РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1243/2007 НА КОМИСИЯТА

от 24 октомври 2007 година

за изменение на приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход

(Текст от значение за ЕИП)

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход [1], и по-специално член 10, параграф 1 от него,

като има предвид, че:

(1) Намаляването на административната тежест, наложена на предприятията от законодателството на Общността, е основен елемент за подобряване на тяхната конкурентоспособност и за постигане на целите на Лисабонския дневен ред.

(2) Регламент (ЕО) № 853/2004 определя специфични хигиенни правила за храните от животински произход за операторите в сектора на храните. Този регламент предвижда тези оператори в сектора на храните да спазват съответните разпоредби от приложение III към него.

(3) Изискванията на раздел VIII от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 по отношение на съдовете, използвани при първичното производство и свързаните с него обработки, допълват тези, определени в приложение I към Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните [2]. По-специално, тези съдове трябва да се съхраняват и запазват за сведения, свързани с приложените мерки за контрол на рисковете по подходящ начин и за подходящ период от време.

(4) Опитът е показал, че относно оператори в сектора на храните, занимаващи се с дребномащабен крайбрежен риболов по смисъла на член 26 от Регламент (ЕО) № 1198/2006 на Съвета от 27 юли 2006 година за Европейския фонд за рибарство [3], това изискване може да създаде допълнителна административна тежест. Следователно е целесъобразно да се предвиди дерогация от това изискване за такива оператори.

(5) Раздел XIV от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 определя изискванията за производството на желатин, предназначен за консумация от човека. В него се уточнява, че когато е направен от суровини от кокалите на преживни животни, желатинът трябва да бъде произведен, използвайки специален процес, който гарантира, че целият костен материал е бил подложен на алкално третиране с наситен варов разтвор (pH > 12,5) в продължение най-малко на 20 дни със стерилизационно стъпало от минимум 138 °C в продължение поне на четири секунди, след като е бил фино смлян и обезмаслен с гореща вода и третиран с разтвор на солна киселина (с минимална концентрация от 4 % и pH < 1,5) в продължение най-малко на два дни.

(6) Експертната група по биологични опасности на Европейския орган за безопасност на храните прие на 18 януари 2006 г. становище относно „Количествена оценка на риска от СЕГ (спонгиформна енцефалопатия по говедата) за хората, който представлява желатинът по отношение на риска от остатъчни количества от СЕГ“. На 18 май 2006 г. групата прие друго становище относно „Количествена оценка на риска от СЕГ за хората, който представлява гръбначният стълб на говеда, включително дорзални коренни ганглии по отношение на риска от остатъчни количества от СЕГ“. Според двете становища производственият процес, включващ процес на третиране с киселина или процес на загряване и пресоване, гарантира съответно еквивалентно и по-голямо понижаване на възможността от зараза в сравнение с нивото на сигурност, което се достига чрез използването на процеса на алкално третиране, който се изисква понастоящем в раздел XIV от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004. Следователно условията за производството на желатин следва да се изменят съответно.

(7) В някои държави-членки имаше трудности при тълкуването на разпоредби относно другите възможни употреби на желатин и колаген, произведени в съответствие с разпоредбите, определени в раздели XIV и XV от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004. Следователно изясняването на тези разпоредби е целесъобразно с цел да се хармонизира тяхното прилагане.

(8) Поради това, Регламент (ЕО) № 853/2004 следва да бъде съответно изменен.

(9) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по хранителната верига и здравето на животните,

---

[1] ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 55. Регламент, последно изменен с Регламент (ЕО) № 1791/2006 на Съвета (ОВ L 363, 20.12.2006 г., стр. 1).

[2] ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 1.

[3] ОВ L 223, 15.8.2006 г., стр. 1.

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се изменя в съответствие с приложението към настоящия регламент.

Член 2

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 24 октомври 2007 година.

За Комисията
Markos KYPRIANOU
Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ

Приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се изменя, както следва:

1. В точка 3 от раздел VIII се добавя следният параграф:

„Чрез дерогация от буква а), точка 7 от част А от приложение I към Регламент (ЕО) № 852/2004 изискването може да не се отнася за оператори, занимаващи се с дребномащабен крайбрежен риболов по смисъла на член 26, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1198/2006 (*) на Съвета, и които провеждат дейностите си само за кратки периоди от по-малко от 24 часа.

