KOMISIJOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 1020/2008

2008 m. spalio 17 d.

kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004, nustatančio konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus, II ir III priedai ir Reglamento (EB) Nr. 2076/2005 nuostatos dėl identifikavimo ženklo, žalio pieno ir pieno produktų, kiaušinių ir kiaušinių produktų bei tam tikrų žuvininkystės produktų

(Tekstas svarbus EEE)

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

atsižvelgdama į Europos bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 853/2004, nustatantį konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus ([1]), ypač į jo 9 straipsnį ir 10 straipsnio 1 dalį,

kadangi:

(1) Dėl Reglamento (EB) Nr. 853/2004 II priedo nuostatų, reglamentuojančių identifikavimo ženklą, atsirado painiavos identifikuojant Bendrijoje ir ne Bendrijoje pagamintus produktus. Todėl reikėtų patikslinti šias nuostatas, kad būtų užtikrintas jų sklandus įgyvendinimas. Tačiau siekiant nesutrikdyti prekybos nagrinėjamaisiais gyvūninės kilmės produktais reikėtų nustatyti, kad produktai, kurie identifikavimo ženklu pagal Reglamentą (EB) Nr. 853/2004 buvo paženklinti iki 2009 m. lapkričio 1 d., į Bendriją gali būti importuojami iki 2009 m. gruodžio 31 d.

(2) Nepaisant Reglamento (EB) Nr. 853/2004 3 straipsnio 2 dalyje nustatyto bendrojo principo, pagal kurį, kai tai būtina atsižvelgiant į higienos reikalavimus, maisto verslo subjektai neturi naudoti jokios kitos medžiagos, išskyrus geriamąjį vandenį, pagal 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos ([2]) I priedo A dalies ir II priedo VII skyriaus bei Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo VIII skirsnio I skyriaus II dalies ir III bei IV skyrių nuostatas leidžiama naudoti švarų vandenį visų pirma laivuose apdorojant žuvininkystės produktus.

(3) 2005 m. gruodžio 5 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 2076/2005, nustatančio pereinamojo laikotarpio priemones Europos Parlamento ir Tarybos reglamentams (EB) Nr. 853/2004, (EB) Nr. 854/2004 ir (EB) Nr. 882/2004 įgyvendinti ir iš dalies keičiančio reglamentus (EB) Nr. 853/2004 ir (EB) Nr. 854/2004 ([3]), 11 straipsnyje nustatyta, kad iki 2009 m. gruodžio 31 d. švarus vanduo taip pat gali būti naudojamas sausumoje esančiose įmonėse.

(4) Moksliškai seniai pripažįstama, kad jūros vandens naudojimas žuvininkystės produktams yra svarbus technologiniu požiūriu, nes jis padeda išsaugoti jų organoleptines savybes pašalindamas osmotinio šoko riziką.

(5) Žuvininkystės produktų tvarkymui ir plovimui naudojamas švarus jūros vanduo nekelia pavojaus visuomenės sveikatai, jei maisto verslo subjektai nustatė ir naudoja kontrolės procedūras, visų pirma pagrįstas Rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (toliau – RVASVT) nustatymo principais, siekdami užtikrinti, kad švarus jūros vanduo atitiktų Reglamente (EB) Nr. 852/2004 nustatytą švaraus jūros vandens apibrėžtį. Todėl Reglamento (EB) Nr. 2076/2005 11 straipsnį reikėtų išbraukti ir tame reglamente numatytą pereinamojo laikotarpio priemonę dėl švaraus jūros vandens naudojimo padaryti nuolatine. Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo VIII skirsnį reikėtų atitinkamai iš dalies pakeisti.

(6) Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo VIII skirsnyje nustatyti reikalavimai, reglamentuojantys žmonėms vartoti skirtų žuvininkystės produktų, įskaitant žuvų taukus, gamybą ir tiekimą rinkai.

([1]) OL L 139, 2004 4 30, p. 55.
([2]) OL L 139, 2004 4 30, p. 1.
([3]) OL L 338, 2005 12 22, p. 83.

(7) Įgyvendinant šiuos specialiuosius reikalavimus kai kuriose valstybėse narėse iškilo sunkumų. Taip pat susidurta su problemomis, susijusiomis su iš trečiųjų šalių importuojamais žuvų taukais. Šie sunkumai daugiausia susiję su reikalavimų taikymu žaliavoms siekiant užtikrinti jų tinkamumą žmonėms skirtų vartoti žuvų taukų gamybai ir paprastai žuvų taukų pramonės vykdomai maisto gamybos veiklai. Todėl reikėtų patikslinti šias nuostatas, kad jos būtų darniai įgyvendinamos. Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo VIII skirsnį reikėtų atitinkamai iš dalies pakeisti.

