REGULAMENTUL (CE) NR. 1022/2008 AL COMISIEI

din 17 octombrie 2008

de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2074/2005 în privința valorilor limită pentru azotul bazic volatil total (ABVT)

(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală [1], în special articolul 11 alineatul (9),

întrucât:

(1) Secțiunea VIII a anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 prevede că operatorii din sectorul alimentar trebuie să facă verificări specifice pentru a preveni introducerea pe piață a produselor pescărești improprii pentru consumul uman. Aceste verificări includ și valorile limită pentru azotul bazic volatil total (ABVT), care nu trebuie să fie depășite.

(2) Capitolul I al secțiunii II din anexa II a Regulamentului (CE) nr. 2074/2005 al Comisiei din 5 decembrie 2005 de stabilire a măsurilor de aplicare privind anumite produse reglementate de Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și organizarea unor controale oficiale prevăzute de Regulamentele (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului, de derogare de la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului și de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004 [2] stabilește valorile limită de ABVT pentru anumite categorii de produse pescărești și metodele de analiză de utilizat.

(3) În conformitate cu anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, în cazul navelor care nu au fost proiectate și echipate pentru a asigura conservarea produselor pescărești proaspete mai mult de 24 de ore, produsele pescărești proaspete trebuie să fie răcite imediat ce este posibil după debarcare și să fie depozitate la temperatura de topire a gheții.

(4) Totuși, atunci când produsele pescărești integrale manipulate pe astfel de nave se folosesc direct la prepararea uleiului de pește pentru consum uman, materia primă poate să fie prelucrată într-un interval de timp de până la 36 de ore fără răcire după captură sau încărcarea pe navă, cu condiția ca produsele pescărești să satisfacă, încă, criteriul prospețimii.

(5) Prin urmare, este oportun să se stabilească o valoare limită generală pentru ABVT care nu trebuie să fie depășită la speciile de pești folosite pentru producția directă de ulei de pește destinat consumului uman, atunci când se face uz de această posibilitate.

(6) Din cauza variațiilor între specii, ar putea fi, de asemenea, oportun să se stabilească valori limită mai ridicate pentru ABVT în cazul anumitor specii. Până la armonizarea acestor valori limită mai ridicate pentru ABVT la nivel comunitar, ar trebui să li se permită statelor membre să aplice limite naționale pentru anumite specii, cu condiția ca peștele să satisfacă, încă, criteriul prospețimii.

(7) Prin urmare, Regulamentul (CE) nr. 2074/2005 ar trebui modificat în consecință.

(8) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Anexa II la Regulamentul (CE) nr. 2074/2005 se modifică în conformitate cu anexa la prezentul regulament.

[1] JO L 139, 30.4.2004, p. 55.
[2] JO L 338, 22.12.2005, p. 27.

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare în a zecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 17 octombrie 2008.

Pentru Comisie
Androulla VASSILIOU
Membru al Comisiei

ANEXĂ

Punctul 1 din secțiunea II capitolul I din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 2074/2005 se înlocuiește cu următorul text:

„1. Produsele pescărești neprelucrate sunt considerate improprii consumului uman în cazul în care evaluarea organoleptică dă naștere la suspiciuni asupra prospețimii acestora, iar controlul chimic arată că sunt depășite următoarele valori limită pentru ABVT:

(a) 25 mg de azot/100 g de carne pentru speciile menționate la capitolul II punctul 1;

(b) 30 mg de azot/100 g de carne pentru speciile menționate la capitolul II punctul 2;

(c) 35 mg de azot/100 g de carne pentru speciile menționate la capitolul II punctul 3;

(d) 60 mg de azot/100 g de produse pescărești integrale folosite direct la prepararea uleiului de pește pentru consum uman astfel cum se menționează în al doilea paragraf al părții B punctul 1 din capitolul IV al secțiunii VIII din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004; totuși, atunci când materia primă se conformează literelor (a), (b) și (c) din partea B punctul 1 din capitolul respectiv, statele membre pot să stabilească valori limită la un nivel mai ridicat pentru anumite specii, până la adoptarea unei legislații comunitare specifice.

Metoda de referință pentru a controla valoarea limită a ABVT constă în a distila un extras deproteinizat prin acid percloric, în conformitate cu capitolul III.”