

põllumajandusministri määruse "Kütitud uluki rümba ja rümba raietükkide väikeses koguses käitlemise hügieeninõuded" eelnõu juurde

### Sissejuhatus

Eelnõu on ette valmistatud "Toiduseaduse ja sellega seonduvate seaduste muutmise seadusega" muudetava "Toiduseaduse" § 26 lõike 3 alusel 3 ning Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erireeglid (ELT L 139, 30.04.2004, lk 55–205), artikli 1 lõike 4 alusel. "Toiduseaduse ja sellega seonduvate seaduste muutmise seadus" võeti Riigikogu poolt vastu 1. juunil 2006. a.

Eelnõu ja seletuskirja on koostanud Põllumajandusministeeriumi toidu- ja veterinaarosakonna veterinaartegevuse büroo peaspetsialist Kaili Sillamaa (tel 625 6271).

Juriidilise ekspertiisi eelnõule tegi õigusosakonna nõunik Diana Rammul (tel 625 6259) ja keeleliselt toimetab eelnõu sama osakonna peaspetsialist Leeni Silk (tel 625 6523).

### Eelnõu sisu

Eelnõus esitatakse hügieeninõuded jahimehe kütitud uluki rümba ning suuruluki rümba raietükkide väikese koguse kohta, mille jahimees müüb või annab muul viisil tasuta või tasu eest üle otse tarbijale või jaekaubandusettevõtjale, sealhulgas toitlustusettevõtjale, kes turustab selle liha oma Eestis asuvast jaekaubandusettevõttest, sealhulgas toitlustusettevõttest, otse tarbijale. Nõuded peavad tagama, et otseturustatava ulukilihaga ei seata ohtu tarbija tervist.

Väikeuluki puhul võib ulukirümba hoida selleks mõeldud jahutavas keskkonnas (näiteks külmikus). Ulukite käitlemisruumis peab olema töökorras ja kontrollitav termomeeter ka juhul, kui ruumis toimub looduslik jahutamine väliskeskkonna temperatuuril oleva tsirkuleeriva õhuga. Nülitud või kitkutud uluki peab enne turustamist vaatama üle volitatud veterinaararst. Peale laboratooriumite on trihhinelloosi proovi uurimise õigus ka asjakohase ettevalmistuse ja varustusega volitatud veterinaararstil.

Eelnõus on toodud nõuded tervishoiu seisukohast lähtudes, mida jahimees peab kindlasti järgima uluki käitlemisel ja vedamisel, sealhulgas elementaarsed üldhügieeninõuded, ulukite käitlemisel temperatuuridest kinnipidamise nõue, kütitud ulukite kohta vähemalt kolme aasta jooksul andmete säilitamise nõue ja dokumentide (trihhinelloosi analüüsi protokoll, koolitatud isiku või volitatud veterinaararsti täidetud kinnitused, kauba saatedokument) säilitamise nõue. Ulukirümpasid ja suuruluki rümba raietükke tohib müüa üle Eesti. Turustavat väikeuluki rümba tükeldada ei tohi. Jahimees vastutab enda müüdava liha eest. Jaekaubandusettevõtja vastutab tarbijale oma tegevusest (valel temperatuuril säilitamine, hügieen) tingitud võimalike probleemide tagajärgede eest.

Eelnõu väljatöötamisel on arvestatud Veterinaar- ja Toiduameti, Riigimetsa Majandamise Keskuse, Eesti jahimeeste Seltsi ning Tervisekaitseinspektsiooni ettepanekuid. Väike kogus on kogus, mis on lubatud küttida ühel jahimehel. See on ulukiliigi kohta kehtestatud jahiajal kuni neljalt küttitud sõraliselt suurulukilt nagu põder, hirv, metskits, metssiga pärinev liha ning kokku kuni tuhandelt aastas küttitud väikeulukilt pärinev liha.

Sõralised suurulukid on suurulukitest küttimismahu poolest aastas kõige enam küttitavad. Teised suurulukid on Eestis väga väikese küttimismahuga ja neid tavapäraselt toiduks ei kasutata. Seetõttu kohaldatakse määrust vaid sõraliste suurulukite ning väikeulukite suhtes.

