M2****MÕISTED**

Käesolevas lisas kasutatakse järgmisi mõisteid:

- a) „partii” – identifitseeritav sööda kogus, millel on ühised tunnused, näiteks päritolu, sort, pakendi tüüp, pakendaja, kaubasaatja või märgistamine; tootmisprotsessi kontekstis on partii toodanguühik, mis on ühesuguseid tootmisparameetreid kasutades toodetud samas ettevõttes, või mitu sellist ühikut, kui need on toodetud järjest ja koos ladustatud;
- b) „taimeõlidest saadud toode” – mis tahes toode, mis on saadud töötlemata või kasutatud taimeõlist õlikeemilise või biodiisli töötlemise või destilleerimise või keemilise või füüsilise rafineerimise tulemusena, v.a rafineeritud õli;
- c) „rasvade segamine” – toorõlide, rafineeritud õlide, loomsete rasvade, toiduainetööstuses kasutatud õlide ja/või nendest saadud toodete segamine eesmärgiga toota segaõli või -rasva, v.a üksnes järjestikuste partiide ladustamine.

▼B**OSUTATUD SÖÖDA ESMATOOTMISE TASANDIL TEGUTSEVATELE SÖÖDAKÄITLEMISTEVEVÕTETELE EHITISED JA VAHENDID**

1. Sööda töötlemiseks ja ladustamiseks kasutatavaid ehitisi, vahendeid, mahuteid, kaste, söidukeid ja nende vahetut ümbrust hoitakse puhtana ning viiakse ellu tõhusad kahjuritõrjekavad.
2. Ehitiste ja vahendite plaan, projekt, ehitus ja suurus on selline, et see:
 - a) võimaldab nende küllaldast puhastamist ja/või desinfitseerimist;
 - b) vähendab miinimumini eksimise ning saastumise ärahoidmiseks ristsaastumise ohu ja mis tahes üldised ohud toodete ohutusele ja kvaliteedile. Söödaga kokku puutuvad masinad tuleb pärast märgpuhastamist kuivatada.
3. Segamis- ja/või tootmistoimingute sooritamiseks kasutatavad ehitised ja vahendid peavad kooskõlas tootja poolt toodete tootmiseks eelnevalt kirjalikult kehtestatud korras läbima asjakohased ning regulaarsed kontrollid:
 - a) kõik sööda tootmisel kasutatavad kaalud ja mõtseadmed peavad sobima mõõdetavate kaalude ja mahtude mõõtmiseks ning nende mõõtetäpsust tuleb korrapäraselt kontrollida;
 - b) kõik sööda tootmisel kasutatavad segurid peavad sobima sööda segamiseks kaaluga ja mahus, mida segatakse, ning ühtlaste segude ja lahuste valmistamiseks. Käitlejad peavad segurite ühtlase segamise võimet tõestama.
4. Ehitistes peab olema loomulik ja/või kunstlik valgustus.
5. Veeviimariid peavad sobima ettenähtud otstarbeks; need peavad olema projekteeritud ja konstrueeritud sööda saastumise ohu vältimiseks.

▼ B

6. Sööda tootmisel kasutatav vesi peab olema loomade jaoks kohase kvaliteediga; veejuhtmed peavad olema stabiilsed.
7. Reo-, heit- ja vihmavesi tuleb kõrvaldada viisil, mis tagab, et see ei mõjuta ei vahendeid ega sööda ohutust ja kvaliteeti. Kahjurite sissetungimise ärahoidmiseks tuleb rikkemist ja tolmu kontrolli all hoida.
8. Aknad ja muud avad peavad vajaduse korral olema kahjurikindlad. Uksed peavad sulguma tihedalt ning olema suletud olekus kahjurikindlad.
9. Laed ja laealused seadmed peavad vajaduse korral olema projekteeritud, konstrueeritud ja viimistletud sellistena, et neile ei kogune mustust ega teki kondensatsiooni, neil ei saa kasvada soovimatud hallitusseened ning neil ei levi osakesed, mis võivad mõjutada sööda ohutust ja kvaliteeti.

