A BIZOTTSÁG 1021/2008/EK RENDELETE

(2008. október 17.)

az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapításáról szóló 854/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I., II. és III. mellékletének, valamint a 2076/2005/EK rendelet élő kagyló, bizonyos halászati termékek és a hatósági ellenőrzéseket segítő vágóhídi személyzet tekintetében történő módosításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 854/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 17. cikke (1) bekezdésére,

mivel:

(1) A 854/2004/EK rendelet I. mellékletében található I. szakasz III. fejezete megállapítja az állati testek állat-egészségügyi jelölésének követelményeit, amikor a rendelettel összhangban elvégezték a levágást, és nincs ok arra, hogy a húst emberi fogyasztásra alkalmatlannak nyilvánítsák. Az előírások némelyike zavart okozott a Közösségen belül és a Közösségen kívül előállított termékek azonosításában. Gördülékeny végrehajtásuk biztosítása érdekében ezért helyénvaló egyértelművé tenni ezeket a rendelkezéseket.

(2) Az érintett termékek zavartalan kereskedelmének biztosítása érdekében azonban rendelkezni kell arról, hogy 2009. december 31-ig importálható legyen a Közösségbe az a termék, amelyet 2009. november 1-je előtt az 854/2004/EK rendelettel összhangban állat-egészségügyi jelöléssel láttak el.

(3) A 854/2004/EK rendelet 5. cikkének (6) bekezdése lehetővé teszi, hogy a tagállamok engedélyezzék a vágóhídi személyzet részére, hogy segítséget nyújtsanak a hatósági vizsgálatoknál a baromfi és nyúlfélék húsának előállításával kapcsolatos hatósági segédszemélyzet különös feladatainak elvégzésével. Az említett rendelet I. mellékletében található III. szakasz III. fejezetének A. része megállapítja, hogy az engedély csak akkor adható meg, ha a létesítmény személyzetét, az illetékes hatóság megelégedésére, a hatósági segédszemélyzet feladatainak elvégzésére ugyanúgy kiképezték, mint a hatósági segédszemélyzetet.

(4) A 853/2004/EK, a 854/2004/EK és a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet végrehajtására vonatkozó átmeneti szabályok megállapításáról, valamint a 853/2004/EK és a 854/2004/EK rendelet módosításáról szóló, 2005. december 5-i 2076/2005/EK bizottsági rendelet [2] 14. cikke rendelkezik arról, hogy 2009. december 31-ig a képzés korlátozható annak biztosítására, hogy a vágóhídi személyzetet azokra a különös feladatokra képezzék ki, amelyek elvégzését számukra engedélyezik.

(5) Az említett korlátozás nem hatott kedvezőtlenül a friss húsra vonatkozó hivatalos ellenőrzésekkel szemben támasztott, 854/2004/EK rendeletben előírt követelményekre. Ezért helyénvaló a 2076/2005/EK rendeletben előírt átmeneti szabályt véglegesíteni és a tagállamok számára lehetővé tenni egy teljes vagy korlátozott oktatási rendszer létrehozását és az annak gyakorlati szabályairól – köztük a vizsgáztatási eljárásról – történő döntéshozatalt. Ezért helyénvaló a 2076/2005/EK rendelet 14. cikkét elhagyni, a 854/2004/EK rendelet I. mellékletében található III. szakasz III. fejezetének A. részét pedig ennek megfelelően módosítani.

(6) A 854/2004/EK rendelet II. mellékletében található II. fejezet A. részének 4. pontja rendelkezik arról, hogy B. osztályba sorolt területről származó kagylók esetében a hús és az intravalvularis folyadék 100 grammjában 4 600 *E. colinál* nem lehet több. A 2076/2005/EK rendelet 17a. cikke 2009. december 31-ig 10 %-os tűréshatárt vezet be az ezekről a területekről származó élő kagylók mintájára.