### **Eelnõu vastavus Euroopa Liidu õigusele**

Eelnõu on kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EÜ) nr 853/2004, mille artikli 1 lõike 4 kohaselt on liikmesriigil kohustus kehtestada siseriiklikud nõuded kohalikuks tarbimiseks mõeldud ulukiliha kohta.

### **Määruse mõjud**

Määrus kehtestab Eestis jahimehe küttitud ulukite liha otseturustamise nõuded. Jahimeestele antakse võimalus müüa küttitud ulukite liha väikeses koguses seaduslikult, ilma vahendajata. Määruse jõustumine ei tohiks kaasa tuua lisakulutusi jahimeestele, kuna määruses toodud nõuded on minimaalsed, et tagada müüdava liha ohutus tarbija tervisele. Juba praegu tegutsevad mitmes maakonnas ulukite kogumiskeskused, milles on kasutuskõlblikud ruumid ulukite käitlemiseks. Määrus lubab ulukeid käidelda ka jahimehe koduses majapidamises asuvas ruumis, kui see vastab määruses toodud käitlemisruumi hügieeninõuetele.

### **Määruse rakendamiseks vajalikud kulutused**

Määruse kehtestamisega ei kaasne lisakulutusi riigieelarve vahenditest.

### **Määruse jõustumine**

Määrus jõustub 1. juulil 2006. a.

### **Eelnõu kooskõlastamine**

Eelnõu esitati kooskõlastamiseks Sotsiaalministeeriumile ja Keskkonnaministeeriumile. Sotsiaalministeerium kooskõlastas eelnõu märkusteta. Keskkonnaministeeriumi tehtud ettepanekutega on osaliselt arvestatud. Arvestamata jätmise põhjendused on järgmised:

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 lisa 3 jaos 4 nimetatud koolitatud isik on küttimismeeskonna liige või paikneb küttimispaiga vahetus läheduses. Volitatud veterinaararst ei pea olema jahil kogu aeg kaasas (853/2004 lisa 3 jagu 4, I peatükk punktid 2 ja 3). Volitatud veterinaararsti teavitatakse jahipidamisest vähemalt 24 h ette seetõttu, et ta teaks arvestada asjaoluga, et 30 h jooksul arvates uluki surmamist peab ta tegema uluki rümbale veterinarikontrolli ning et ta saaks oma aega ette planeerida. Juhul, kui ulukit jahi käigus ei tabata või kui jaht ei toimu kavandatud ajal, tuleb jahimehel volitatud veterinaararsti sellest teavitada.

Küttitud suuruluk tuleb veretustada kohe pärast surmamist ja tema kere ning siseelundid peab üle kontrollima kas koolitatud isik või volitatud veterinaararst.

Volitatud veterinaararst ei pea uluki esmast kontrolli kättimispaigas tegema, kui kohal on koolitatud isik. Kontrolli kohta täidetakse eelnõu lisa kohane vorm. Uluki saatmiseks käitlemisettevõttesse uluki kere edasiseks töötlemiseks on mõeldud Veterinaar- ja Toiduameti peadirektori 11. mai 2006. a käskkirjas nr 475 toodud uluki esmakontrolli vorm.

Volitatud veterinaararstil on kohustus teha ulukirümbe veterinaarkontroll 30 h jooksul arvates uluki surmamisest. Seda ajalimiiti peab arvestama trihhiinelloosi proovi võtmisel ja uurimisel ning arvestada tuleb ka § 6 lõige 3 toodud säilitusaegu. Jahimehe poolt koostatud saatedokumendil peab olema kindlasti märgitud liha säilivusaeg ja säilitamistemperatuur, kuna liha on kergestiriknev loomne saadus ja tarbija jaoks tähendab säilivusaja ära märkimine vajalikul temperatuuril sisuliselt sama kui märgi "kõlblik kuni".

Ants Noot  
Kantsler