▼ M2

10. Ettevõtted, mis tegelevad söödas kasutatavate toodete turule viimiseks ühe või mitme järgmisest toimingust, peavad saama artikli 10 lõike 3 kohase tunnustuse:
 - a) töötlemata taimeõli töötlemine, v.a need, mis kuuluvad määruse (EÜ) nr 852/2004 reguleerimisalasse;
 - b) rasvhapete õlikeemiline tootmine;
 - c) biodiisli tootmine;
 - d) rasvade segamine.

▼ B**TÖÖTAJAD**

Söödakäitlemisettevõtetel peab olema piisavalt asjaomaste toodete valmistamiseks vajalike oskuste ja erialase ettevalmistusega töötajaid. Kontrolli eest vastutavate pädevate asutuste jaoks tuleb koostada ja kättesaadavaks teha organisatsiooniskeem, milles on toodud järelevalvepersonali erialane ettevalmistus (diplomid, töökogemus) ja kohustused. Kõiki töötajaid tuleb nende kohustustest, vastutusest ja volitustest, ja eelkõige nende muutmise korral, kirjalikult teavitada nii, et saavutatakse asjaomaste toodete soovitud kvaliteet.

TOOTMINE

1. Tuleb määrata tootmise eest vastutav isik, kellel on vajalik kvalifikatsioon.
2. Söödakäitlejad peavad tagama, et erinevad tootmisetapid teostatakse eelnevalt kirjalikult kehtestatud korra ning juhiste alusel, mille eesmärgiks on tootmisprotsessi kriitiliste etappide määratlemine, kontrollimine ja läbiviimine.
3. Ristsaastumise ja vigade vältimiseks või minimeerimiseks tuleb võtta tehnilised ja organisatsioonilised meetmed. Tootmise käigus kontrollide teostamiseks peavad olema piisavad ja asjakohased vahendid.
4. Keelatud sööda, soovimatute ainete ja inimeste või loomade tervist ohustavate muude saasteainete olemasolu tuleb jälgida ning nende ohu minimeerimiseks tuleb paika panna asjakohased kontrollistrateegiad.
5. Söödaks kõlbmatud jäätmed ja ained tuleb eraldada ja tähistada. Kõik sellised ained, mis sisaldavad veterinaarravimeid, saasteaineid või muid ohte ohtlikul tasemel, tuleb kõrvaldada asjakohaselt ning neid ei tohi kasutada söödana.

▼ B

6. Söödakäitlejad võtavad toodete tõhusa jälgimise tagamiseks küllaldasi meetmeid.

▼ M2

7. Rasvu segavad ettevõtted, mis viivad turule söödaks mõeldud tooteid, hoiavad kõiki söödaks mõeldud tooteid füüsiliselt eraldi muuks otstarbeks kasutatavatest toodetest, v.a juhul, kui viimati nimetatud on kooskõlas:

— käesoleva määruse või määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 4 lõike 2 nõuetega ning

— Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 2002/32/EÜ ⁽¹⁾ I lisaga.

8. Toodete märgistusel peab olema selgelt märgitud, kas toode on mõeldud kasutamiseks söödana või muul otstarbel. Kui tootja väidab, et teatav tootepartii ei ole mõeldud sööda või toiduna kasutamiseks, ei tohi käitleja seda väidet seejärel töötlemisahela hilisemas etapis muuta.

