РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1021/2008 НА КОМИСИЯТА

от 17 октомври 2008 година

за изменение на приложения I, II и III към Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейския парламент и на Съвета за определяне на специфичните правила за организирането на официален контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация и на Регламент (ЕО) № 2076/2005 на Комисията по отношение на двучерупчести мекотели, някои рибни продукти и персонала, помагащ при официалния контрол в кланиците

(текст от значение за ЕИП)

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. за определяне на специфичните правила за организирането на официален контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация ([1]), и по-специално член 16 и член 17, параграф 1 от него,

като има предвид, че:

(1) В раздел I, глава III от приложение I към Регламент (ЕО) № 854/2004 се посочват изискванията относно здравната маркировка върху кланичните трупове, когато няма основание месото да се обяви за негодно за човешка консумация. Някои от тези изисквания създадоха объркване при идентифицирането на продуктите, произведени в Общността, и тези, произведени извън Общноста. Следователно е целесъобразно да се уточнят тези разпоредби с цел да се осигури безпроблемното им прилагане.

(2) За да не се нарушава търговията с разглежданите продукти, следва обаче да се предвиди, че продуктите, по отношение на които преди 1 ноември 2009 г. е прилагана здравна маркировка в съответствие с Регламент (ЕО) № 854/2004, могат да бъдат внасяни в Общността до 31 декември 2009 г.

(3) В член 5, параграф 6 от Регламент (ЕО) № 854/2004 се допуска държавите-членки да разрешат персоналът на кланиците да оказва помощ при официалния контрол, като изпълнява някои конкретни задачи на официални помощници по отношение на производството на месо от домашни птици и лагоморфни. В раздел III, глава III, част А от приложение I към посочения регламент се предвижда, че това разрешение може да се предостави само ако персоналът на предприятието е обучен по същия удовлетворяващ компетентния орган начин като официалните помощници да изпълнява задачите на тези официални помощници.

(4) В член 14 от Регламент (ЕО) № 2076/2005 на Комисията от 5 декември 2005 г. за определяне на преходни разпоредби за прилагането на регламенти (ЕО) № 853/2004, (ЕО) № 854/2004 и (ЕО) № 882/2004 на Европейския парламент и на Съвета и за изменение на регламенти (ЕО) № 853/2004 и (ЕО) № 854/2004 ([2]) се предвижда, че до 31 декември 2009 г. посоченото обучение може да бъде ограничено само до това да се гарантира, че персоналът на кланицата е обучен за изпълнение на специфичните задачи, които му е разрешено да извършва.

(5) Посоченото ограничение не оказа отрицателни последици върху изискванията, свързани с официалния контрол по отношение на прясното месо, предвиден в Регламент (ЕО) № 854/2004. Поради това е целесъобразно преходното правило, предвидено в Регламент (ЕО) № 2076/2005, да придобие постоянен характер и да се позволи на държавите-членки да прилагат система на пълно или ограничено обучение и да вземат решение относно практическите ѝ форми, включително относно изпитната процедура. Следователно е целесъобразно да се заличи член 14 от Регламент (ЕО) № 2076/2005 и да се измени съответно раздел III, глава III, част А от приложение I към Регламент (ЕО) № 854/2004.

(6) В глава II, част А, точка 4 от приложение II към Регламент (ЕО) № 854/2004 се предвижда, че при живите двучерупчести мекотели от райони от клас Б не трябва да се надвишава нормата от 4 600 *E. coli* на 100 g месо и вътрешночерупкова течност. С член 17а от Регламент (ЕО) № 2076/2005 се въвежда до 31 декември 2009 г. толеранс от 10 % за образците от живи двучерупчести мекотели с произход от тези райони.

(7) Посоченият толеранс не представлява опасност за общественото здраве, при условие че в 10 % от образците от живи двучерупчести мекотели не се надвишава горната граница от 46 000 *E. coli* на 100 g месо и вътрешночерупкова течност. Поради това е целесъобразно този толеранс да се приеме като постоянно действащ. Поради това е целесъобразно да се заличи член 17а от Регламент (ЕО) № 2076/2005 и да се измени съответно глава II, част А, точка 4 от приложение II към Регламент (ЕО) № 854/2004.

([1]) ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 206.

([2]) ОВ L 338, 22.12.2005 г., стр. 83.

(8) Становището на Европейския орган по безопасност на храните, прието на 30 август 2004 г. относно замърсители в хранителната верига, свързани с токсичността на рибни продукти, принадлежащи към семейства *Gempylidae*, показа, че рибни продукти, принадлежащи към посоченото семейство, и по-специално *Ruvettus pretiosus* и *Lepidocybium flavobrunneum*, могат да имат вредно гастроентерологично въздействие, ако не се консумират при определени условия. Регламент (ЕО) № 854/2004 изисква компетентните органи на държавите-членки да извършват проверки по отношение на условията за търговия, които следва да спазват икономическите оператори от хранителната промишленост във връзка с рибни продукти, принадлежащи към семейство *Gempylidae*.

(9) Посочените условия се прилагат към пресни, приготвени и преработени рибни продукти, получени от посочените видове. Подобни рискове за потребителите могат обаче да възникнат и при замразени продукти, получени от представителите на посоченото семейство. Поради това е целесъобразно да се изисква компетентните органи да извършват проверки и по отношение на замразени рибни продукти, принадлежащи към посоченото семейство.