(7) Ez a tűréshatár nem jelent közegészségügyi kockázatot, amennyiben a minták 10 %-ban az élő kagylók nem lépik túl a hús és az intravalvularis folyadék 100 grammjában lévő 46 000 *E. coli* felső határt. Ezért helyénvaló a fenti tűréshatárt állandó jelleggel fenntartani. Ezért helyénvaló a 2076/2005/EK rendelet 17a. cikkét elhagyni, a 854/2004/EK rendelet II. mellékletében található II. fejezet A. részének 4. pontját pedig ennek megfelelően módosítani.

[1] HL L 139., 2004.4.30., 206. o.

[2] HL L 338., 2005.12.22., 83. o.

(8) Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság 2004. augusztus 30-án elfogadott véleménye rámutatott, hogy a *Gempylidae* családjához tartozó halászati termékek – különösen a *Ruvettus pretiosus* és a *Lepidocybium flavobrunneum* – fogyasztása bizonyos feltételek mellett káros emésztőszervi hatásokat okozhat. A 854/2004/EK rendelet előírja a tagállamok illetékes hatóságainak, hogy ellenőrzéseket végezzenek az élelmiszer-ipari vállalkozók részére előírt, a *Gempylidae* családjához tartozó halászati termékekre vonatkozó forgalomba hozatali feltételek betartására vonatkozóan.

(9) A szóban forgó feltételek az említett fajokból származó friss, elkészített és feldolgozott halászati termékekre vonatkoznak. Mindazonáltal a fogyasztó ugyanazoknak a kockázatoknak van kitéve az említett családból származó fagyasztott halászati termékekkel szemben. Ezért helyénvaló a hatáskörrel rendelkező hatóságoknak előírni az említett családhoz tartozó, fagyasztott halászati termékek ellenőrzését is.

(10) A 854/2004/EK és a 2076/2005/EK rendeletet ezért ennek megfelelően módosítani kell.

(11) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerlánc- és Állat-egészségügyi Állandó Bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az 854/2004/EK rendelet I., II. és III. melléklete e rendelet mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

Az 2076/2005/EK rendeletben a 14. és a 17a. cikket el kell hagyni.

3. cikk

Az az állati eredetű termék, amelyet a 854/2004/EK rendelet I. mellékletében található I. szakasz III. fejezete (3) bekezdésének c) pontjával összhangban 2009. november 1-je előtt állat-egészségügyi jelöléssel látnak el, 2009 december 31-ig importálható a Közösségbe.

4. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő tizedik napon lép hatályba.

E rendelet mellékletének 1. a) pontját azonban 2009. november 1-jétől kell alkalmazni.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2008. október 17-én.

a Bizottság részéről
Androulla VASSILIOU
a Bizottság tagja

MELLÉKLET

A 854/2004/EK rendelet I., II. és III. melléklete a következőképpen módosul:

1. Az I. melléklet a következőképpen módosul:

a) Az I. szakaszban található III. fejezet (3) bekezdésében a c) pont helyébe a következő szöveg lép:

„c) a Közösségen belüli vágóhídon történő alkalmazás esetén a jelölésnek tartalmaznia kell a CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK, vagy WE rövidítést.

A Közösség területén kívül lévő létesítményből a Közösségbe importált húson elhelyezett állat-egészségügyi jelölésnek a fenti rövidítéseket nem kell tartalmazniuk."

b) Az III. szakasz III. fejezetében az A. rész a) pontja helyébe a következő szöveg lép:

„a) Amennyiben a létesítmény legalább 12 hónapja helyes higiéniai gyakorlatot alkalmaz e rendelet 4. cikkének (4) bekezdésével és a HACCP-eljárással összhangban, a hatáskörrel rendelkező hatóság engedélyezheti a létesítmény személyzetének, hogy elvégezze a hatósági segédszemélyzet feladatait. Ez az engedély csak akkor adható meg, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság megelégedésére a létesítmény személyzetét a hatósági segédszemélyzet feladataira vagy azokra a különös feladatokra, amelyek elvégzését számukra engedélyezett ugyanúgy kiképezték, mint a hatósági segédszemélyzetet. Az ilyen személyzet a hatósági állatorvos felügyelete, irányítása és felelőssége alá tartozik. Ilyen körülmények között a hatósági állatorvos jelen van a levágást megelőző vágóhídi élőállat-vizsgálatnál és a levágást követő húsvizsgálatnál, felügyeli ezeket a tevékenységeket, és rendszeres teljesítményvizsgálatokat végez annak biztosítása érdekében, hogy a vágóhíd személyzetének teljesítménye megfeleljen a hatáskörrel rendelkező hatóság által megállapított különleges kritériumoknak, valamint dokumentálja e teljesítményvizsgálatok eredményeit. Amennyiben az ilyen személyzet munkája befolyásolja a létesítmény higiéniai színvonalát, amennyiben az ilyen személyzet nem végzi el megfelelően a feladatait, vagy amennyiben az ilyen személyzet általában véve a hatáskörrel rendelkező hatóság által elégtelennek tartott módon végzi el a munkáját, a személyzetet hatósági segédszemélyzet váltja fel."

2. A II. melléklet II. fejezetének A. részében a 4. pont helyébe a következő szöveg lép:

„4. A hatáskörrel rendelkező hatóság a B. osztályba sorolhatja azokat a területeket, amelyekről élő kagyló ugyan begyűjthető, de a 3. pontban említett egészségügyi előírások betartása érdekében csak tisztító központban való kezelést, illetve átmosást követően hozható emberi fogyasztás céljára forgalomba. Az ilyen területekről származó élő kagylónál a minták 90 %-a esetében a hús és az intravalvularis folyadék 100 grammjában nem lehet több 4 600 *E. colinál*. A minták fennmaradó 10 %-a esetében az élő kagylónál a hús és az intravalvularis folyadék 100 grammjában 4 600 *E. colinál* nem lehet több.

E vizsgálat referencia-módszere az ISO 16649-3-ban meghatározott, ötcsöves háromszoros hígítású legvalószínűbb szám (MPN)-vizsgálat. Alternatív módszer is alkalmazható, ha azt e referencia-módszerrel szemben az EN/ISO 16140-ben szereplő kritériumokkal összhangban validálták."

3. A III. melléklet II. fejezetének G. része helyébe a következő szöveg lép:

„G. *MÉRGEZŐ HALÁSZATI TERMÉKEK*

A vizsgálatokra annak biztosítására kerül sor, hogy:

1. a következő családokba tartozó mérgező halakból származó halászati termék ne kerüljön forgalomba: *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae* és *Canthigasteridae*;

2. a *Gempylidae* családba, különösen *Ruvettus pretiosushoz* és *Lepidocybium flavobrunneumhoz* tartozó friss, előkészített, fagyasztott és feldolgozott halászati termék csak védőcsomagolással/csomagolással ellátott filé formájában legyen forgalomba hozható, és azt megfelelően címkézzék, hogy ellássák a fogyasztót az elkészítéssel/főzéssel és a káros emésztőszervi hatásokat okozó anyagok jelenlétére vonatkozó kockázatokkal kapcsolatos információkkal. A címkén a köznapi elnevezést és a halászati termék tudományos nevét is fel kell tüntetni;

3. biotoxinokat, például *Ciguaterát* vagy emberi egészségre veszélyes más toxinokat tartalmazó halászati terméket ne hozzanak forgalomba. Kagylókból, tüskésbőrűekből, zsákállatokból és tengeri csigákból származó halászati termék azonban forgalomba hozható, ha előállítása a 853/2004/EK rendelet III. mellékletének VII. szakaszával összhangban történt, és megfelel az említett szakasz V. fejezetének 2. pontjában megállapított előírásoknak."