NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 1020/2008

zo 17. októbra 2008,

ktorým sa menia a dopĺňajú prílohy II a III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu a nariadenie (ES) č. 2076/2005, pokiaľ ide o identifikačné značky, surové mlieko a mliečne výrobky, vajcia a vaječné výrobky a určité produkty rybolovu

(Text s významom pre EHP)

KOMISIA EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu ([1]), a najmä na jeho článok 9 a článok 10 ods. 1,

keďže:

(1) V súvislosti s ustanoveniami týkajúcimi sa identifikačných značiek uvedených v prílohe II k nariadeniu (ES) č. 853/2004 vznikali nejasnosti pri identifikácii produktov vyrobených v Spoločenstve a produktov vyrobených mimo Spoločenstva. Je preto vhodné objasniť tieto ustanovenia v záujme zabezpečenia ich hladkej implementácie. Avšak aby sa nenarušil obchod s uvedenými produktmi živočíšneho pôvodu, malo by sa ustanoviť, že produkty, ktoré boli označené identifikačnou značkou v súlade s nariadením (ES) č. 853/2004 pred 1. novembrom 2009, sa môžu do Spoločenstva dovážať do 31. decembra 2009.

(2) Bez toho, aby bol dotknutý všeobecný princíp stanovený v článku 3 ods. 2 nariadenia (ES) č. 853/2004, podľa ktorého prevádzkovatelia potravinárskych podnikov nesmú používať, ak to vyžaduje hygiena, žiadnu inú látku, ako je pitná voda, sú v časti A prílohy I a v kapitole VII prílohy II k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín ([2]) a v časti II kapitoly I a v kapitolách III a IV oddielu VIII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 stanovené pravidlá umožňujúce použiť pri manipulácii s rybami, a najmä pri manipulácii s produktmi rybolovu na palube plavidiel, čistú vodu.

(3) V článku 11 nariadenia Komisie (ES) č. 2076/2005 z 5. decembra 2005, ktorým sa ustanovujú prechodné opatrenia na implementáciu nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004 a ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004 ([3]), sa ustanovuje, že čistú vodu možno do 31. decembra 2009 používať aj v prevádzkarňach na pevnine.

(4) Vedecky je už dlho dokázané, že používanie morskej vody na produkty rybolovu je z technologického hľadiska zaujímavé, keďže prispieva k zachovaniu organoleptických vlastností týchto produktov tým, že odstraňuje riziko osmotického šoku.

(5) Používanie čistej morskej vody na manipuláciu s produktmi rybolovu a ich umývanie nepredstavuje riziko pre verejné zdravie za predpokladu, že prevádzkovatelia potravinárskych podnikov vyvinuli a zaviedli kontrolné postupy založené najmä na zásadách analýzy rizika a kritických kontrolných bodov (HACCP), aby sa zabezpečilo, že použitá voda spĺňa definíciu čistej morskej vody stanovenú v nariadení (ES) č. 852/2004. Je preto vhodné článok 11 nariadenia (ES) č. 2076/2005 vypustiť a urobiť prechodné opatrenie stanovené v uvedenom nariadení, pokiaľ ide o používanie čistej morskej vody, trvalým. Oddiel VIII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 by sa mal zodpovedajúcim spôsobom zmeniť a doplniť.

(6) V oddiele VIII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa stanovujú požiadavky v súvislosti s výrobou produktov rybolovu určených na ľudskú spotrebu vrátane rybieho tuku a ich uvádzania na trh.

([1]) Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 55.
([2]) Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 1.
([3]) Ú. v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 83.

(7) Pri implementácii týchto osobitných požiadaviek sa v niektorých členských štátoch vyskytli ťažkosti. Problémy sa objavili aj v súvislosti s rybím tukom dovážaným z tretích krajín. Tieto problémy sa týkajú najmä požiadaviek vzťahujúcich sa na suroviny, ktorými sa má zabezpečiť, aby boli tieto suroviny na výrobu rybieho tuku určeného na ľudskú spotrebu vhodné, a na postupy výroby potravín, ktoré sú vo výrobnom odvetví rybieho tuku bežné. Je preto vhodné objasniť tieto ustanovenia v záujme zjednotenia ich implementácie. Oddiel VIII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 by sa mal zodpovedajúcim spôsobom zmeniť a doplniť.

