KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 1020/2008

av den 17 oktober 2008

om ändring av bilagorna II och III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung och förordning (EG) nr 2076/2005 med avseende på identifieringsmärkning, obehandlad mjölk och mjölkprodukter, ägg och äggprodukter samt vissa fiskeriprodukter

(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 artiklarna 9 och 10.1, och

av följande skäl:

(1) Bestämmelserna om identifieringsmärkning i bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004 har skapat oklarhet när det gäller identifieringen av produkter som tillverkats i gemenskapen respektive produkter som tillverkats utanför gemenskapen. Det är därför lämpligt att förtydliga de bestämmelserna för att genomförandet av dem ska gå små smidigt som möjligt. För att undvika störningar i handeln med berörda produkter av animaliskt ursprung bör det dock föreskrivas att produkter som före den 1 november 2009 försetts med ett identifieringsmärke i enlighet med förordning (EG) nr 853/2004 får importeras till gemenskapen till och med den 31 december 2009.

(2) Trots den allmänna princip som anges i artikel 3.2 i förordning (EG) nr 853/2004, enligt vilken livsmedelsföretagare, när hygienen så kräver, inte får använda något annat ämne än dricksvatten, finns bestämmelser som medger användning av rent vatten för hantering av fisk i del A i bilaga I och kapitel VII i bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien [2] och i avsnitt VIII kapitel I del II och kapitlen III och IV i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004, särskilt för hantering av fiskeriprodukter ombord på fartyg.

(3) Enligt artikel 11 i kommissionens förordning (EG) nr 2076/2005 av den 5 december 2005 om fastställande av övergångsbestämmelser för tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 853/2004, (EG) nr 854/2004 och (EG) nr 882/2004 och om ändring av förordningarna (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004 [3] får rent vatten till och med den 31 december 2009 även användas i landbaserade anläggningar.

(4) Det är sedan länge ett vetenskapligt erkänt faktum att det tekniskt är av intresse att använda havsvatten för fiskeriprodukter, eftersom det bidrar till att deras organoleptiska egenskaper förblir intakta genom att risken för osmotisk chock elimineras.

(5) Användning av rent havsvatten för hantering och tvätt av fiskeriprodukter medför inte någon risk för människors hälsa så länge livsmedelsföretagarna använder kontrollförfaranden, särskilt sådana som grundar sig på HACCP-principerna (principerna om faroanalys och kritiska styrpunkter), för att garantera att vattnet överensstämmer med definitionen av rent havsvatten i förordning (EG) nr 852/2004. Artikel 11 i förordning (EG) nr 2076/2005 bör därför utgå och övergångsbestämmelserna om användning av rent havsvatten i den förordningen bör bli permanenta. Avsnitt VIII i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 bör därför ändras i enlighet med detta.

(6) I avsnitt VIII i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 fastställs de krav som styr produktion och utsläppande på marknaden av fiskeriprodukter, inklusive fiskolja, som är avsedda att användas som livsmedel.

[1] EUT L 139, 30.4.2004, s. 55. Rättad i EUT L 226, 25.6.2004, s. 22.
[2] EUT L 139, 30.4.2004, s. 1. Rättad i EUT L 226, 25.6.2004, s. 3.
[3] EUT L 338, 22.12.2005, s. 83.

(7) I vissa medlemsstater har man haft problem med efterlevnaden av just de kraven. Man har även haft problem med fiskolja som importerats från tredjeländer. Problemen gäller framför allt de krav som ställs på råvaror för att garantera deras lämplighet för produktion av fiskolja avsedd att användas som livsmedel, och på gängse rutiner för livsmedelsproduktion i fiskoljeindustrin. Det är därför lämpligt att förtydliga dessa bestämmelser för att harmonisera genomförandet av dem. Avsnitt VIII i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 bör därför ändras i enlighet med detta.

(8) Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet antog den 30 augusti 2004 ett yttrande om främmande ämnen i livsmedelskedjan med avseende på gifter i fiskeriprodukter härrörande från familjen *Gempylidae*, där det visas att fiskeriprodukter från den familjen, särskilt *Ruvettus pretiosus* och *Lepidocybium flavobrunneum*, kan orsaka problem i matsmältningsorganen om de inte konsumeras under vissa förhållanden. I avsnitt VIII kapitel V i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 anges särskilda villkor för utsläppande av dessa fiskeriprodukter på marknaden.