▼ B

KVALITEEDIKONTROLL

1. Vajaduse korral tuleb määrata kvaliteedikontrolli eest vastutav isik, kellel on vajalik kvalifikatsioon.
2. Söödakäitlemisettevõtetel peab osana oma kvaliteedikontrolli süsteemist olema võimalik kasutada laborit, millel on piisavalt töötajaid ja vahendeid.
3. Tuleb koostada ja rakendada kirjalik kvaliteedikontrollikava, mis hõlmab eelkõige tootmisprotsessi kriitiliste etappide kontrollimist, proovivõtu meetodeid ja proovivõtu sagedust, analüüsimeetodeid ja analüüside sagedust, töödeldud ainest lõpptoodeteni vastavust määratlustele ja mittevastavusega kaasnevat karistusi.
4. Jälgitavuse tagamiseks peab tootja arvet lõpptoodetes kasutatud tooraine kohta. Asjaomased dokumendid peavad pädevale asutusele olema kättesaadavad aja jooksul, mis vastab kasutusajale, millega tooteid turustatakse. Peale selle tuleb koostisainete ja iga turustatava tootepartii ning (jätkuva tootmise korral) tootmise iga määratletud osa proove võtta piisavas koguses tootja poolt varem sätestatud korras ja säilitada need jälgitavuse tagamiseks (kui toodetakse ainult tootja enda vajadusteks, tuleb proove võtta regulaarselt). Proovid tuleb tuvastamise hõlbustamiseks pitseerida ja märgistada ning ladustada nii, et proovi koostis ega muud omadused ei muutuks tavapärasest erinevaks. Proovid peavad olema pädeva asutuse käsutuses sööda kasutamiseks ettenähtud ajavahemiku jooksul. Muudele kui toidu tootmiseks peetavatele loomadele mõeldud sööda korral peab tootja säilitama üksnes lõpptoote proove.

▼ M2

DIOKSIINISEIRE

1. Söödakäitlejad, kes viivad turule söödaks kasutamiseks mõeldud rasvu, õlisid ja neist saadud tooteid (sh segasööta), analüüsivad akrediteeritud laborites nende toodete dioksiinide ja dioksiinitaoliste PCBde summa sisaldust vastavalt komisjoni määrusele (EÜ) nr 152/2009 ⁽²⁾.

⁽¹⁾ EÜT L 140, 30.5.2002, lk 10.

⁽²⁾ ELT L 54, 26.2.2009, lk 1.

▼ **M2**

2. Söödakäitleja HACCP-süsteemi täiendamiseks tehakse punktis 1 osutatud analüüse vähemalt järgmise sagedusega:

a) töötlemata taimeõlide töötledajad:

- i) kookospähkli toorõli partiidest tuleb analüüsida 100 %. Partii võib sisaldada maksimaalselt 1 000 tonni neid tooteid;
- ii) söödana kasutamiseks mõeldud, taimeõlidest saadud toodete (v.a glütserool, letsitiin ja kummid) partiidest tuleb analüüsida 100 %. Partii võib sisaldada maksimaalselt 1 000 tonni neid tooteid;

b) loomsete rasvade tootjad:

üks representatiivne analüüs 2 000 tonni loomse rasva või sellest saadud toodete kohta, mis Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1069/2009 ⁽¹⁾ artikli 10 kohaselt kuuluvad 3. kategooriasse;

c) kalaõli käitlejad:

- i) kalaõli partiidest tuleb analüüsida 100 %, kui see on toodetud
 - toodetest, mis on saadud toorkalaõlist, v.a rafineeritud kalaõlist;
 - kaladest, mida ei ole jälgitud, mille päritolu ei ole teada või mis on pärit Läänemerest;
 - kalade kõrvalsaadustest, mis on pärit ettevõtetest, mis töötlevad inimtoiduks ettenähtud kala, kuid millel puudub ELi tunnustus;
 - põhjaputassuust või põhjamenhedenist;
 partii võib sisaldada maksimaalselt 1 000 tonni kalaõli;
- ii) toorkalaõlist (v.a rafineeritud kalaõlist) saadud toodete väljaviidavatest partiidest tuleb analüüsida 100 %. Partii võib sisaldada maksimaalselt 1 000 tonni neid tooteid;
- iii) üks representatiivne analüüs 2 000 tonni alapunktis i nimetatud kalaõli kohta;
- iv) kalaõli, mis on saastatusest puhastatud ametlikult tunnustatud töötluse abil, tuleb analüüsida artikli 6 kohaseid HACCP-põhimõtteid järgides;

d) õlikeemia- ja biodiislitööstus:

- i) söödana kasutamiseks mõeldud kookospähkli toorõli, taimeõlidest saadud toodete (v.a glütserool, letsitiin ja kummid), punktis b nimetatud loomsete rasvade, punktis c nimetatud kalaõli, toiduainetööstuses kasutatud õlide ja segarasvade saabuvatest partiidest tuleb analüüsida 100 %. Partii võib sisaldada maksimaalselt 1 000 tonni neid tooteid;
- ii) alapunktis i nimetatud toodete (v.a glütserool, letsitiin ja kummid) töötlemisel saadud toodete partiidest tuleb analüüsida 100 %;

⁽¹⁾ ELT L 300, 14.11.2009, lk 1.

▼ M2

e) rasvu segavad ettevõtted:

i) söödana kasutamiseks mõeldud kookospähkli toorõli, taimeõlidest saadud toodete (v.a glütserool, letsitiin ja kummid), punktis b nimetamata loomsete rasvade, punktis c nimetamata kalaõli, toiduainetööstuses kasutatud õlide ja segarasvade saabuvatest partiidest tuleb analüüsida 100 %. Partii võib sisaldada maksimaalselt 1 000 tonni neid tooteid

või

ii) söödana kasutamiseks mõeldud segarasvade partiidest tuleb analüüsida 100 %. Partii võib sisaldada maksimaalselt 1 000 tonni neid tooteid;

Söödakäitleja teatab pädevale ametiasutusele, millist riskihindamise meetodit ta kasutab.

f) punktis e nimetamata tootjad, kes toodavad segasööta toiduloomade jaoks:

i) söödana kasutamiseks mõeldud kookospähkli toorõli, taimeõlidest saadud toodete (v.a glütserool, letsitiin ja kummid), punktis b nimetamata loomsete rasvade, punktis c nimetamata kalaõli, toiduainetööstuses kasutatud õlide ja segarasvade saabuvatest partiidest tuleb analüüsida 100 %. Partii võib sisaldada maksimaalselt 1 000 tonni neid tooteid;

ii) analüüsid tuleb võtta 1 protsendist alapunktis i nimetatud tooteid sisaldavatest segasööda partiidest.

3. Kui on võimalik tõendada, et ühtne partii on punkti 2 kohasest partiid maksimumkogusest suurem ning et sellest on võetud representatiivne proov, loetakse nõuetekohaselt võetud ja pitseeritud proovi analüüsitulemused vastuvõetavaks.

4. Kui söödakäitleja tõendab, et tema juurde töötlemisele saabuvat tootepartiid või partii punktis 2 osutatud kõiki osi on tootmise, töötlemise või levitamise varasemal etapil juba analüüsitud või et need vastavad punkti 2 alapunkti b või alapunkti c alapunkti iii nõuetele, vabastatakse söödakäitleja kohustusest seda partiid analüüsida ning seda analüüsitakse kooskõlas artikli 6 kohaste HACCP-üldpõhimõtetega.

5. Punkti 2 alapunktide d, e ja f alapunktis i osutatud toodete mis tahes tarnega on kaasas tõend selle kohta, et kõiki neid tooteid või nende osi on analüüsitud või et nad vastavad punkti 2 alapunkti b või alapunkti c alapunkti iii nõuetele.