(8) Stanovisko Európskeho úradu pre bezpečnosť potravín prijaté 30. augusta 2004 o kontaminujúcich látkach týkajúce sa toxicity produktov rybolovu z čeľade *Gempylidae* v potravinovom reťazci potvrdilo, že produkty rybolovu patriace do čeľade *Gempylidae*, najmä *Ruvettus pretiosus* a *Lepidocybium flavobrunneum*, môžu mať pri konzumácii za určitých podmienok nepriaznivé gastrointestinálne účinky. V kapitole V oddielu VIII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa stanovujú pre uvedené produkty rybolovu osobitné podmienky uvádzania na trh.

(9) Tieto podmienky sa vzťahujú na čerstvé, pripravené a spracované produkty rybolovu získané z uvedených druhov. Podobné riziko pre spotrebiteľa však môže nastať v súvislosti so zmrazenými produktmi rybolovu získanými z čeľade *Gempylidae*. Je preto vhodné vyžadovať podobné podmienky ochrany a informovania pre uvedené zmrazené produkty rybolovu. Oddiel VIII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 by sa mal zodpovedajúcim spôsobom zmeniť a doplniť.

(10) V písmene a) bodu 1 časti III kapitoly II oddielu IX prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa stanovuje, že prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vyrábajú mliečne výrobky, musia zabezpečiť, aby surové kravské mlieko pred spracovaním spĺňalo kritériá, pokiaľ ide o hodnoty mikroorganizmov.

(11) Dodržanie tohto limitu je osobitne dôležité pre bezpečnosť potravín vtedy, keď sa mlieko musí tepelne ošetriť pasterizačným procesom alebo procesom, ktorý je menej striktný ako pasterizácia, a nebolo v stanovenej lehote spracované. Za takýchto okolností nemá použitie týchto tepelných ošetrení dostatočný baktericidný účinok, čo môže viesť k predčasnému znehodnoteniu výsledného mliečneho výrobku.

(12) V článku 12 nariadenia (ES) č. 2076/2005 sa ustanovuje prechodné opatrenie, ktorého cieľom je obmedziť overovanie dodržiavania tohto kritéria na uvedené okolnosti. Je preto vhodné článok 12 nariadenia (ES) č. 2076/2005 vypustiť a urobiť uvedené prechodné opatrenie trvalým. Oddiel IX prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 by sa mal zodpovedajúcim spôsobom zmeniť a doplniť.

(13) V oddiele X prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre vajcia a vaječné výrobky. V súlade s bodom 2 kapitoly I uvedeného oddielu by sa mali vajcia skladovať a prepravovať pri stálej teplote, ktorá je najvhodnejšia na zaistenie optimálneho zachovania ich hygienických vlastností.

(14) V článku 13 ods. 1 nariadenia (ES) č. 2076/2005 sa ustanovuje, že členské štáty, ktoré pred 1. januárom 2006 uplatňovali vnútroštátne požiadavky na teplotu v zariadeniach na skladovanie vajec a vo vozidlách prepravujúcich vajcia medzi takýmito skladovacími zariadeniami, môžu v uplatňovaní takýchto požiadaviek pokračovať do 31. decembra 2009. Vzhľadom na to, že táto možnosť nezasahuje do cieľov v oblasti bezpečnosti potravín stanovených v nariadení (ES) č. 853/2004, je vhodné urobiť uvedené prechodné opatrenie trvalým.