(9) Dessa villkor gäller färska, bearbetade och beredda fiskeriprodukter som härrör från dessa arter. Men även frysta fiskeriprodukter härrörande från familjen *Gempylidae* kan medföra likadana risker för konsumenten. Likvärdiga skydds- och informationskrav bör därför gälla även för sådana frysta fiskeriprodukter. Avsnitt VIII i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 bör därför ändras i enlighet med detta.

(10) I avsnitt IX kapitel II del III punkt 1 a i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 anges att livsmedelsföretagare som tillverkar mjölkprodukter ska se till att obehandlad komjölk uppfyller ett minimikrav före bearbetningen.

(11) Det är särskilt viktigt för livsmedelssäkerheten att detta minimikrav uppfylls när mjölk ska värmebehandlas genom en pastöriseringsprocess eller en process som är mindre strikt än pastörisering, och inte har värmebehandlats inom en på förhand fastställd tid. Under sådana förhållanden har dessa värmebehandlingar inte tillräcklig bakteriedödande verkan, vilket kan leda till att den framställda mjölkprodukten förfars i förtid.

(12) Enligt en övergångsbestämmelse i artikel 12 i förordning (EG) nr 2076/2005 ska kontrollen av att detta krav uppfylls begränsas till dessa förhållanden. Artikel 12 i förordning (EG) nr 2076/2005 bör därför utgå och övergångsbestämmelserna bör bli permanenta. Avsnitt IX i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 bör därför ändras i enlighet med detta.

(13) I avsnitt X i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 föreskrivs särskilda hygienbestämmelser för ägg och äggprodukter. Enligt kapitel I punkt 2 ska ägg förvaras och transporteras vid en helst konstant temperatur som bäst bevarar deras hygieniska egenskaper.

(14) Enligt artikel 13.1 i förordning (EG) nr 2076/2005 får de medlemsstater som före den 1 januari 2006 tillämpade nationella krav på temperatur i utrymmen för lagring av ägg och i fordon som transporterar ägg mellan sådana lagringsutrymmen, fortsätta att tillämpa dessa krav till och med den 31 december 2009. Eftersom denna möjlighet inte står i strid med målen för livsmedelssäkerhet i förordning (EG) nr 853/2004 bör dessa övergångsbestämmelser bli permanenta.

(15) Enligt avsnitt X kapitel II del II punkt 1 i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 får dessutom skadade ägg på vissa villkor användas för framställning av äggprodukter. Enligt artikel 13.2 i förordning (EG) nr 2076/2005 får livsmedelsföretagare till och med den 31 december 2009 använda skadade ägg för framställning av flytande ägg i anläggningar som har godkänts för detta ändamål, under förutsättning att produktionsanläggningen eller en förpackningsanläggning har levererat dem direkt och att de krossas så snart som möjligt. Eftersom användningen av skadade ägg för framställning av flytande ägg inte medför en risk för människors hälsa under dessa förhållanden, bör dessa övergångsbestämmelser bli permanenta.

(16) Artikel 13 i förordning (EG) nr 2076/2005 bör därför utgå och avsnitt X i bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 bör ändras i enlighet med detta.

(17) Förordningarna (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 2076/2005 bör därför ändras i enlighet med detta.

(18) 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 853/2004 ska ändras i enlighet med bilaga I till den här förordningen.

Artikel 2

Bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ska ändras i enlighet med bilaga II till den här förordningen.

Artikel 3

I förordning (EG) nr 2076/2005 ska artiklarna 11, 12 och 13 utgå.

Artikel 4

Produkter av animaliskt ursprung som före den 1 november 2009 har försetts med identifieringsmärke i enlighet med avsnitt I del B punkt 8 i bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004 får importeras till gemenskapen till och med den 31 december 2009.

Artikel 5

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

Punkt 1 b i bilaga I ska dock tillämpas från och med den 1 november 2009.

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

Bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004 ska ändras på följande sätt:

1. Avsnitt I ska ändras på följande sätt:

a) Del A ska ändras på följande sätt:

i) Punkt 1 ska ersättas med följande:

"1. Identifieringsmärket ska anbringas innan produkten lämnar den anläggning där den framställts."

ii) Punkt 3 ska ersättas med följande:

"3. Något identifieringsmärke krävs inte för ägg som förses med förpackningscentralens kod i enlighet med del A i bilaga XIV till rådets förordning (EG) nr 1234/2007 (*).