6. Kui kõiki punkti 2 alapunktide d, e ja f alapunktis i osutatud toodete tootmisprotsessi sisenevaid partiisid on vastavalt käesoleva määruse nõuetele analüüsitud ja kui on võimalik tagada, et tootmisprotsessi, käitlemise ja ladustamise käigus dioksiinisaaste ei suurene, vabastatakse söödakäitleja kohustusest lõpptoodet analüüsida ning seda analüüsitakse kooskõlas artikli 6 kohaste HACCP-üldpõhimõtetega.

7. Kui söödakäitleja laseb punkti 1 kohaselt teha laboris analüüsi, volitab ta laborit teatama pädevale asutusele analüüsi tulemused, kui dioksiinisisaldus ületab direktiivi 2002/32/EÜ I lisa V jao punktides 1 ja 2 sätestatud piirnõrmi.

▼M2

Kui söödakäitleja tellib analüüsi laborist, mis asub muus liikmesriigis kui söödakäitleja, volitab ta laborit teatama analüüsi tulemused labori asukohaliikmesriigi pädevale asutusele, kes teavitab sellest söödakäitleja asukohaliikmesriigi pädevat asutust.

Söödakäitlejad teavitavad oma liikmesriigi pädevat asutust, kui nad tellivad analüüsi laborilt, mille asukoht on kolmandas riigis. Tuleb esitada tõendid selle kohta, et labor teeb analüüsi määruse (EÜ) nr 152/2009 kohaselt.

8. Dioksiiniseire nõuded vaadatakse läbi 16. märtsiks 2014.

▼B

LADUSTAMINE JA TRANSPORT

1. Töödeldud sööt eraldatakse töötlemata söödatoorainetest ja -lisanditest, et vältida selle ristsaastumist, kasutada tuleb nõuetekohaseid pakkematerjale.
2. Sööta ladustatakse ja transporditakse sobivates mahutites. Need tuleb ladustada kohtades, mis on kavandatud, kohandatud või hooldatud heade ladustamistingimuste tagamiseks ja kuhu on juurdepääs ainult söödakäitlemisettevõtte volitatud isikutel.
3. Sööt tuleb ladustada ja transportida selliselt, et seda oleks lihtne tuvastada ja et ei tekiks segadust ega ristsaastumist ning et ära hoida riknemist.
4. Sööda transpordiks, ladustamiseks, edasitoimetamiseks, käitlemiseks ja kaalumiseks kasutatavad mahutid ja vahendid tuleb hoida puhtana. Tuleb juurutada puhastuskavad ning puhastusainete ja desinfitseerimisvahendite järgi tuleb minimeerida.
5. Igasugust riknemist tuleb minimeerida ning kontrolli all hoida, et kahjurite sissetungi vältida.
6. Vajaduse korral tuleb temperatuuri hoida kondenseerumise ja riknemise vältimiseks võimalikult madalal.

▼M2

7. Söödana kasutamiseks mõeldud segarasvade, taimeõlide ja nendest saadud toodete ladustamiseks või transpordiks kasutatavaid mahuteid ei tohi kasutada muude toodete ladustamiseks või transpordiks, v.a juhul, kui need tooted on kooskõlas:

— käesoleva määruse või määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 4 lõike 2 nõuetega ning

— direktiivi 2002/32/EÜ I lisa nõuetega.

Saastumisohtu korral tuleb need hoida eraldi kogu muust lastist.

Kui selline eraldi kasutamine ei ole võimalik, tuleb mahutid hoolikalt puhastada, et sealt kõrvaldada kõik jäljed toodetest, kui neid mahuteid on varem kasutatud toodete jaoks, mis ei vasta:

— käesoleva määruse või määruse (EÜ) nr 852/2004 artikli 4 lõike 2 nõuetele ning

— direktiivi 2002/32/EÜ I lisa nõuetele.

Määruse (EÜ) nr 1069/2009 artikli 10 kohaselt tuleb 3. kategooriasse kuuluvaid loomseid rasvu, mis on mõeldud söödas kasutamiseks, ladustada ja transportida kooskõlas kõnealuse määrusega.

