# UREDBA KOMISIJE (ES) št. 1022/2008

## z dne 17. oktobra 2008

## o spremembi Uredbe (ES) št. 2074/2005 v zvezi z mejnimi vrednostmi skupnega hlapnega bazičnega dušika (TVB-N)

**(Besedilo velja za EGP)**

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora [1] in zlasti člena 11(9) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) V skladu z oddelkom VIII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 morajo nosilci živilske dejavnosti opravljati posebne preglede, da se prepreči dajanje v promet ribiških proizvodov, ki so neustrezni za prehrano ljudi. Navedeni pregledi vključujejo tudi mejne vrednosti skupnega hlapnega bazičnega dušika (TVB-N), ki se ne smejo preseči.

(2) V poglavju I oddelka II Priloge II k Uredbi Komisije (ES) št. 2074/2005 z dne 5. decembra 2005 o določitvi izvedbenih ukrepov za nekatere proizvode iz Uredbe (ES) št. 853/2004 in za organizacijo uradnega nadzora po uredbah (ES) št. 854/2004 in (ES) št. 882/2004, o odstopanju od Uredbe (ES) št. 852/2004 ter o spremembi uredb (ES) št. 853/2004 in (ES) št. 854/2004 Evropskega parlamenta in Sveta [2] so določene mejne vrednosti TVB-N za nekatere kategorije ribiških proizvodov ter analitske metode, ki jih je treba uporabiti.

(3) V skladu s Prilogo III k Uredbi (ES) št. 853/2004 je treba pri plovilih, ki niso bila načrtovana in opremljena za konzerviranje svežih ribiških proizvodov za več kot 24 ur in iztovarjajo svoj ulov, sveže ribiške proizvode čim prej po iztovoru ohladiti in jih skladiščiti pri temperaturi taljenja ledu.

(4) Kadar pa se celi ribiški proizvodi, obdelani na takšnih plovilih, uporabljajo neposredno za pripravo ribjega olja za prehrano ljudi, se lahko surovina po ulovu ali iztovarjanju na plovilu predeluje do 36 ur brez hlajenja pod pogojem, da ribiški proizvodi še vedno izpolnjujejo merila svežosti.

(5) Zato je primerno, da se pri uporabi navedene možnosti določi splošna mejna vrednost TVB-N, ki ne sme biti presežena pri vrstah rib, ki se uporabljajo za neposredno proizvodnjo ribjega olja za prehrano ljudi.

(6) Zaradi raznolikosti vrst je morda ustrezno določiti tudi višje mejne vrednosti TVB-N za določene vrste. Do uskladitve navedenih višjih mejnih vrednosti TVB-N na ravni Skupnosti je treba državam članicam omogočiti uporabo nacionalnih mejnih vrednosti za nekatere vrste pod pogojem, da ribe še vedno izpolnjujejo merila svežosti.

(7) Uredbo (ES) št. 2074/2005 je zato treba ustrezno spremeniti.

(8) Ukrepi, predvideni s to uredbo, so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za prehranjevalno verigo in zdravje živali –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

*Člen 1*

Priloga II k Uredbi (ES) št. 2074/2005 se spremeni v skladu s Prilogo k tej uredbi.

[1] UL L 139, 30.4.2004, str. 55.
[2] UL L 338, 22.12.2005, str. 27.

*Člen 2*

Ta uredba začne veljati deseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 17. oktobra 2008

*Za Komisijo*
Androulla VASSILIOU
*Članica Komisije*

*PRILOGA*

V poglavju I oddelka II Priloge II k Uredbi (ES) št. 2074/2005 se točka 1 nadomesti z naslednjim:

„1. Sveži ribiški proizvodi se štejejo za neustrezne za prehrano ljudi, kadar organoleptična ocena zbudi dvome o njihovi svežosti, kemijsko preverjanje pa pokaže, da so presežene naslednje mejne vrednosti TVB-N:

(a) 25 mg dušika/100 g mesa za vrste iz točke 1 poglavja II;

(b) 30 mg dušika/100 g mesa za vrste iz točke 2 poglavja II;

(c) 35 mg dušika/100 g mesa za vrste iz točke 3 poglavja II;

(d) 60 mg dušika/100 g celih ribiških proizvodov, ki se uporabljajo neposredno za pripravo ribjega olja za prehrano ljudi, kakor je navedeno v drugem pododstavku dela B(1) poglavja IV oddelka VIII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004; kadar pa je surovina v skladu s točkami (a), (b) in (c) dela B(1) navedenega poglavja, lahko države članice do sprejetja posebne zakonodaje Skupnosti določijo višje mejne vrednosti za določene vrste.

Referenčna metoda, ki se uporablja za preverjanje mejnih vrednosti TVB-N, vključuje destilacijo ekstrakta, razgrajenega s perklorno kislino, kot je opisano v poglavju III.“