UREDBA KOMISIJE (ES) št. 1020/2008

z dne 17. oktobra 2008

o spremembi Prilog II in III k Uredbi (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora ter Uredbe (ES) št. 2076/2005 v zvezi z označevanjem identifikacije, surovim mlekom in mlečnimi izdelki, jajci in jajčnimi izdelki ter nekaterimi ribiškimi proizvodi

(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] ter zlasti členov 9 in 10(1) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Določbe, ki se nanašajo na označevanje identifikacije iz Priloge II k Uredbi (ES) št. 853/2004, so vnesle zmedo pri identifikaciji proizvodov, proizvedenih znotraj Skupnosti, in proizvodov, proizvedenih zunaj Skupnosti. Zato je primerno pojasniti navedene določbe, da se uskladi njihovo nemoteno izvajanje. Da trgovina z zadevnimi proizvodi živalskega izvora ne bi bila ovirana, bi bilo treba zagotoviti, da se proizvodi, za katere se je uporabila identifikacijska oznaka v skladu z Uredbo (ES) št. 853/2004 pred 1. novembrom 2009, lahko v Skupnost uvozijo do 31. decembra 2009.

(2) Ne glede na splošno načelo iz člena 3(2) Uredbe (ES) št. 853/2004, po katerem nosilci živilske dejavnosti, kadar je to nujno zaradi higiene, ne smejo uporabljati nobene druge snovi kakor pitno vodo, so v delu A Priloge I in v poglavju VII Priloge II k Uredbi Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 852/2004 z dne 29. aprila 2004 o higieni živil [2] in delu II poglavja I ter poglavjih III in IV oddelka VIII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 navedene določbe, ki dovoljujejo uporabo čiste vode za obdelovanje rib, zlasti na krovu plovil.

(3) Člen 11 Uredbe Komisije (ES) št. 2076/2005 z dne 5. decembra 2005 o prehodnih ureditvah za izvajanje uredb Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 853/2004, (ES) št. 854/2004 in (ES) št. 882/2004 ter o spremembi uredb (ES) št. 853/2004 in (ES) št. 854/2004 [3] določa, da se do 31. decembra 2009 čista voda lahko uporablja tudi v obratih na kopnem.

(4) Že dolgo je znanstveno dokazano, da je uporaba morske vode tehnološko zanimiva za ribiške proizvode, ker z odstranitvijo tveganja za osmotski šok pomaga ohraniti nedotaknjene organoleptične značilnosti.

(5) Uporaba čiste morske vode za obdelovanje in pranje ribiških proizvodov ne pomeni tveganja za javno zdravje, če so nosilci živilske dejavnosti razvili in uvedli nadzorne postopke, ki temeljijo zlasti na načelih analize tveganj in kritičnih nadzornih točk (HACCP), in s tem zagotovili, da je v skladu z definicijo čiste vode iz Uredbe (ES) št. 852/2004. Zato je primerno, da se črta člen 11 Uredbe (ES) št. 2076/2005, prehodna ureditev, ki jo določa navedena uredba v zvezi z uporabo čiste morske vode, pa postane trajna. Oddelek VIII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 je zato treba ustrezno spremeniti.

(6) Oddelek VIII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 navaja zahteve, ki urejajo proizvodnjo in dajanje na trg ribiških proizvodov, namenjenih za prehrano ljudi, vključno z ribjim oljem.

[1] UL L 139, 30.4.2004, str. 55.
[2] UL L 139, 30.4.2004, str. 1.
[3] UL L 338, 22.12.2005, str. 83.

(7) V nekaterih državah članicah je prišlo do težav pri izvajanju navedenih posebnih zahtev. Prav tako so težave nastale pri ribjem olju, ki je bilo uvoženo iz tretjih držav. Navedene težave se večinoma nanašajo na zahteve, ki se uporabljajo za surovine, da se zagotovi njihova primernost za proizvodnjo ribjega olja za prehrano ljudi, in na prakse pri proizvodnji živil, ki se običajno uporabljajo v industriji ribjega olja. Zato je primerno pojasniti navedene zahteve, da se uskladi njihovo izvajanje. Oddelek VIII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 je zato treba ustrezno spremeniti.

(8) Mnenje Evropske agencije za varnost hrane, sprejeto 30. avgusta 2004, o kontaminantih v prehranjevalni verigi v zvezi s toksičnostjo ribiških proizvodov iz družine *Gempylidae*, dokazuje, da imajo lahko ribiški proizvodi iz navedene družine, zlasti *Ruvettus pretiosus* in *Lepidocybium flavobrunneum*, škodljive želodčno-črevesne učinke, če se jih ne uživa pod določenimi pogoji. Poglavje V oddelka VIII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 določa posebne tržne pogoje za navedene ribiške proizvode.

