VERORDNUNG (EG) Nr. 1022/2008 DER KOMMISSION

vom 17. Oktober 2008

zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 hinsichtlich der Grenzwerte für flüchtige Basenstickstoffe (TVB-N)

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs ([1]), insbesondere auf Artikel 11 Absatz 9,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Anhang III Abschnitt VIII der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 sieht vor, dass Lebensmittelunternehmer spezifische Kontrollen durchführen, um das Inverkehrbringen von für den menschlichen Verzehr ungeeigneten Fischereierzeugnissen zu verhindern. Im Rahmen dieser Kontrollen wird auch geprüft, ob die Grenzwerte für flüchtige Basenstickstoffe (TVB-N) eingehalten werden.

(2) Anhang II Abschnitt II Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 ([2]) legt Grenzwerte für flüchtige Basenstickstoffe (TVB-N) für bestimmte Kategorien von Fischereierzeugnissen und anzuwendende Analysemethoden fest.

(3) Wenn Fischereifahrzeuge, die nicht so konzipiert und ausgerüstet sind, dass Fischereierzeugnisse für mehr als 24 Stunden haltbar gemacht werden können, ihren Fang anlanden, müssen frische Fischereierzeugnisse gemäß Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 so bald wie möglich nach der Anlandung gekühlt und bei Schmelzeistemperatur gelagert werden.

(4) Bei unzerteilten Fischereierzeugnissen, die auf solchen Fischereifahrzeugen befördert und unmittelbar für die Zubereitung von für den menschlichen Verzehr bestimmtem Fischöl verwendet werden, kann das ungekühlte Rohmaterial jedoch bis zu 36 Stunden nach dem Fang bzw. Aufladen verarbeitet werden, sofern die Fischereierzeugnisse noch den Frischekriterien entsprechen.

(5) Vor dem Hintergrund dieser Möglichkeit ist es daher angezeigt, einen allgemeinen TVB-N-Grenzwert festzulegen, der bei Fischarten, die unmittelbar für die Zubereitung von für den menschlichen Verzehr bestimmtem Fischöl verwendet werden, nicht überschritten werden sollte.

(6) Aufgrund artenspezifischer Unterschiede könnte es darüber hinaus angebracht sein, für bestimmte Arten höhere TVB-N-Grenzwerte festzulegen. Bis zu einer gemeinschaftsweiten Harmonisierung dieser höheren TVB-N-Grenzwerte sollte es den Mitgliedstaaten gestattet sein, für bestimmte Arten einzelstaatliche Grenzwerte anzuwenden, sofern die Fische noch die Frischekriterien erfüllen.

(7) Die Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 ist daher entsprechend zu ändern.

(8) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 wird gemäß dem Anhang der vorliegenden Verordnung geändert.

([1]) ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55. Berichtigte Fassung im ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 22.
([2]) ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 27.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am zehnten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 17. Oktober 2008

Für die Kommission
Androulla VASSILIOU
Mitglied der Kommission

ANHANG

In Anhang II Abschnitt II Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 2074/2005 erhält Nummer 1 folgende Fassung:

„1. Unverarbeitete Fischereierzeugnisse gelten als untauglich zum Genuss für Menschen, wenn die organoleptische Prüfung Zweifel an der Frische des Erzeugnisses aufkommen ließ und chemische Kontrollen ergeben, dass die folgenden TVB-N-Grenzwerte überschritten wurden:

a) 25 mg Stickstoff/100 g Fleisch bei den Arten gemäß Kapitel II Nummer 1;

b) 30 mg Stickstoff/100 g Fleisch bei den Arten gemäß Kapitel II Nummer 2;

c) 35 mg Stickstoff/100 g Fleisch bei den Arten gemäß Kapitel II Nummer 3;

d) 60 mg Stickstoff/100 g unzerteilte Fischereierzeugnisse, die gemäß Anhang III Abschnitt VIII Kapitel IV Teil B Absatz 1 Unterabsatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unmittelbar für die Zubereitung von für den menschlichen Verzehr bestimmtem Fischöl verwendet werden; wenn das Rohmaterial jedoch den Bestimmungen gemäß Teil B Absatz 1 Buchstaben a, b und c dieses Kapitels entspricht, können die Mitgliedstaaten bis zum Erlass spezifischer Gemeinschaftsvorschriften höhere Grenzwerte für bestimmte Arten festlegen.

Die zur Kontrolle der TVB-N-Grenzwerte anzuwendende Referenzmethode umfasst die Destillation eines mit Perchlorsäure denaturierten Extraktes im Sinne von Kapitel III.“