KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 1022/2008

av den 17 oktober 2008

om ändring av förordning (EG) nr 2074/2005 när det gäller gränsvärdena för total mängd flyktiga kvävebaser (TVB-N)

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung ([1]), särskilt artikel 11.9, och

av följande skäl:

(1) I avsnitt VIII i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 föreskrivs det att livsmedelsföretagare ska utföra särskilda kontroller för att förhindra att fiskeriprodukter som är otjänliga som livsmedel släpps ut på marknaden. Dessa kontroller omfattar även gränsvärdena för total mängd flyktiga kvävebaser (TVB-N), som inte får överskridas.

(2) I avsnitt II kapitel I i bilaga II till kommissionens förordning (EG) nr 2074/2005 av den 5 december 2005 om tillämpningsåtgärder för vissa produkter enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 och för genomförandet av offentliga kontroller enligt Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 854/2004 och (EG) nr 882/2004, om undantag från Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 och om ändring av förordningarna (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004 ([2]) fastställs gränsvärdena för TVB-N för vissa kategorier av fiskeriprodukter och de analysmetoder som ska användas.

(3) När fartyg som inte är avsedda och utrustade för att bevara färska fiskeriprodukter i mer än 24 timmar landar sin fångst ska, i enlighet med bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004, färska fiskeriprodukter kylas snarast möjligt efter landning och lagras vid en temperatur som ligger nära den för smältande is.

(4) När hela fiskeriprodukter som hanteras på sådana fartyg används direkt för framställning av fiskolja som är avsedd att användas som livsmedel, får dock råvaran utan att kylas bearbetas upp till 36 timmar efter fångsten eller lastningen på fartyget, förutsatt att fiskeriprodukterna fortfarande uppfyller kriterierna på färskhet.

(5) Det bör därför fastställas ett allmänt gränsvärde för TVB-N som inte bör överskridas hos fiskarter som används direkt för framställning av fiskolja som är avsedd att användas som livsmedel, när den möjligheten utnyttjas.

(6) Till följd av skillnader mellan olika arter, kan det också vara lämpligt att fastställa högre gränsvärden för TVB-N för vissa arter. I väntan på en harmonisering på gemenskapsnivå av de högre gränsvärdena för TVB-N bör medlemsstaterna tillåtas att tillämpa nationella gränsvärden för vissa arter, förutsatt att fisken fortfarande uppfyller kriterierna på färskhet.

(7) Förordning (EG) nr 2074/2005 bör därför ändras i enlighet med detta.

(8) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Bilaga II till förordning (EG) nr 2074/2005 ska ändras på det sätt som anges i bilagan till den här förordningen.

([1]) EUT L 139, 30.4.2004, s. 55. Rättad i EUT L 226, 25.6.2004, s. 22.
([2]) EUT L 338, 22.12.2005, s. 27.

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft den tionde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 17 oktober 2008.

På kommissionens vägnar
Androulla VASSILIOU
Ledamot av kommissionen

BILAGA

I avsnitt II kapitel I i bilaga II till förordning (EG) nr 2074/2005 ska punkt 1 ersättas med följande:

”1. När den organoleptiska bedömningen föranleder tvivel om produkternas färskhet ska obearbetade fiskeriprodukter betraktas som otjänliga som livsmedel om den kemiska kontrollen visar att följande gränsvärden för TVB-N har överskridits:

a) 25 milligram kväve/100 gram fiskkött för de arter som avses i kapitel II punkt 1.

b) 30 milligram kväve/100 gram fiskkött för de arter som avses i kapitel II punkt 2.

c) 35 milligram kväve/100 gram fiskkött för de arter som avses i kapitel II punkt 3.

d) 60 milligram kväve/100 gram hela fiskeriprodukter som används direkt för framställning av fiskolja som är avsedd att användas som livsmedel i enlighet med avsnitt VIII kapitel IV del B.1 andra stycket i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004. När råvaran uppfyller kraven i del B.1 a, b och c i det kapitlet får dock medlemsstaterna fastställa högre gränsvärden för vissa arter i väntan på att särskild gemenskapslagstiftning antas.

Den referensmetod som ska användas för kontroll av gränsvärdena för TVB-N innebär destillation av ett extrakt som har gjorts proteinfritt med sådan perklorsyra som avses i kapitel III.”