(8) 2004 m. rugpjūčio 30 d. Europos maisto saugos tarnybos priimtoje nuomonėje dėl teršalų, susijusių su *Gempylidae* (gyvatinių skumbrių) šeimai priklausančių žuvininkystės produktų toksiškumu, maisto grandinėje nurodyta, kad šiai šeimai priklausantys žuvininkystės produktai, ypač *Ruvettus pretiosus* (taukinės skumbrės) ir *Lepidocybium flavobrunneum* (pilkosios taukinės skumbrės), vartojami nesilaikant tam tikrų sąlygų, gali daryti neigiamą poveikį virškinimo traktui. Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo VIII skirsnio V skyriuje nustatytos tam tikros šių žuvininkystės produktų prekybos sąlygos.

(9) Šios sąlygos taikomos iš tų rūšių žuvų gautiems šviežiems, paruoštiems ir perdirbtiems žuvininkystės produktams. Tačiau panašų pavojų vartotojui gali kelti iš *Gempylidae* šeimos žuvų gauti sušaldyti žuvininkystės produktai. Todėl šiems sušaldytiems žuvininkystės produktams turėtų būtų taikomos panašios apsaugos ir informavimo sąlygos. Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo VIII skirsnį reikėtų atitinkamai iš dalies pakeisti.

(10) Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo IX skirsnio II skyriaus III dalies 1 punkto a papunktyje nustatyta, jog pieno produktus gaminantys maisto verslo subjektai privalo užtikrinti, kad prieš perdirbimą bendras mikroorganizmų skaičius žaliame karvės piene neviršytų nustatytos ribinės vertės.

(11) Šio reikalavimo laikymasis ypač svarbus dėl maisto saugos tais atvejais, kai pienas turi būti, bet nebuvo termiškai apdorotas taikant pasterizacijos procesą ar mažiau griežtą procesą per iš anksto nustatytą laikotarpį. Tokiomis aplinkybėmis šio taikomo termiško apdorojimo antibakterinis poveikis nėra pakankamas, todėl pagamintas pieno produktas gali greitai sugesti.

(12) Reglamento (EB) Nr. 2076/2005 12 straipsnyje nustatyta pereinamojo laikotarpio priemonė, pagal kurią atitiktis šiam reikalavimui tikrinama tik esant šioms aplinkybėms. Todėl Reglamento (EB) Nr. 2076/2005 12 straipsnį reikėtų išbraukti ir tą pereinamojo laikotarpio priemonę padaryti nuolatine. Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo IX skirsnį reikėtų atitinkamai iš dalies pakeisti.

(13) Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo X skirsnyje nustatytos tam tikros higienos taisyklės kiaušiniams ir kiaušinių produktams. Remiantis to skirsnio I skyriaus 2 punktu, pageidautina, kad kiaušiniai būtų laikomi ir vežami pastovios temperatūros, kuri geriausiai tinka kiaušinių higienos savybėms išlaikyti, sąlygomis.

(14) Reglamento (EB) Nr. 2076/2005 13 straipsnio 1 dalyje nustatyta, kad valstybės narės, kurios iki 2006 m. sausio 1 d. kiaušinių laikymo patalpoms ir kiaušinius iš vienų patalpų į kitas gabenančioms transporto priemonėms taikė nacionalinius temperatūros reikalavimus, tuos reikalavimus gali taikyti iki 2009 m. gruodžio 31 d. Kadangi ši galimybė neprieštarauja Reglamente (EB) Nr. 853/2004 nustatytiems maisto saugos tikslams, pereinamojo laikotarpio priemonę reikėtų padaryti nuolatine.