(9) Navedeni pogoji se uporabljajo za sveže, pripravljene in predelane ribiške proizvode iz navedenih vrst. Vendar potrošnik lahko naleti na podobna tveganja pri zamrznjenih ribiških proizvodih iz družine *Gempylidae*. Zato je primerno zahtevati podobne pogoje za zaščito in informacije za navedene zamrznjene ribiške proizvode. Oddelek VIII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 je zato treba ustrezno spremeniti.

(10) Točka 1(a) dela III poglavja II oddelka IX Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 določa, da morajo nosilci živilske dejavnosti, ki proizvajajo mlečne izdelke, zagotoviti, da surovo kravje mleko pred predelavo ne presega mejne vrednosti mikroorganizmov.

(11) Skladnost s to mejno vrednostjo je posebno pomembna za varnost živil, kadar mora biti mleko toplotno obdelano s pasterizacijo ali s postopkom, za katerega veljajo manj stroga merila kot za pasterizacijo, in ni bilo toplotno obdelano v vnaprej določenem času. V takšnih okoliščinah uporaba takšne toplotne obdelave nima zadostnega baktericidnega učinka, zaradi česar se pridobljeni mlečni proizvod lahko hitro pokvari.

(12) Člen 12 Uredbe (ES) št. 2076/2005 določa prehodno ureditev, katere cilj je omejitev preverjanja skladnosti tega merila s takšnimi okoliščinami. Zato je primerno, da se črta člen 12 Uredbe (ES) št. 2076/2005, navedena prehodna ureditev pa postane trajna. Oddelek IX Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 je zato treba ustrezno spremeniti.

(13) Oddelek X Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 določa posebna higienska pravila za jajca in jajčne izdelke. V skladu s točko 2 poglavja I navedenega oddelka je treba jajca skladiščiti in prevažati pri po možnosti stalni temperaturi, ki je najprimernejša za čim večje ohranjanje njihovih higienskih lastnosti.

(14) Člen 13(1) Uredbe (ES) št. 2076/2005 določa, da države članice, ki so pred 1. januarjem 2006 uporabljale nacionalne zahteve glede temperature za skladišča jajc in za vozila, ki prevažajo jajca med takšnimi skladišči, lahko še naprej uporabljajo navedene zahteve do 31. decembra 2009. Ker ta možnost ne vpliva na cilje v zvezi z varnostjo živil iz Uredbe (ES) št. 853/2004, je primerno, da prehodna ureditev postane trajna.

(15) V skladu s točko 1 dela II poglavja II oddelka X Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 se natrta jajca lahko uporabljajo za izdelavo jajčnih izdelkov pod nekaterimi pogoji. Člen 13(2) Uredbe (ES) št. 2076/2005 določa, da nosilci živilske dejavnosti lahko do 31. decembra 2009 uporabljajo natrta jajca za proizvodnjo melanža v obratu, ki je odobren za ta namen, če jih je proizvodni obrat ali pakirni center neposredno dostavil in se strejo čim prej. Ker uporaba natrtih jajc v proizvodnji melanža pod takšnimi pogoji ne pomeni tveganja za javno zdravje, je primerno, da prehodna ureditev postane trajna.

(16) Člen 13 Uredbe (ES) št. 2076/2005 je zato treba črtati, oddelek X Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 pa ustrezno spremeniti.

(17) Uredbi (ES) št. 853/2004 in (ES) št. 2076/2005 je zato treba ustrezno spremeniti.

(18) 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. 853/2004 se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

Člen 2

Priloga III k Uredbi (ES) št. 853/2004 se spremeni v skladu s Prilogo II k tej uredbi.

Člen 3

V Uredbi (ES) št. 2076/2005 se črtajo členi 11, 12 in 13.

Člen 4

Proizvodi živalskega izvora, za katere se je uporabila identifikacijska oznaka v skladu s točko 8 dela B oddelka I Priloge II k Uredbi (ES) št. 853/2004 pred 1. novembrom 2009, se lahko v Skupnost uvozijo do 31. decembra 2009.

Člen 5

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

Vendar se točka 1(b) Priloge I uporablja od 1. novembra 2009.

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 I

Priloga II k Uredbi (ES) št. 853/2004 se spremeni:

1. Oddelek I se spremeni:

(a) Del A se spremeni:

(i) Točka 1 se nadomesti z naslednjim:

„1. Identifikacijsko oznako je treba uporabiti preden proizvod zapusti proizvodni obrat.“

(ii) Točka 3 se nadomesti z naslednjim:

„3. Identifikacijska oznaka ni potrebna za pakiranja jajc, kadar se uporabi oznaka za pakirni center v skladu z delom A Priloge XIV k Uredbi Sveta (ES) št. 1234/2007 (*).

