KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 1021/2008

af 17. oktober 2008

om ændring af bilag I, II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol af animalske produkter til konsum og forordning (EF) nr. 2076/2005 for så vidt angår levende toskallede bløddyr, fiskevarer og ansatte, der bistår med den offentlige kontrol på slagterier

(EØS-relevant tekst)

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 af 29. april 2004 om særlige bestemmelser for tilrettelæggelsen af den offentlige kontrol af animalske produkter til konsum ([1]), særlig artikel 16 og artikel 17, stk. 1, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) I afsnit I, kapitel III, i bilag I til forordning (EF) nr. 854/2004 fastsættes kravene til sundhedsmærkning af slagtekroppe, hvis der ikke er grund til at erklære kødet uegnet til konsum. Nogle af kravene har skabt forvirring om identifikationen af produkter, der fremstilles i Fællesskabet, og produkter, der fremstilles uden for Fællesskabet. Bestemmelserne bør derfor præciseres, så de kan gennemføres uden problemer.

(2) For ikke at afbryde handelen med de pågældende produkter bør det dog fastsættes, at produkter, der er påført et sundhedsmærke i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 854/2004 inden den 1. november 2009, kan importeres til Fællesskabet indtil den 31. december 2009.

(3) I henhold til artikel 5, stk. 6, i forordning (EF) nr. 854/2004 kan medlemsstaterne tillade, at slagteriansatte fungerer som officielle medhjælpere og bistår med offentlige kontroller ved at udføre visse specifikke opgaver i forbindelse med produktionen af kød af fjerkræ og lagomorfer. Det er i afsnit III, kapitel III, del A, i bilag I til forordning (EF) nr. 854/2004 fastsat, at tilladelsen kun må gives, såfremt virksomhedens ansatte til den kompetente myndigheds tilfredshed har gennemgået en tilsvarende uddannelse som de officielle faguddannede medhjælpere med henblik på at udføre sådanne medhjælperes opgaver.

(4) Det er i artikel 14 i Kommissionens forordning (EF) nr. 2076/2005 af 5. december 2005 om overgangsordninger i forbindelse med gennemførelsen af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004, (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 882/2004 og om ændring af forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004 ([2]) fastsat, at uddannelsen af slagteriansatte indtil den 31. december 2009 kan begrænses til at omfatte de specifikke opgaver, de har tilladelse til at udføre.

(5) Begrænsningen har ikke i negativ retning påvirket kravene om offentlige kontroller af fersk kød, jf. forordning (EF) nr. 854/2004. Overgangsordningen i forordning (EF) nr. 2076/2005 bør derfor gøres permanent, så medlemsstaterne får mulighed for at indføre enten et fuldt eller et begrænset uddannelsesforløb og træffe beslutning om de praktiske aspekter, herunder eksamensproceduren. Artikel 14 i forordning (EF) nr. 2076/2005 bør derfor udgå, og afsnit III, kapitel III, del A, i bilag I til forordning (EF) nr. 854/2004 bør ændres i overensstemmelse hermed.

(6) Det fastsættes i kapitel II, del A, punkt 4, i bilag II til forordning (EF) nr. 854/2004, at levende toskallede bløddyr fra klasse B-områder ikke må indeholde over 4 600 E. coli pr. 100 g kød og væske mellem skallerne. Ved artikel 17a i forordning (EF) nr. 2076/2005 indføres der med virkning indtil den 31. december 2009 en tolerance for 10 % af prøverne af levende toskallede bløddyr fra de pågældende områder.

(7) Denne tolerance udgør ikke nogen risiko for folkesundheden, forudsat at en øvre grænse på 46 000 E. coli pr. 100 g i kød og væske mellem skallerne i 10 % af prøverne af de levende toskallede bløddyr ikke overskrides. Denne tolerance bør derfor gøres permanent. Artikel 17a i forordning (EF) nr. 2076/2005 bør derfor udgå, og kapitel II, del A, punkt 4, i bilag II til forordning (EF) nr. 854/2004 bør ændres i overensstemmelse hermed.

([1]) EUT L 139 af 30.4.2004, s. 206. Berigtiget i EUT L 226 af 25.6.2004, s. 83.

([2]) EUT L 338 af 22.12.2005, s. 83.

(8) Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritets udtalelse af 30. august 2004 om forurenende stoffer i fødekæden vedrørende toksiciteten af fiskevarer fra Gempylidae-familien viste, at fiskevarer fra den pågældende familie, navnlig Ruvettus pretiosus og Lepidocybium flavobrunneum, kan have negative virkninger for mave-tarmkanalen, hvis de indtages på bestemte vilkår. I henhold til forordning (EF) nr. 854/2004 skal medlemsstaternes kompetente myndigheder udføre kontroller af de markedsføringsbetingelser, som fødevarevirksomhederne skal overholde, for så vidt angår fiskevarer fra Gempylidae-familien.

(9) De pågældende betingelser finder anvendelse på ferske, tilberedte og forarbejdede fiskevarer af de nævnte arter. Frosne fiskevarer fra Gempylidae-familien kan imidlertid udgøre lignende risici for forbrugeren. Der bør derfor fastsættes bestemmelser om, at de kompetente myndigheder også skal udføre kontroller af frosne fiskevarer fra Gempylidae-familien.

