REGULAMENTUL (CE) NR. 777/2008 AL COMISIEI

din 4 august 2008

de modificare a anexelor I, V și VII la Regulamentul (CE) nr. 1774/2002 al Parlamentului European și al Consiliului de stabilire a normelor sanitare privind subprodusele de origine animală care nu sunt destinate consumului uman

(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr.1774/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 3 octombrie 2002 de stabilire a normelor de sănătate animală privind subprodusele de origine animală care nu sunt destinate consumului uman [1], în special articolul 32 alineatul (1),

întrucât:

(1) Regulamentul (CE) nr. 1774/2002 stabilește norme de sănătate publică și animală pentru colectarea, transportul, depozitarea, manipularea, prelucrarea și utilizarea sau eliminarea subproduselor animale, precum și la introducerea pe piață a acestor produse.

(2) Anexa I la Regulamentul (CE) nr. 1774/2002 conține o definiție a făinii de sânge. Pentru a clarifica această definiție, se cuvine să se precizeze că aceasta acoperă și produsele derivate din tratamentul termic al fracțiunilor sangvine, în conformitate cu capitolul II din anexa VII la respectivul regulament, și destinate consumului animal sau îngrășămintelor organice.

(3) Cerințele specifice pentru proteinele animale prelucrate provenite de la mamifere sunt enumerate în capitolul II din anexa VII la Regulamentul (CE) nr. 1774/2002. Cerințele tratamentului stabilite în secțiunea A punctul 1 din respectivul capitol, pentru proteinele animale prelucrate provenite de la mamifere, trebuie modificate în respectul noii definiții a făinii de sânge din anexa I la respectivul regulament.

(4) Anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1774/2002 prevede ca subprodusele animale să fie prelucrate la o locație diferită de cea a colectării, dacă aceasta nu are loc într-o clădire total separată. Anexa prevede, de asemenea, posibilitatea ca prelucrarea subproduselor animale provenind de la aceeași locație în unități de prelucrare atașate unui abator printr-un sistem de bandă rulantă să fie autorizată, în anumite condiții.

(5) Pentru a facilita punerea în practică a prevederilor anexei V la Regulamentul (CE) nr. 1774/2002 la unitățile de prelucrare de categoria 3, ar trebui să se acorde autorităților competente din statele membre o derogare de la aceste prevederi și să se permită introducerea materialelor de categoria 3 provenind din alte locații, aprobate prin Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală [2], în condițiile prevăzute pentru controlul riscurilor privind sănătatea publică și animală.

(6) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt în conformitate cu avizul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Anexele I, V și VII la Regulamentul (CE) nr. 1774/2002 se modifică în conformitate cu anexa la prezentul regulament.

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 4 august 2008.

Pentru Comisie
Androulla VASSILIOU
Membru al Comisiei

[1] JO L 273, 10.10.2002, p. 1. Regulament modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 523/2008 (JO L 153, 12.6.2008, p. 23).

[2] JO L 139, 30.4.2004, p. 55. Regulament modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 1243/2007 al Comisiei (JO L 281, 25.10.2007, p. 8).

ANEXĂ

Anexele I, V și VII la Regulamentul (CE) nr. 1774/2002 se modifică după cum urmează:

1. În anexa I, punctul 6 se înlocuiește cu următorul text:

„6. termenul «făină de sânge» desemnează produse obținute prin tratarea termică a sângelui sau a fracțiunilor sangvine în conformitate cu capitolul II din anexa VII și destinate consumului animal sau îngrășămintelor organice;”.

2. În anexa V capitolul I, punctul 1 litera (a) se înlocuiește cu următorul text:

„(a) Unitățile de prelucrare nu vor fi situate la aceeași locație ca abatoarele, în afara cazului când riscurile pentru sănătatea publică și animală, rezultate din prelucrarea subproduselor animale originare din astfel de abatoare, sunt reduse prin conformitatea cel puțin cu următoarele condiții:

(i) unitatea de prelucrare trebuie să fie separată fizic de abator; acolo unde este adecvat, prin amplasarea unității de producție într-o clădire total separată de abator;

(ii) este necesar să se instaleze și să se utilizeze următoarele:

— un sistem de bandă rulantă care să lege unitatea de prelucrare de abator;

— instalația de prelucrare și abatorul să fie prevăzute cu intrări, zone de recepție, compartimente, echipamente și ieșiri separate;

(iii) să fie luate măsuri pentru prevenirea răspândirii de riscuri prin intermediul personalului comun unității de prelucrare și abatorului;

(iv) persoanele neautorizate și animalele nu trebuie să aibă acces la unitatea de prelucrare.

Prin derogare de la punctele (i) până la (iv), în cazul unităților de prelucrare pentru materiale de categoria 3, autoritatea competentă poate autoriza alte condiții decât cele stabilite la aceste puncte, menite să reducă riscurile pentru sănătatea publică și animală, inclusiv riscurile provenind din prelucrarea materialelor de categoria 3, originare din locații exterioare, aprobate în condițiile Regulamentului (CE) nr. 853/2004. Statele membre informează Comisia și pe celelalte state membre în cadrul comitetului menționat în articolul 33 alineatul (1) asupra utilizării acestei derogări de către autoritățile lor competente.”

3. În anexa VII capitolul II secțiunea A punctul 1, primul paragraf se înlocuiește cu următorul text:

„Proteinele animale prelucrate provenite de la mamifere trebuie să fie supuse metodei de prelucrare 1. Totuși, sângele porcin sau fracțiunile sangvine porcine pot fi supuse oricăreia dintre metodele de procesare de la 1 la 5 sau metodei de procesare 7, cu condiția ca în cazul metodei 7 să se aplice un tratament termic la cel puțin 80 °C pentru întregul conținut.”