(*) UL L 299, 16.11.2007, str. 1.“

(b) V delu B se točka 8 nadomesti z naslednjim:

„8. Kadar se uporablja v obratu v Skupnosti, mora biti oznaka ovalne oblike in vsebovati kratico CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK, ali WE.

Navedene kratice ne smejo vsebovati oznak, ki se uporabljajo na proizvodih, uvoženih v Skupnost iz obratov zunaj Skupnosti.“

2. Oddelek III se spremeni:

(a) Točka 1 se nadomesti z naslednjim:

„1. Upravljavci klavnic ne smejo sprejeti živali v prostore klavnice, razen če so zahtevali in dobili ustrezne podatke o varnosti prehranjevalne verige, vsebovane v evidencah na izvornem gospodarstvu v skladu z Uredbo (ES) št. 852/2004.“

(b) V točki 3 se uvodni stavek nadomesti z naslednjim:

„3. Ustrezne informacije o varnosti prehranjevalne verige iz točke 1 zajemajo zlasti:“

PRILOGA II

Priloga III k Uredbi (ES) št. 853/2004 se spremeni:

1. Oddelek VIII se spremeni:

(a) Uvodni del se nadomesti z naslednjim:

(i) Točka 2 se nadomesti z naslednjim:

„2. Poglavje III, deli A, C in D, poglavje IV in poglavje V se uporabljajo za trgovino na drobno."

(ii) Prvemu pododstavku točke 3 se doda naslednja točka (c):

„(c) V primeru dobave vode dopolnjujejo zahteve poglavja VII Priloge II k navedeni uredbi; čista morska voda se lahko uporablja za obdelovanje in pranje ribiških proizvodov, izdelavo ledu, ki se uporablja za hlajenje ribiških izdelkov in hitro hlajenje rakov in mehkužcev po kuhanju."

(b) Poglavje I dela II se spremeni:

(i) V točki 2 se črta drugi stavek.

(ii) Točka 5 se črta.

(iii) Točka 6 se nadomesti z naslednjim:

„6. Kadar se ribam na krovu odstranijo glave in/ali drobovje, je treba takšne dejavnosti izvesti čim prej po ujetju in v brezhibnih higienskih pogojih ter proizvode oprati takoj in temeljito. V tem primeru je treba drobovje in dele, ki lahko ogrožajo javno zdravje, čim prej odstraniti in ločiti od proizvodov, ki so namenjeni za prehrano ljudi. Ribja jetra in ikre, namenjene za prehrano ljudi, je treba hraniti na ledu pri temperaturi, ki se približuje temperaturi talečega se ledu, ali jih zamrzniti."

(c) Poglavje III se spremeni:

(i) V delu A se točka 2 nadomesti z naslednjim:

„2. Delovne faze, kot so odstranjevanje glav in črevesja, je treba opraviti na higienski način. Kadar je odstranjevanje črevesja možno iz tehničnega in komercialnega vidika, se mora opraviti kakor hitro je mogoče po ulovu ali iztovoru proizvodov. Proizvode je treba po teh delovnih fazah temeljito oprati."

(ii) Del E se črta.

(d) Poglavje IV se nadomesti z naslednjim:

„POGLAVJE IV: **ZAHTEVE ZA NEKATERE PREDELANE RIBIŠKE PROIZVODE**

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti skladnost z naslednjimi zahtevami v obratih, kjer se obdelujejo nekateri predelani ribiški proizvodi.

A. ZAHTEVE ZA KUHANJE RAKOV IN MEHKUŽCEV

1. Po kuhanju je treba proizvode hitro ohladiti. Če se ne uporabi noben drug postopek za konzerviranje, se mora hlajenje nadaljevati, dokler se ne doseže temperatura, ki se približuje temperaturi talečega se ledu.

2. Odstranjevanje lupin se mora opraviti na higieničen način, da ne pride do kontaminacije proizvodov. Če se to opravi ročno, morajo delavci posebno skrb posvetiti umivanju rok.

3. Potem ko se odstranijo lupine, je treba kuhane proizvode takoj zamrzniti ali čim prej ohladiti na temperaturo, določeno v poglavju VII.