(15) Be to, pagal Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo X skirsnio II skyriaus II dalies 1 punktą tam tikromis sąlygomis kiaušinių produktų gamybai gali būti naudojami kiaušiniai įskilusiais lukštais. Reglamento (EB) Nr. 2076/2005 13 straipsnio 2 dalyje nustatyta, kad maisto verslo subjektai gali ir toliau iki 2009 m. gruodžio 31 d. naudoti kiaušinius įskilusiais lukštais skystiesiems kaušiniams gaminti tuo tikslu patvirtintose įmonėse, jeigu gamybos įmonė arba pakavimo centras juos tiesiogiai pristato ir jie kaip įmanoma greičiau sudaužomi. Kadangi tokiomis sąlygomis skystųjų kiaušinių gamybai naudojami kiaušiniai įskilusiais lukštais visuomenės sveikatai pavojaus nekelia, pereinamojo laikotarpio priemonę reikėtų padaryti nuolatine.

(16) Todėl reikėtų išbraukti Reglamento (EB) Nr. 2076/2005 13 straipsnį ir atitinkamai iš dalies pakeisti Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo IX skirsnį.

(17) Todėl reglamentus (EB) Nr. 853/2004 ir (EB) Nr. 2076/2005 reikėtų atitinkamai iš dalies pakeisti.

(18) Šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka Maisto grandinės ir gyvūnų sveikatos nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Reglamento (EB) Nr. 853/2004 II priedas iš dalies keičiamas pagal šio reglamento I priedą.

2 straipsnis

Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedas iš dalies keičiamas pagal šio reglamento II priedą.

3 straipsnis

Reglamento (EB) Nr. 2076/2005 11, 12 ir 13 straipsniai išbraukiami.

4 straipsnis

Gyvūninės kilmės produktai, kurie identifikavimo ženklu pagal Reglamento (EB) Nr. 853/2004 II priedo I skirsnio B dalies 8 punktą buvo paženklinti iki 2009 m. lapkričio 1 d., į Bendriją gali būti importuojami iki 2009 m. gruodžio 31 d.

5 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dešimtą dieną nuo jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Tačiau šio reglamento I priedo 1 punkto b papunktis taikomas nuo 2009 m. lapkričio 1 d.

Šis reglamentas yra privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje, 2008 m. spalio 17 d.

Komisijos vardu
Androulla VASSILIOU
Komisijos narė

I PRIEDAS

Reglamento (EB) Nr. 853/2004 II priedas iš dalies keičiamas taip:

1) I skirsnis iš dalies keičiamas taip:

a) A dalis iš dalies keičiama taip:

i) 1 punktas pakeičiamas taip:

„1. Produktas identifikavimo ženklu turi būti ženklinamas prieš išvežant jį iš gamybos įmonės.“

ii) 3 punktas pakeičiamas taip:

„3. Kiaušinių pakuočių nebūtina ženklinti identifikavimo ženklu, jei jos ženklinamos pakavimo centro kodu pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 (*) XIV priedo A dalį.

(*) OL L 299, 2007 11 16, p. 1.“

b) B dalies 8 punktas pakeičiamas taip:

„8. Jei ženklinama Bendrijoje įsikūrusioje įmonėje, ženklas turi būti ovalo formos ir jame turi būti nurodytos santrumpos CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK arba WE.

Šios santrumpos neturi būti nurodomos ženkluose, taikomuose iš įmonių, kurios yra ne Bendrijoje, į Bendriją importuojamiems produktams.“

2) III skirsnis iš dalies keičiamas taip:

a) 1 punktas pakeičiamas taip:

„1) Skerdyklą eksploatuojantys subjektai negali priimti gyvūnų į skerdyklos patalpas, jei jie neprašė ir jiems nebuvo suteikta atitinkama maisto grandinės informacija, pateikiama gyvūnų kilmės ūkyje pagal Reglamentą (EB) Nr. 852/2004 saugomuose įrašuose.“

b) 3 punkto įžanginis sakinys pakeičiamas taip:

„3) 1 punkte nurodyta atitinkama maisto grandinės informacija pirmiausia turi būti susijusi su:“.

II PRIEDAS

Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedas iš dalies keičiamas taip:

1) VIII skirsnis iš dalies keičiamas taip:

a) įžanginė dalis iš dalies keičiama taip:

i) 2 punktas pakeičiamas taip:

„2. III skyriaus A, C ir D dalys, IV skyriaus A dalis ir V skyrius taikomi mažmeninei prekybai.“

ii) 3 punkto 1 pastraipa papildoma c papunkčiu:

„c) tiekiant vandenį, tie reikalavimai papildo minėto reglamento II priedo VII skyriaus reikalavimus; švarus jūros vanduo gali būti naudojamas žuvininkystės produktams apdoroti ir plauti bei ledui, naudojamam žuvininkystės produktams atšaldyti ir išvirtiems vėžiagyviams bei moliuskams staigiai atvėsinti, gaminti.“

b) I skyriaus II dalis iš dalies keičiama taip:

i) 2 punkto antras sakinys išbraukiamas.