(*) EUT L 299, 16.11.2007, s. 1."

b) I del B ska punkt 8 ersättas med följande:

"8. Om märket anbringas i en anläggning som är belägen inom gemenskapen, ska det vara ovalt och innehålla förkortningen CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK eller WE.

Dessa förkortningar får inte anges på märken som anbringas på produkter som importeras till gemenskapen från anläggningar utanför gemenskapen."

2. Avsnitt III ska ändras på följande sätt:

a) Punkt 1 ska ersättas med följande:

"1. De som ansvarar för driften på slakterier får inte ta emot djur på slakteriets område såvida de inte har begärt och fått sådan relevant information om livsmedelskedjan som finns i journalerna vid den jordbruksanläggning varifrån djuren kommer, i enlighet med förordning (EG) nr 852/2004."

b) I punkt 3 ska inledningsfrasen ersättas med följande:

"3. Av den relevanta information om livsmedelskedjan som avses i punkt 1 ska särskilt följande framgå:"

BILAGA II

Bilaga III till förordning (EG) nr 853/2004 ska ändras på följande sätt:

1. Avsnitt VIII ska ändras på följande sätt:

a) Inledningen ska ändras på följande sätt:

i) Punkt 2 ska ersättas med följande:

”2. Kapitel III delarna A, C och D, kapitel IV del A och kapitel V är tillämpliga på detaljhandeln.”

ii) I punkt 3 första stycket ska följande led c läggas till:

”c) I fråga om vattenförsörjning kompletterar de kraven i kapitel VII i bilaga II till den förordningen; rent havsvatten får användas för hantering och tvätt av fiskeriprodukter, framställning av is för kylning av fiskeriprodukter och för snabb kylning av kräftdjur och blötdjur efter kokning.”

b) Kapitel I del II ska ändras på följande sätt:

i) I punkt 2 ska andra meningen utgå.

ii) Punkt 5 ska utgå.

iii) Punkt 6 ska ersättas med följande:

”6. Eventuell huvudskärning och/eller rensning ombord ska utföras på ett hygieniskt sätt snarast möjligt efter fångsten, och produkten ska omedelbart sköljas grundligt. Inälvorna och delar som kan utgöra en risk för människors hälsa ska avlägsnas snarast möjligt och hållas åtskilda från produkter som är avsedda att användas som livsmedel. Lever, rom och mjölke avsedda att användas som livsmedel ska förvaras i is vid en temperatur som närmar sig temperaturen för smältande is, eller frysas.”

c) Kapitel III ska ändras på följande sätt:

i) I del A ska punkt 2 ersättas med följande:

”2. Hantering såsom huvudskärning och rensning ska utföras under hygieniska förhållanden. Om rensning är möjlig ur teknisk och kommersiell synpunkt ska den göras så fort som möjligt efter det att produkterna har fångats eller landats. Produkterna ska tvättas grundligt omedelbart efter dessa åtgärder.”

ii) Del E ska utgå.

d) Kapitel IV ska ersättas med följande:

”KAPITEL IV: **KRAV FÖR VISSA BEARBETADE FISKERIPRODUKTER**

Livsmedelsföretagaren ska se till att följande krav uppfylls vid anläggningar som hanterar vissa bearbetade fiskeriprodukter.

A. KRAV FÖR KOKNING AV KRÄFTDJUR OCH BLÖTDJUR

1. Kokningen ska följas av snabb kylning. Om inga andra konserveringsmetoder används, ska kylningen fortsätta till dess att en temperatur som ligger nära temperaturen för smältande is har nåtts.

2. Skalning och urtagning av kött ska utföras under hygieniska förhållanden så att kontaminering av produkterna undviks. Om dessa moment utförs för hand, ska personalen vara extra noga med att tvätta händerna.

3. Efter skalning och urtagning av köttet ska de kokta produkterna omedelbart frysas eller så snart som möjligt kylas till den temperatur som anges i kapitel VII.

B. KRAV FÖR FISKOLJA SOM ÄR AVSEDD ATT ANVÄNDAS SOM LIVSMEDEL

1. Råvaror som används vid framställning av fiskolja avsedd att användas som livsmedel ska

a) komma från anläggningar, även fartyg, som är registrerade eller godkända enligt förordning (EG) nr 852/2004 eller enligt den här förordningen,

b) härröra från fiskeriprodukter som är tjänliga som livsmedel och som uppfyller kraven i detta avsnitt,

c) transporteras och lagras under hygieniska förhållanden,

d) kylas så snart som möjligt och bibehålla de temperaturer som anges i kapitel VII.