(15) Okrem toho sa podľa bodu 1 časti II kapitoly II oddielu X prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 za určitých podmienok môžu použiť na výrobu vaječných výrobkov prasknuté vajcia. V článku 13 ods. 2 nariadenia (ES) č. 2076/2005 sa uvádza, že prevádzkovatelia potravinárskych podnikov môžu do 31. decembra 2009 v zariadení schválenom na tieto účely používať prasknuté vajcia na výrobu tekutých vajec, ak ich priamo dodalo výrobné zariadenie alebo baliareň/triediareň a sú čo najskôr vytlčené. Keďže používanie prasknutých vajec na výrobu tekutých vajec nepredstavuje za uvedených podmienok riziko pre verejné zdravie, je vhodné urobiť uvedené prechodné opatrenie trvalým.

(16) Článok 13 nariadenia (ES) č. 2076/2005 by sa preto mal vypustiť a oddiel X prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 by mal byť zodpovedajúcim spôsobom zmenený a doplnený.

(17) Nariadenia (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 2076/2005 by sa preto mali zodpovedajúcim spôsobom zmeniť a doplniť.

(18) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Príloha II k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa mení a dopĺňa v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Príloha III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa mení a dopĺňa v súlade s prílohou II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Články 11, 12 a 13 v nariadení (ES) č. 2076/2005 sa vypúšťajú.

Článok 4

Produkty živočíšneho pôvodu, pri ktorých bolo použitá identifikačná značka v súlade s bodom 8 časti B oddielu I prílohy II k nariadeniu (ES) č. 853/2004 do 1. novembra 2009, sa môžu dovážať do Spoločenstva do 31. decembra 2009.

Článok 5

Toto nariadenie nadobúda účinnosť desiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej Únie*.

Bod 1písm. b) prílohy I sa však uplatňuje od 1. novembra 2009.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 17. októbra 2008

Za Komisiu

Androulla VASSILIOU

členka Komisie

PRÍLOHA I

Príloha II k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa mení a dopĺňa takto:

1. Oddiel I sa mení a dopĺňa takto:

   a) Časť A sa mení a dopĺňa takto:

      i) Bod 1 sa nahrádza takto:

      „1. Pred tým, ako produkt opustí výrobné zariadenie, musí sa označiť identifikačnou značkou.“

      ii) Bod 3 sa nahrádza takto:

      „3. Identifikačná značka pre balenie vajec nie je nevyhnutná, ak sa na balenie vajec použije kód baliarne/triediarne v súlade s časťou A prílohy XIV k nariadeniu Rady (ES) č. 1234/2007 (*).

      (*) Ú. v. EÚ L 299, 16.11.2007, s. 1.“

   b) V časti B sa bod 8 nahrádza takto:

      „8. Ak sa uplatňuje v prevádzkarni nachádzajúcej sa v Spoločenstve, značka musí mať oválny tvar a musí obsahovať skratku CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK alebo WE.

      Uvedené skratky nesmú byť súčasťou značiek umiestnených na mäse dovezenom do Spoločenstva z bitúnkov, ktoré sa nachádzajú mimo Spoločenstva.“

2. Oddiel III sa mení a dopĺňa takto:

   a) Bod 1 sa nahrádza takto:

      „1. Prevádzkovatelia bitúnkov nesmú prijať zvieratá do priestorov bitúnku, ak si nevyžiadali a nezískali príslušné informácie o potravinovom reťazci, ktoré obsahujú záznamy vedené podľa nariadenia (ES) č. 852/2004 v chove pôvodu.“

   b) V bode 3 sa úvodná veta nahrádza takto:

      „3. Príslušné informácie o potravinovom reťazci uvedené v bode 1 musia uvádzať najmä:“.

PRÍLOHA II

Príloha III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa mení a dopĺňa takto:

1. Oddiel VIII sa mení a dopĺňa takto:

a) Úvodná časť sa mení a dopĺňa takto:

i) Bod 2 sa nahrádza takto:

„2. Kapitola III časť A, C a D, kapitola IV časť A a kapitola V sa vzťahujú na maloobchod."

ii) V bode 3 sa do prvého odseku dopĺňa toto písmeno c):