(10) Forordning (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 2076/2005 bør derfor ændres i overensstemmelse hermed.

(11) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Fødevarekæden og Dyresundhed —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Bilag I, II og III til forordning (EF) nr. 854/2004 ændres som angivet i bilaget til nærværende forordning.

Artikel 2

Artikel 14 og 17a i forordning (EF) nr. 2076/2005 udgår.

Artikel 3

Animalske produkter, der er påført et sundhedsmærke i overensstemmelse med afsnit I, kapitel III, punkt 3, litra c), i bilag I til forordning (EF) nr. 854/2004 inden den 1. november 2009, må importeres til Fællesskabet indtil den 31. december 2009.

Artikel 4

Denne forordning træder i kraft på tiendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Punkt 1, litra a), i bilaget til nærværende forordning anvendes dog fra den 1. november 2009.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 17. oktober 2008.

På Kommissionens vegne
Androulla VASSILIOU
Medlem af Kommissionen

BILAG

I bilag I, II og III til forordning (EF) nr. 854/2004 foretages følgende ændringer:

1) Bilag I ændres således:

a) Afsnit I, kapitel III, punkt 3, litra c), affattes således:

»c) Når mærket anvendes på et slagteri i Fællesskabet, skal det omfatte forkortelsen CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK eller WE.

Forkortelserne må ikke indgå i mærker, der anbringes på kød, som importeres til Fællesskabet fra slagterier uden for Fællesskabet.«

b) Afsnit III, kapitel III, del A, litra a), affattes således:

»a) Såfremt virksomheden har anvendt god hygiejnepraksis i henhold til artikel 4, stk. 4, i denne forordning og HACCP-procedurerne i mindst 12 måneder, kan den kompetente myndighed tillade, at ansatte i virksomheden udfører officielle faguddannede medhjælperes opgaver. Tilladelsen må kun gives, hvis de ansatte i virksomheden til den kompetente myndigheds tilfredshed har gennemgået en tilsvarende uddannelse som de officielle faguddannede medhjælpere med henblik på at udføre sådanne medhjælperes opgaver eller er blevet uddannet til at udføre de specifikke opgaver, de har tilladelse til at udføre. De ansatte underlægges embedsdyrlægens tilsyn og ansvar og skal arbejde efter dennes anvisninger. Embedsdyrlægen skal i så fald være til stede ved inspektionen både før og efter slagtning og skal overvåge disse aktiviteter og gennemføre regelmæssige præstationstest for at sikre, at slagteripersonalets præstationer opfylder de specifikke kriterier, den kompetente myndighed har fastsat, og skal fremlægge dokumentation for resultaterne af disse præstationstest. Hvis hygiejneniveauet på virksomheden påvirkes som følge af dette personales arbejde, eller hvis dette personale ikke udfører opgaverne korrekt eller udfører sine opgaver på en måde, som den kompetente myndighed ikke anser for tilfredsstillende, erstattes dette personale af officielle faguddannede medhjælpere.«

2) Kapitel II, del A, punkt 4, i bilag II affattes således:

»4. Den kompetente myndighed kan klassificere områder som klasse B-områder, hvor der må høstes levende toskallede bløddyr, men hvorfra bløddyrene først må bringes i omsætning til konsum efter behandling i et renseanlæg eller efter genudlægning, så de kan opfylde sundhedsnormerne i punkt 3. 90 % af prøverne af levende toskallede bløddyr fra disse områder må ikke indeholde over 4 600 E. coli pr. 100 g kød og væske mellem skallerne. De resterende 10 % af prøverne af levende toskallede bløddyr må ikke indeholde over 46 000 E. coli pr. 100 g kød og væske mellem skallerne.

Referencemetoden til denne analyse er en MPN-test (Most Probable Number) med fem rør og tre fortyndinger som specificeret i ISO 16649-3. Der kan anvendes alternative metoder, hvis de er blevet valideret i forhold til referencemetoden i overensstemmelse med kriterierne i EN/ISO 16140.«

3) Kapitel II, del G, i bilag III affattes således:

»G. *GIFTIGE FISKEVARER*

Der foretages kontrol for at sikre, at:

1. fiskevarer fra giftige fisk af følgende familier ikke bringes i omsætning: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae og Canthigasteridae

2. ferske, tilberedte og forarbejdede fiskevarer fra Gempylidae-familien, navnlig Ruvettus pretiosus og Lepidocybium flavobrunneum, kun bringes i omsætning indpakket/emballeret, og at de er mærket med de relevante forbrugeroplysninger om tilberedningen og om risikoen ved forekomst af stoffer med negative virkninger for mave-tarm-kanalen. Fiskevarens videnskabelige navn og trivialnavn skal anføres på mærkningen

3. fiskevarer, der indeholder biotoksiner såsom ciguatera eller andre sundhedsfarlige toksiner, ikke bringes i omsætning. Fiskevarer fremstillet af toskallede bløddyr, pighuder, sækdyr og havsnegle må dog bringes i omsætning, hvis de er fremstillet i overensstemmelse med afsnit VII i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 og opfylder normerne i kapitel V, punkt 2, i samme afsnit.«