Genom undantag från punkt 1 d behöver livsmedelsföretagaren inte kyla fiskeriprodukterna om det rör sig om hela fiskeriprodukter som används direkt för framställning av fiskolja avsedd att användas som livsmedel, och råvaran bearbetas inom 36 timmar efter lastningen, förutsatt att färskhetskriterierna uppfylls och den totala mängden flyktiga kvävebaser (TVB-N) i de obearbetade fiskeriprodukterna inte överstiger de gränsvärden som anges i avsnitt II kapitel I punkt 1 i bilaga II till kommissionens förordning (EG) nr 2074/2005 (*).

2. Fiskolja ska framställas genom en process där all råvara som är avsedd för framställning av rå fiskolja genomgår en behandling som, beroende på vad som är relevant, innefattar upphettning, pressning, separering, centrifugering, bearbetning, raffinering och rening innan oljan släpps ut på marknaden till slutanvändaren.

3. Förutsatt att råvarorna och framställningsprocessen uppfyller kraven för fiskolja avsedd att användas som livsmedel får livsmedelsföretagaren i en och samma anläggning framställa och lagra såväl fiskolja avsedd att användas som livsmedel som fiskolja och fiskmjöl som inte är avsedda att användas som livsmedel.

4. I väntan på att särskild gemenskapslagstiftning antas ska livsmedelsföretagaren se till att fiskolja som släpps ut på marknaden för slutanvändaren uppfyller de nationella kraven.

(*) EUT L 338, 22.12.2005, s. 27."

e) Kapitel V ska ändras på följande sätt:

i) I första stycket ska följande mening läggas till:

"Kraven i delarna B och D ska inte gälla hela fiskeriprodukter som används direkt för framställning av fiskolja som är avsedd att användas som livsmedel."

ii) I del E ska punkt 1 ersättas med följande:

"1. Fiskeriprodukter som härrör från giftiga fiskar av följande familjer får inte släppas ut på marknaden: *Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae* och *Canthigasteridae*.

Färska, beredda, frysta och bearbetade fiskeriprodukter från fiskar av familjen *Gempylidae*, särskilt *Ruvettus pretiosus* och *Lepidocybium flavobrunneum*, får endast släppas ut på marknaden förpackade och ska vara märkta på ett sådant sätt att de ger konsumenten information om metoderna för beredning och tillagning och om risken i samband med förekomsten av ämnen som kan orsaka problem i matsmältningsorganen.

Det vetenskapliga namnet på fiskeriprodukterna ska åtföljа det vanliga namnet i märkningen."

2. I avsnitt IX kapitel II del III ska punkt 1 ersättas med följande:

”1. Livsmedelsföretagare som framställer mjölkprodukter ska införa förfaranden för att se till att mjölken, omedelbart före värmebehandlingen och vid överskridande av den acceptabla tidsperiod som anges i de HACCP-baserade förfarandena,

a) innehåller mindre än 300 000 bakterier per ml vid 30 °C om det rör sig om obehandlad komjölk som används för framställning av mjölkprodukter, och

b) innehåller mindre än 100 000 bakterier per ml vid 30 °C om det rör sig om värmebehandlad komjölk som används för framställning av mjölkprodukter.”

3. Avsnitt X ska ändras på följande sätt:

a) I kapitel I ska punkt 2 ersättas med följande:

”2. Fram till försäljning till konsumenten ska ägg förvaras och transporteras vid den, företrädesvis konstanta, temperatur som bäst bevarar deras hygieniska egenskaper, om inte den behöriga myndigheten infört nationella krav för utrymmen för lagring av ägg och i fordon som transporterar ägg mellan dessa lagringsutrymmen.”

b) I kapitel II del II ska punkt 1 ersättas med följande:

”1. Skalet på ägg som används för framställning av äggprodukter ska vara fullt utvecklat och utan sprickor. Skadade ägg får dock användas för framställning av flytande ägg eller äggprodukter om de levereras direkt från produktionsanläggningen eller en förpackningscentral till en anläggning som har godkänts för framställning av flytande ägg eller till en bearbetningsanläggning, där de ska knäckas så snart som möjligt.”