„c) v prípade dodávok vody dopĺňajú požiadavky podľa kapitoly VII prílohy II k uvedenému nariadeniu; čistá morská voda sa môže používať na manipuláciu a umývanie produktov rybolovu, na výrobu ľadu používaného na ochladenie produktov rybolovu a na rýchle schladenie kôrovcov a mäkkýšov po uvarení."

b) Kapitola I časť II sa mení a dopĺňa takto:

i) Z bodu 2 sa vypúšťa druhá veta.

ii) Bod 5 sa vypúšťa.

iii) Bod 6 sa nahrádza takto:

„6. Ak sa ryby zbavujú hláv a/alebo pitvú na palube, tieto operácie sa musia vykonávať hygienicky a čo najskôr po výlove a produkty sa musia ihneď a dôkladne umyť. V tomto prípade sa musia čo najskôr odstrániť vnútornosti a časti, ktoré by mohli predstavovať nebezpečenstvo pre zdravie ľudí, a musia sa uchovávať oddelene od produktov určených na ľudskú spotrebu. Pečene a ikry určené na ľudskú spotrebu sa musia uchovávať zaľadované pri teplote, ktorá sa približuje teplote roztápajúceho sa ľadu, alebo zmrazené."

c) Kapitola III sa mení a dopĺňa takto:

i) V časti A sa bod 2 nahrádza takto:

„2. Operácie, ako je odstraňovanie hláv a pitvanie, sa musia vykonať hygienicky. Ak je z technického a obchodného hľadiska možné pitvanie, musí sa vykonať čo najskôr po výlove alebo po vylodení produktov. Bezprostredne po tom musia byť produkty dôkladne umyté."

ii) Časť E sa vypúšťa.

d) Kapitola IV sa nahrádza takto:

„KAPITOLA IV: **POŽIADAVKY NA URČITÉ SPRACOVANÉ PRODUKTY RYBOLOVU**

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby sa v prevádzkarňach, v ktorých sa manipuluje s produktmi rybolovu, dodržiavali nasledujúce požiadavky.

A. POŽIADAVKY NA VARENIE KÔROVCOV A MÄKKÝŠOV

1. Po uvarení musí nasledovať rýchle vychladenie. Ak sa nepoužijú žiadne iné metódy predlžovania trvanlivosti, musí sa s chladením pokračovať dovtedy, kým sa nedosiahne teplota, ktorá sa približuje teplote topenia ľadu.

2. Odstraňovanie lastúr alebo ulít alebo vylupovanie z pancierov sa musí vykonávať hygienicky, aby sa zabránilo kontaminácii produktu. Ak sa tieto operácie vykonávajú ručne, musia pracovníci venovať osobitnú pozornosť umývaniu rúk.

3. Po odstránení lastúry alebo ulity, alebo vylúpnutí z panciera sa musia uvarené produkty ihneď zmraziť alebo čo najskôr vychladiť na teplotu stanovenú v kapitole VII.

B. POŽIADAVKY NA RYBÍ TUK URČENÝ NA ĽUDSKÚ SPOTREBU

1. Suroviny používané na prípravu rybieho tuku určeného na ľudskú spotrebu musia:

a) pochádzať z prevádzkarní, vrátane plavidiel, ktoré sú registrované alebo schválené podľa nariadenia (ES) č. 852/2004 alebo v súlade s týmto nariadením;

b) byť získané z produktov rybolovu, ktoré sú vhodné na ľudskú spotrebu a ktoré spĺňajú ustanovenia uvedené v tomto oddiele;

c) byť prepravované a skladované za hygienických podmienok;

d) byť čo najskôr ochladené a udržiavané pri teplotách stanovených v kapitole VII.

Odchylne od bodu 1 písm. d) nemusí prevádzkovateľ potravinárskeho podniku produkty rybolovu chladiť, ak sú celé produkty rybolovu priamo použité pri príprave rybieho tuku určeného na ľudskú spotrebu a ak je surovina spracovaná do 36 hodín po nalodení, pod podmienkou, že sú splnené kritériá čerstvosti a hodnota celkového prchavého bázického dusíka (TVB-N) nespracovaných produktov rybolovu neprekročí limity stanovené v bode I kapitoly I oddielu II prílohy II k nariadeniu Komisie (ES) č. 2074/2005 (*).