ii) 5 punktas išbraukiamas.

iii) 6 punktas pakeičiamas taip:

„6. Jei laive pašalinamos žuvų galvos ir (arba) žuvys išskrodžiamos, šios operacijos turi būti atliekamos kuo greičiau po žuvų sugavimo laikantis higienos reikalavimų, ir produktai nedelsiant turi būti kruopščiai nuplaunami. Šiuo atveju vidaus organai ir visuomenės sveikatai pavojų galinčios kelti dalys turi būti pašalinamos kuo greičiau ir laikomos atskirai nuo žmonėms vartoti skirtų produktų. Žmonėms vartoti skirtos kepenys ir ikrai turi būti atšaldomi ledu ir laikomi ledo tirpimo temperatūroje arba sušaldomi.“

c) III skyrius iš dalies keičiamas taip:

i) A dalies 2 punktas pakeičiamas taip:

„2. Operacijos, pvz., galvų pašalinimas ir skrodimas, turi būti atliekamos laikantis higienos reikalavimų. Jei skrodimas įmanomas techniniu ir komerciniu požiūriu, jis turi būti atliekamas kuo greičiau po produktų sugavimo arba jų iškrovimo į krantą. Po šių operacijų produktai nedelsiant turi būti kruopščiai nuplaunami.“

ii) E dalis išbraukiama.

d) IV skyrius pakeičiamas taip:

„IV SKYRIUS. **TAM TIKRIEMS PERDIRBTIEMS ŽUVININKYSTĖS PRODUKTAMS TAIKOMI REIKALAVIMAI**

Maisto verslo subjektai turi užtikrinti, kad tam tikrus žuvininkystės produktus tvarkančiose įmonėse būtų laikomasi šių reikalavimų.

A. VĖŽIAGYVIŲ IR MOLIUSKŲ VIRIMO REIKALAVIMAI

1. Išvirtas produktas turi būti staigiai atvėsinamas. Jeigu neapdorojama kitaip, turi būti vėsinama tol, kol pasiekiama ledo tirpimo temperatūra.

2. Kiaukutai pašalinami arba žvynai skutami laikantis higienos reikalavimų ir neužteršiant produkto. Jeigu tos operacijos atliekamos rankomis, darbuotojai turi jas itin rūpestingai nusiplauti.

3. Pašalinus kiaukutus arba nuskutus žvynus išvirti produktai turi būti nedelsiant sušaldomi arba kuo greičiau atšaldomi iki VII skyriuje nustatytos temperatūros.

B. ŽMONĖMS VARTOTI SKIRTIEMS ŽUVŲ TAUKAMS TAIKOMI REIKALAVIMAI

1. Žmonėms vartoti skirtiems žuvų taukams gaminti naudojamos žaliavos turi būti:

a) gautos iš įmonių, įskaitant laivus, užregistruotų arba patvirtintų pagal Reglamentą (EB) Nr. 852/2004 arba šį reglamentą;

b) gautos iš žmonėms tinkamų vartoti žuvininkystės produktų, kurie atitinka šio skirsnio nuostatas;

c) pervežamos ir saugomos laikantis higienos reikalavimų;

d) kuo greičiau atšaldomos ir laikomos VII skyriuje nurodytoje temperatūroje.

Nukrypdami nuo 1 punkto d papunkčio maisto verslo subjektai žuvininkystės produktų gali neatšaldyti, kai neišdarinėti žuvininkystės produktai tiesiogiai naudojami žmonėms skirtiems vartoti žuvų taukams gaminti ir žaliavos apdorojamos per 36 valandas nuo jų sukrovimo, jeigu laikomasi šviežumo kriterijų ir neapdorotų žuvininkystės produktų bendroji lakiųjų azoto bazių (toliau – LAB-N) vertė neviršija Komisijos reglamento (EB) Nr. 2074/2005 (*) II priedo II skirsnio I skyriaus 1 punkte nustatytų ribinių verčių.

2. Taikant žuvų taukų gamybos procesą turi būti užtikrinama, kad visos neapdorotiems žuvų taukams gaminti skirtos žaliavos prieš tiekiant jas rinkai galutiniam vartotojui būtų apdorojamos, įskaitant, tam tikrais atvejais, kaitinimą, slėgimą, atskirimą, centrifugavimą, perdirbimą, rafinavimą ir išgryninimą.