(10) Следователно Регламент (ЕО) № 854/2004 и Регламент (ЕО) № 2076/2005 следва да бъдат съответно изменени.

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

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Приложения I, II и III към Регламент (ЕО) № 854/2004 се изменят в съответствие с приложението към настоящия регламент.

Член 2

В Регламент (ЕО) № 2076/2005 членове 14 и 17а се заличават.

Член 3

Продукти от животински произход, на които е поставена здравна маркировка преди 1 ноември 2009 г. в съответствие с раздел I, глава III, параграф 3, буква в) от приложение I към Регламент (ЕО) № 854/2004, могат да бъдат внасяни в Общността до 31 декември 2009 г.

Член 4

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

Въпреки това точка 1, буква а) от приложението към настоящия регламент се прилага от 1 ноември 2009 г.

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

Съставено в Брюксел на 17 октомври 2008 година.

За Комисията

Androulla VASSILIOU

Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ

Приложения I, II и III към Регламент (ЕО) № 854/2004 се изменят, както следва:

1. Приложение I се изменя, както следва:

а) в раздел I, глава III, параграф 3 буква в) се заменя със следния текст:

„в) когато се прилага в кланица в рамките на Общността, маркировката следва да включва съкращението CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÚ, EK или WE.

Посочените съкращения не трябва да са включени в маркировки, прилагани по отношение на месо, внесено в Общността от кланици извън Общността.“

б) в раздел III, глава III, част А буква а) се заменя със следния текст:

„а) Когато предприятието е използвало добрите хигиенни практики в съответствие с изискванията на член 4, параграф 4 от настоящия регламент и системата за оценка на опасностите и за контрол на критичните точки (HACCP) най-малко в продължение на 12 месеца, компетентният орган може да разреши на персонала на предприятието да изпълнява задачи на официалните помощници. Това разрешение може да се предостави само ако персоналът на предприятието е обучен по същия удовлетворяващ компетентния орган начин като официалните помощници да изпълнява задачите на официалните помощници или специфичните задачи, които му е разрешено да извършва. Този персонал трябва да бъде поставен под надзора, ръководството и отговорността на официалния ветеринарен лекар. При тези обстоятелства официалният ветеринарен лекар присъства на предкланичния и следкланичния преглед, упражнява надзор над тези дейности и провежда редовни експлоатационни изпитвания, за да гарантира, че уменията на персонала на кланицата отговарят на специфичните критерии, предвидени от компетентния орган, и документира резултатите от експлоатационните изпитвания. Когато нивото на хигиената на предприятието е засегнато от работата на този персонал, когато този персонал не изпълнява задачите правилно или когато в повечето случаи този персонал върши работата си по начин, който според компетентния орган е незадоволителен, този персонал се заменя с официални помощници.“

2. В приложение II, глава II, част А точка 4 се заменя със следния текст:

„4. Компетентният орган може да определи като принадлежащи към клас Б районите, от които живи двучерупчести мекотели могат да бъдат събирани и единствено предлагани на пазара за консумация от човека след обработката им в пречиствателен център или след престой в район за повторно полагане, за да могат да отговорят на изискванията на параграф 3. При живите двучерупчести мекотели от тези райони не трябва да се превишава в 90 % от пробите нормата от 4 600 *E. coli* на 100 g от месото или вътрешночерупковата течност. В останалите 10 % от пробите при живите двучерупчести мекотели не трябва да се надвишава нормата от 46 000 *E. coli* на 100 g от месото или вътрешночерупковата течност.

Референтният метод за този анализ е тестът на трикратно разреждане до петата епруветка при изпитване за най-вероятното разреждане, специфициран в ISO 16649-3. Могат да се използват алтернативни методи, ако са валидирани за този референтен метод в съответствие с критериите в EN/ISO 16140.“

3. В приложение III, глава II част Ж се заменя със следния текст:

„Ж. *ОТРОВНИ РИБНИ ПРОДУКТИ*

Следва да се извършват проверки, за да се гарантира, че:

1. на пазара не се предлагат рибни продукти, произведени от отровна риба от следните семейства: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* и *Canthigasteridae*;

2. пресни, приготвени, замразени и преработени рибни продукти, принадлежащи към семейството *Gempylidae*, по-специално *Ruvettus pretiosus* и *Lepidocybium flavobrunneum*, могат да бъдат предлагани на пазара само в опакован/пакетиран вид и трябва да бъдат подходящо етикетирани, за да се предостави информация на потребителя относно методите на приготвяне/готвене и за рисковете, свързани с наличието на вещества, предизвикващи неблагоприятни стомашно-чревни въздействия. Върху етикета трябва да са посочени научните наименования на рибните продукти, както и общоизвестните им имена;

3. не се предлагат на пазара рибни продукти, съдържащи биотоксини като *Ciguatera* или други токсини, опасни за здравето на хората. Но рибни продукти, получени от двучерупчести мекотели, бодлокожи, ципести и морски коремоноги, могат да бъдат предлагани на пазара, ако са произведени в съответствие с изискванията на раздел VII от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 и отговарят на изискванията на стандартите, предвидени в глава V, точка 2 от посочения раздел.“