2. Výrobný proces rybieho tuku musí byť taký, aby všetky suroviny určené na výrobu surového rybieho tuku boli ošetrené takým spôsobom, ktorý prípadne zahŕňa zahrievanie, lisovanie, oddelenie, odstreďovanie, spracovanie, rafináciu a čistenie pred tým, ako bude tuk uvedený na trh pre koncového spotrebiteľa.

3. Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku môže v tom istom zariadení vyrábať a skladovať rybí tuk a rybiu múčku, ktoré nie sú určené na ľudskú spotrebu, pokiaľ suroviny a výrobný proces spĺňajú požiadavky na rybí tuk určený na ľudskú spotrebu.

4. Do zavedenia osobitných právnych predpisov Spoločenstva musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov dodržiavať vnútroštátne pravidlá týkajúce sa rybieho tuku uvádzaného na trh pre koncového spotrebiteľa.

(*) Ú. v. EÚ L 338, 22.12.2005, s. 27.“

e) Kapitola V sa mení a dopĺňa takto:

i) Do úvodneho odseku sa dopĺňa táto veta:

„Požiadavky častí B a D sa nepoužijú na celé produkty rybolovu, ktoré sa používajú priamo na prípravu rybieho tuku určeného na ľudskú spotrebu.“

ii) V časti E sa bod 1 nahrádza takto:

„1. Produkty rybolovu získané z jedovatých rýb týchto čeľadí sa nesmú uvádzať na trh: *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae a Canthigasteridae*.

Čerstvé, pripravené, zmrazené alebo spracované produkty rybolovu patriace do čeľade *Gempylidae*, najmä *Ruvettus pretiosus a Lepidocybium flavobrunneum*, môžu byť uvedené na trh iba v balenej forme v priamom alebo v druhom obale a musia byť vhodne označené tak, aby spotrebiteľovi poskytli informácie o metódach prípravy alebo varenia a o riziku spojenom s prítomnosťou látok s nepriaznivými gastrointestinálnymi účinkami.

Na etikete musí byť okrem bežného názvu uvedený aj vedecký názov produktov rybolovu.“

2. V oddiele IX kapitole II časti III sa bod 1 nahrádza takto:

„1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov vyrábajúcich mliečne výrobky musia zaviesť postupy, ktorými zabezpečia, aby bezprostredne pred tepelným ošetrením a v prípade prekročenia obdobia prijatia uvedeného v postupoch založených na zásadách HACCP:

a) malo surové kravské mlieko používané na výrobu mliečnych výrobkov celkový počet mikroorganizmov pri teplote 30 °C menej ako 300 000 v 1 ml a

b) malo tepelne ošetrené kravské mlieko používané na výrobu mliečnych výrobkov celkový počet mikroorganizmov pri teplote 30 °C menej ako 100 000 v 1 ml.“

3. Oddiel X sa mení a dopĺňa takto:

a) V kapitole I sa bod 2 nahrádza takto:

„2. Vajcia musia byť uskladnené a prepravované pri stálej teplote, ktorá najlepšie zaručuje ich akosť z hygienického hľadiska, pokiaľ príslušný orgán nezavedie vnútroštátne požiadavky na teplotu v skladovacích zariadeniach na vajcia a dopravných prostriedkoch prepravujúcich vajcia medzi týmito skladovacími zariadeniami.“

b) V kapitole II časti II sa bod 1 nahrádza takto:

„1. Škrupiny vajec používaných na výrobu vaječných výrobkov musia byť plne vyvinuté a nesmú obsahovať praskliny. Prasknuté vajcia sa však môžu použiť na výrobu tekutých vajec alebo produktov z vajec, ak ich výrobné zariadenie alebo baliareň/triediareň priamo dodá do spracovateľskej prevádzkarne schválenej na výrobu tekutých vajec alebo do spracovateľského zariadenia, kde musia byť čo najskôr vytlčené.“