▼B

ARVEPIDAMINE

1. Kõik söödakäitlejad, kaasa arvatud need, kes tegutsevad üksnes vahendajatena, kes ei hoiu tooteid kunagi oma ehitistes, peavad asjaomaste andmetega registrit ostmise, tootmise ja müügi kohta, et tagada toodete tõhus jälgitavus kättesaamisest edasitoimetamiseni, kaasa arvatud eksport lõppsihtkohta.
2. Söödakäitlejad, välja arvatud need, kes tegutsevad üksnes vahendajatena, kes ei hoiu tooteid kunagi oma ehitistes, kannavad registrisse:

a) Tootmisprotsessi ja kontrolliga seotud dokumendid

Söödakäitlemisettevõtetal peab olema dokumentatsioonisüsteem, millega on võimalik määratleda ja tagada tootmisprotsessi kriitiliste etappide läbiviimine ning kehtestada ja rakendada kvaliteedikontrollikava. Nad peavad asjaomaste kontrollide tulemused alles hoidma. Nimetatud dokumente tuleb säilitada nii, et iga ringlusse lastud toote partii tootmisprotsessi käiku oleks võimalik jälgida ja et kaebuste korral oleks võimalik kindlaks määrata vastutus.

b) Jälgitavusega seotud dokumendid, eriti:

i) söödalisandite puhul:

— toodetud lisandite laad ja kogus, vastavad tootmiskuupäevad ning vajaduse korral partii number või jätkuva tootmise korral tootmise määratletud osa number;

— selle üksuse nimi ja aadress, millele lisandeid on tarnitud, tarnitud lisandite laad ja kogus ning vajaduse korral partii number või jätkuva tootmise korral tootmise määratletud osa number;

ii) direktiiviga 82/471/EMÜ hõlmatud toodete puhul:

— toodete laad ja toodetud kogus, vastavad tootmiskuupäevad ning vajaduse korral partii number või jätkuva tootmise korral tootmise määratletud osa number;

— nende üksuste või kasutajate (üksused või põllumajandusettevõtted) nimed ja aadressid, kellele need tooted on tarnitud, koos tarnitud toodete laadi ja koguse andmetega ning vajaduse korral partii number või jätkuva tootmise korral määratletud toodangu osa number;

iii) eelsegude puhul:

— söödalisandite tootjate või tarnijate nimed ja aadressid, tarnitud lisandite laad ja kasutatud lisandite kogus ning vajaduse korral partii number või jätkuva tootmise korral tootmise määratletud osa number;

— eelsegu tootmise kuupäev ning vajaduse korral partii number;

— selle üksuse nimi ja aadress, kuhu eelsegu on tarnitud, tarnimise kuupäev, tarnitud eelsegu laad ja kogus ning vajaduse korral partii number;

iv) segasööda/söödatooraine puhul:

— söödalisandi/eelsegu tootjate või tarnijate nimed ja aadressid, kasutatud eelsegu laad ja kogus ning vajaduse korral partii number;

▼B

- söödatooraine ja segasööda tarnijate nimed ja aadressid ning tarnimise kuupäevad;
- segasööda liik, kogus ja koostis;
- toodetud söödatooraine või segasööda laad ja kogus koos tootmise kuupäevaga, ostja (näiteks põllumajandustootja või söödakäitleja) nimi ja aadress.

KAEBUSED JA TOODETE RINGLUSEST KÕRVALDAMINE

1. Söödakäitlejad peavad rakendama kaebuste registreerimise ja läbivaatamise süsteemi.
2. Nad peavad vajaduse korral võtma kasutusele süsteemi, mille abil tooted viivitamata ringlusest kõrvaldada. Nad peavad kirjalikult määratlema iga ringlusest kõrvaldatud toote sihtkoha ning enne tagasi ringlusse laskmist peavad nimetatud tooted uuesti läbima kvaliteedikontrolli.