(*) ОВ L 223, 15.8.2006 г., стр. 1.“;

2. В раздел XIV глави III, IV и V се заменят със следното:

„ГЛАВА III: ИЗИСКВАНИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА ЖЕЛАТИН

1. Процесът на производство на желатин трябва да гарантира, че:

а) цялата суровина от кокали на преживни животни, получена от животни, които са родени, отгледани и заклани в страни и райони с контролиран или неопределен риск от СЕГ, в съответствие със законодателството на Общността е подложен на технологична преработка, която гарантира, че целият костен материал е бил фино смлян и обезмаслен с гореща вода и третиран с разтвор на солна киселина (с минимална концентрация от 4 % и pH < 1,5) в продължение най-малко на два дни. Тази обработка се следва от:

— алкално третиране с наситен варов разтвор (pH > 12,5) в продължение най-малко на 20 дни със стерилизационно стъпало от минимум 138 °C в продължение най-малко на четири секунди, или

— третиране с киселина (pH < 3,5) в продължение на поне 10 часа със стерилизационно стъпало от минимум 138 °C в продължение най-малко на четири секунди, или

— процес на загряване и пресоване в продължение на поне 20 минути с наситена пара от 133 °C при налягане най-малко три бара, или

— всякакъв друг одобрен еквивалентен процес;

б) другите суровини подлежат на обработка с киселина или основа, последвана от едно или повече изплаквания. Нивото на pH трябва да се коригира впоследствие. Желатинът трябва да бъде екструдиран чрез еднократно загряване или чрез няколко последователни загрявания, последвани от пречистване чрез филтриране и стерилизация.

2. Един оператор в сектора на храните може да произвежда и съхранява едновременно желатин, предназначен за консумация от човека и желатин, който не е предназначен за консумация от човека в същия обект, като се има предвид, че суровините и производственият процес съблюдават изискванията, които се отнасят за желатин, предназначен за консумация от човека.

ГЛАВА IV: ИЗИСКВАНИЯ ЗА ГОТОВИТЕ ПРОДУКТИ

Предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че желатинът е в границите на допустимите стойности за остатъчните вещества, дадени в следната таблица:

Остатъчно вещество	Допустима стойност
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO_2 (Европейска фармакопея 2005)	50 ppm
H_2O_2 (Европейска фармакопея 2005)	10 ppm

ГЛАВА V: ЕТИКЕТИРАНЕ

Върху обвивките и опаковките, които съдържат желатин, трябва да е изписан изразът „желатин, годен за консумация от човека“ и да има означение за датата на минимална годност.“

3. В раздел XV, глава III, точка 3 се заменя със следното:

„3. Един оператор в сектора на храните може да произвежда и съхранява едновременно колаген, предназначен за консумация от човека и колаген, който не е предназначен за консумация от човека в същия обект, като се има предвид, че суровините и производственият процес съблюдават изискванията, които се отнасят за колаген, предназначен за консумация от човека.“

4. Допълнението се заменя със следното:

„Допълнение към ПРИЛОЖЕНИЕ III

ПРИМЕРЕН ПРИДРУЖИТЕЛЕН ДОКУМЕНТ ЗА СУРОВИНА, ПРЕДНАЗНАЧЕНА ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА ЖЕЛАТИН ИЛИ КОЛАГЕН, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ ОТ ЧОВЕКА

Номер на търговския документ: .....

I. Идентификация на суровината

Произход на суровината: .....

Животински вид: .....

Вид на опаковката: .....

Брой на опаковките: .....

Нето тегло (kg): .....

II. Произход на суровината

Вид, наименование, адрес и номер на одобрение/регистрация/специално разрешение на стопанството на произход:

.....

Име и адрес на консигнатора ([1]): .....

III. Местоназначение на суровината

Вид, наименование, адрес и номер на одобрение/регистрация/специално разрешение на стопанството производител по местоназначение:

.....

Име и адрес на консигнанта ([2]): .....

IV. Транспортни средства: .....

Съставено в ..... на .....

.....

(подпис на оператора на стопанството на произход или негов представител)

([1]) Само ако е различно от стопанството на произход.

([2]) Само ако е различно от стопанството по местоназначение.“