B. ZAHTEVE V ZVEZI Z RIBJIM OLJEM ZA PREHRANO LJUDI

1. Surovine, ki se uporabljajo za pripravo ribjega olja za prehrano ljudi, morajo:

(a) priti iz obratov, vključno s plovili, registriranih ali odobrenih ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 852/2004 ali v skladu s to uredbo;

(b) izvirati iz ribiških proizvodov, ki so primerni za prehrano ljudi in v skladu z določbami iz tega oddelka;

(c) biti transportirani in skladiščeni v higienskih pogojih;

(d) biti ohlajeni kakor hitro je mogoče in ohraniti temperature iz poglavja VII:

Z odstopanjem od točke 1(d) nosilec živilske dejavnosti lahko ne zamrzne ribiških proizvodov, kadar so celi ribiški proizvodi uporabljeni neposredno v pripravi ribjega olja za prehrano ljudi in je surovina predelana v 36 urah po natovarjanju, če so izpolnjena merila za svežost in vrednost skupnega hlapnega bazičnega dušika (TVB-N) v nepredelanih ribiških proizvodih ne presega mejnih vrednosti iz točke 1 poglavja I oddelka II Priloge II k Uredbi Komisije (ES) št. 2074/2005 (*).

2. Proizvodni postopek za ribje olje mora zagotavljati, da so vse surovine, namenjene za proizvodnjo surovega ribjega olja, obdelane, vključno kadar je primerno, s segrevanjem, stiskanjem, ločevanjem, centrifugiranjem, predelavo, rafiniranjem in prečiščevanjem, preden se dajo v promet za končnega potrošnika.

3. Pod pogojem, da so surovine in proizvodni postopek v skladu z zahtevami, ki se uporabljajo za ribje olje za prehrano ljudi, nosilec živilske dejavnosti lahko proizvede in skladišči v istem obratu ribje olje za prehrano ljudi ter ribje olje in ribjo moko, ki se ne uporabljata za prehrano ljudi.

4. Dokler se ne sprejme posebna zakonodaja Skupnosti morajo nosilci živilske dejavnosti zagotoviti skladnost z nacionalnimi pravili za ribje olje, ki se da v promet za končnega potrošnika.

(*) UL L 338, 22.12.2005, str. 27.“

(e) Poglavje V se spremeni:

(i) Naslednji stavek se doda uvodnemu odstavku:

„Zahteve iz delov B in D se ne uporabljajo za vse ribiške proizvode, ki se neposredno uporabljajo za pripravo ribjega olja, namenjenega za prehrano ljudi.“

(ii) V delu E se točka 1 nadomesti z naslednjim:

„1. Ribiški proizvodi, dobljeni iz strupenih rib naslednjih družin, se ne smejo dati na trg: *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae in Canthigasteridae*.

Sveži, pripravljeni, zamrznjeni in predelani ribiški proizvodi, ki pripadajo družini *Gempylidae*, zlasti *Ruvettus pretiosus* in *Lepidocybium flavobrunneum*, se lahko dajo na trg samo v embalirani/pakirani obliki in morajo biti ustrezno označeni, da so potrošniki seznanjeni z informacijami o pripravi/kuhanju in o tveganju v zvezi s prisotnostjo snovi s škodljivimi želodčno-črevesnimi učinki.

Na etiketi splošno ime spremlja tudi znanstveno poimenovanje ribiških proizvodov.“

2. V oddelku IX poglavja II dela III se točka 1 nadomesti z naslednjim:

„1. Nosilci živilske dejavnosti, ki proizvajajo mlečne proizvode, morajo takoj, ko so bili ti toplotno obdelani in če je rok, opredeljen v postopkih na podlagi HACCP, pretekel, sprožiti postopke, da zagotovijo, da:

(a) ima surovo kravje mleko, ki se uporablja za pripravo mlečnih proizvodov, pri 30 °C število klic, ki je manjše od 300 000 na ml in

(b) ima toplotno obdelano kravje mleko, ki se uporablja za pripravo mlečnih proizvodov, pri 30 °C število klic, ki je manjše od 100 000 na ml.“

(3) Oddelek X se spremeni:

(a) V poglavju I se točka 2 nadomesti z naslednjim:

„2. Jajca morajo biti do prodaje končnemu potrošniku skladiščena in transportirana pri temperaturi, po možnosti stalni, ki najbolje zagotavlja ohranitev njihovih higienskih lastnosti, razen če pristojni organ uvede nacionalne zahteve v zvezi s temperaturo za skladišča jajc in za vozila, ki prevažajo jajca med takšnimi skladišči.“

(b) V poglavju II dela II se točka 1 nadomesti z naslednjim besedilom:

„1. Lupine jajc, uporabljenih pri izdelavi jajčnih izdelkov, morajo biti popolnoma razvite in nepoškodovane. Vendar pa se natrta jajca lahko uporabijo za proizvodnjo melanža ali jajčnih proizvodov, če jih proizvodni obrat ali pakirni center dostavi neposredno v predelovalni obrat, odobren za proizvodnjo melanža ali v proizvodni obrat, kjer jih je treba čim prej streti.“