3. Jeigu žaliavos ir gamybos procesas atitinka reikalavimus, taikomus žmonėms vartoti skirtiems žuvų taukams, maisto verslo subjektas tose pačiose patalpose gali gaminti ir laikyti žmonėms vartoti skirtus žuvų taukus bei žmonėms vartoti neskirtus žuvų taukus ir žuvų miltus.

4. Kol nėra priimti specialieji Bendrijos teisės aktai, maisto verslo subjektai turi užtikrinti, kad būtų laikomasi nacionalinių taisyklių, taikomų žuvų taukams, kurie tiekiami rinkai galutiniam vartotojui.

(*) OL L 338, 2005 12 22, p. 27.“

e) V skyrius iš dalies keičiamas taip:

i) Prie įžanginės dalies pridedamas šis sakinys:

„B ir D dalyse nustatyti reikalavimai netaikomi neišdarinėtiems žuvininkystės produktams, kurie tiesiogiai naudojami žmonėms skirtiems vartoti žuvų taukams gaminti.“

ii) E dalies 1 punktas pakeičiamas taip:

„1. Rinkai negali būti tiekiami žuvininkystės produktai iš šių šeimų nuodingų žuvų: *Tetraodontidae* (keturdančių pūsliažuvių), *Molidae* (mėnulžuvinių), *Diodontidae* (dvidančių pūsliažuvių) ir *Canthigasteridae* (aštrasnukių dygliapilvių).

Švieži, paruošti, sušaldyti ir perdirbti žuvininkystės produktai iš *Gempylidae* (gyvatinių skumbrių) šeimai priklausančių žuvų, ypač *Ruvettus pretiosus* (taukinės skumbrės) ir *Lepidocybium flavobrunneum* (pilkosios taukinės skumbrės), rinkai gali būti tiekiami tik suvynioti ir (arba) supakuoti ir turi būti atitinkamai paženklinti nurodant vartotojui informaciją apie paruošimo ir (arba) gaminimo būdus bei apie pavojų, susijusį su juose esančiomis medžiagomis, kurios neigiamai veikia virškinimo traktą.

Ant etiketės prie bendrinio pavadinimo turi būti nurodytas žuvininkystės produktų mokslinis pavadinimas.“

2) IX skirsnio II skyriaus III dalies 1 punktas pakeičiamas taip:

„1. Pieno produktus gaminantys maisto verslo subjektai turi inicijuoti procedūras, kuriomis užtikrinama, kad prieš pat termišką pieno apdorojimą ir, jei pienas į perdirbimo įmonę priimtas per ilgesnį nei RVASVT grindžiamose procedūrose nustatytą laiką:

a) pieno produktams gaminti naudojamame žaliame karvės piene bendras bakterijų skaičius 30 °C temperatūroje būtų mažesnis negu 300 000/ml; ir

b) pieno produktams gaminti naudojamame termiškai apdorotame karvės piene bendras bakterijų skaičius 30 °C temperatūroje būtų mažesnis negu 100 000/ml.“

3) X skirsnis iš dalies keičiamas taip:

a) I skyriaus 2 punktas pakeičiamas taip:

„2. Jei kompetentinga institucija kiaušinių laikymo patalpoms ir transporto priemonėms, kuriomis pervežami kiaušiniai iš vienos laikymo patalpos į kitą, netaiko nacionalinių temperatūros reikalavimų, kiaušiniai, kol jie bus parduoti galutiniam vartotojui, turėtų būti laikomi ir vežami pastovios temperatūros, kuri geriausiai tinka kiaušinių higienos savybėms išlaikyti, sąlygomis.“

b) II skyriaus II dalies 1 punktas pakeičiamas taip:

„1. Kiaušinių, iš kurių gaminami kiaušinių produktai, lukštai turi būti visiškai susiformavę ir neįskilę. Tačiau iš kiaušinių įskilusiais lukštais galima gaminti skystuosius kiaušinius arba kiaušinių produktus, jeigu gamybos įmonė arba pakavimo centras tuos kiaušinius pristato tiesiai į tuo tikslu patvirtintą skystųjų kiaušinių gamybos įmonę arba perdirbimo įmonę, kurioje jie turi būti kuo greičiau sudaužyti.“