A BIZOTTSÁG 1022/2008/EK RENDELETE

(2008. október 17.)

a 2074/2005/EK rendeletnek az összes illékony nitrogénbázis (TVB-N) megengedett határértékei tekintetében történő módosításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 11. cikke (9) bekezdésére,

mivel:

(1) A 853/2004/EK rendelet III. mellékletének VIII. szakasza úgy rendelkezik, hogy az élelmiszer-ipari vállalkozóknak célzott ellenőrzéseket kell végezniük az emberi fogyasztásra alkalmatlan halászati termékek forgalomba hozatalának megelőzése érdekében. Ezek az ellenőrzések annak vizsgálatára is kiterjednek, hogy az összes illékony nitrogénbázis határértékei (TVB-N) nem lépik-e túl a megengedett határértékeket.

(2) A 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti bizonyos termékekre és a 854/2004/EK és a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti hatósági ellenőrzések megszervezésére vonatkozó végrehajtási intézkedések megállapításáról, a 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelettől való eltérésről, valamint a 853/2004/EK és 854/2004/EK rendelet módosításáról szóló, 2005. december 5-i 2074/2005/EK bizottsági rendelet [2] II. melléklete II. szakaszának I. fejezete megállapítja a halászati termékek egyes kategóriáira vonatkozó összes illékony nitrogénbázis (TVB-N) határértékeit és az alkalmazandó vizsgálati módszereket.

(3) A 853/2004/EK rendelet III. melléklete értelmében a kialakításuk és felszereltségük alapján a friss halászati termékeket 24 óránál hosszabb ideig eltartani nem képes hajók esetében a friss halászati termékeket a partra szállítást követően a lehető leghamarabb le kell hűteni és az olvadó jég hőmérsékletén kell tárolni.

(4) Amennyiben azonban az ilyen hajókon kezelt friss halászati termékeket emberi fogyasztásra szánt halolaj közvetlen elkészítésére használják, az alapanyag hűtés nélkül, a kifogást, illetve a hajóra rakodást követően legfeljebb 36 órán belül feldolgozható, feltéve, hogy a halászati termékek még megfelelnek a frissességre vonatkozó kritériumoknak.

(5) Ezért a fent említett lehetőség alkalmazásakor helyénvaló egy általános TVB-N-határérték megállapítása, amely nem léphető túl azon a halfajok esetében, amelyeket emberi fogyasztásra szánt halolaj közvetlen elkészítésére használnak.

(6) A fajok közötti eltérések miatt helyénvaló lehetne az is, hogy egyes fajok esetében magasabb TVB-határértéket állapítsanak meg. A magasabb TVB-határértékek közösségi szintű harmonizációjáig a tagállamok egyes fajok esetében nemzeti szintű határértékek alkalmazását is engedélyezhetik, feltéve, hogy a hal még megfelel a frissességre vonatkozó kritériumoknak.

(7) Ezért a 2074/2005/EK rendeletet ennek megfelelően módosítani kell.

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

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A 2074/2005/EK rendelet II. melléklete e rendelet mellékletének megfelelően módosul.

[1] HL L 139., 2004.4.30., 55. o.
[2] HL L 338., 2005.12.22., 27. o.

2. cikk

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

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 2074/2005/EK rendelet II. melléklete II. szakasza I. fejezetének 1. pontja helyébe a következő szöveg lép:

„1. A feldolgozatlan halászati termékeket emberi fogyasztásra alkalmatlannak kell tekinteni, amennyiben az érzékszervi vizsgálat kétségeket támaszt frissességükkel kapcsolatban, a kémiai ellenőrző vizsgálatok pedig az alábbi TVB-N-határértékek túllépésére utalnak:

a) 25 milligramm nitrogén/100 gramm hús a II. fejezet 1. pontjában említett fajokra vonatkozóan;

b) 30 milligramm nitrogén/100 gramm hús a II. fejezet 2. pontjában említett fajokra vonatkozóan;

c) 35 milligramm nitrogén/100 gramm hús a II. fejezet 3. pontjában említett fajokra vonatkozóan;

d) 60 milligramm nitrogén/100 g a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakaszának IV. fejezete B.1. részének második albekezdésében említett, emberi felhasználásra szánt halolaj közvetlen elkészítésére használt, nem darabolt halászati termékekre vonatkozóan; amennyiben azonban az alapanyag megfelel az említett fejezet B.1. része a), b) és c) pontja előírásainak, akkor a tagállamok – a különleges közösségi jogszabályok megállapításáig – bizonyos fajok esetében magasabb határértékeket is megállapíthatnak.

A TVB-N-határértékek ellenőrző vizsgálatához használandó referencia-módszer a III. fejezetben szereplő, perklórsavval proteinmentesített kivonat lepárlását magában foglaló módszer.”