

A BIZOTTSÁG 1020/2008/EK RENDELETE**(2008. október 17.)**

az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének, valamint a 2076/2005/EK rendelet azonosító jelölés, nyerstej és tejtermékek, tojás és tojástermékek, valamint bizonyos halászati termékek tekintetében történő módosításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

meg különösképpen a halászati termékek hajók fedélzetén történő kezelésére vonatkozóan.

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 9. cikkére és 10. cikkének (1) bekezdésére,

mivel:

- (1) A 853/2004/EK rendelet II. mellékletében megállapított azonosító jelölésre vonatkozó előírások zavart okoztak a Közösségen belül és a Közösségen kívül előállított termékek azonosításában. Zökkenőmentes végrehajtásuk biztosítása érdekében ezért helyénvaló egyértelművé tenni ezeket a rendelkezéseket. Az érintett állati eredetű termékek zavartalan kereskedelmének biztosítása érdekében, rendelkezni kell arról, hogy azok a termékek, amelyeken 2009. november 1-je előtt a 853/2004/EK rendelettel összhangban azonosító jelzést helyeztek el, 2009. december 31-ig a Közösségbe importálhatók legyenek.
- (2) A 853/2004/EK rendelet 3. cikkének (2) bekezdésében megállapított általános elv ellenére, amely szerint az élelmiszer-ipari vállalkozók – amennyiben a higiénia ezt megköveteli – az ivóvízen kívül más anyagot nem használhatnak, a tiszta víz halak kezelésére történő felhasználását lehetővé tevő rendelkezéseket az élelmiszer-higiéniről szóló, 2004. április 29-i 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽²⁾ I. mellékletének A. része és a II. mellékletének VII. fejezete, valamint a 853/2004/EK rendelet III. mellékletében található VIII. szakasz I. és III., valamint IV. fejezetének II. része állapítja

- (3) A 853/2004/EK, a 854/2004/EK és a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet végrehajtására vonatkozó átmeneti szabályok megállapításáról, valamint a 853/2004/EK és a 854/2004/EK rendelet módosításáról szóló, 2005. december 5-i 2076/2005/EK bizottsági rendelet ⁽³⁾ 11. cikke úgy rendelkezik, hogy a szárazföldi létesítményekben 2009. december 31-ig tiszta víz is felhasználható.

- (4) Sokáig örvendett tudományos elismertségnek az, hogy a tengervíz technológiai célú felhasználása az ozmotikus sokk kockázatának megszüntetésével segít megőrizni az érzékszervi jellemzők sértetlenségét.

- (5) A tiszta tengervíz halászati termékek kezelésére és mosására történő felhasználása mindaddig nem jelent közegészségügyi kockázatot, amíg az élelmiszeripari vállalkozók kidolgozták a veszélyelemzés és kritikus ellenőrzési pontok (HACCP) rendszerén alapuló ellenőrző eljárásokat és a gyakorlatban alkalmazzák azokat annak biztosítására, hogy ez a víz a 852/2004/EK rendeletben megállapított tiszta tengervíz meghatározásával összhangban legyen. Ennek megfelelően helyénvaló elhagyni a 2076/2005/EK rendelet 11. cikkét és véglegesíteni az említett rendeletben foglalt, a tiszta tengervíz felhasználására vonatkozó átmeneti rendelkezést. A 853/2004/EK rendelet III. mellékletének VIII. szakaszát ennek megfelelően módosítani kell.

- (6) A 853/2004/EK rendelet III. mellékletének VIII. szakasza megállapítja az emberi fogyasztásra szánt halászati termékek és halolaj előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó követelményeket.

⁽¹⁾ HL L 139., 2004.4.30., 55. o.

⁽²⁾ HL L 139., 2004.4.30., 1. o.

⁽³⁾ HL L 338., 2005.12.22., 83. o.

- (7) Néhány tagállamban nehézségekbe ütközött ezeknek a specifikus előírásoknak a végrehajtása. A harmadik országokból importált halolajok tekintetében is problémák merültek fel. Az említett nehézségek főleg a nyersanyagokra vonatkozó előírásokból adódnak, amelyek az emberi felhasználásra szánt halolaj gyártási színvonalának és a halolajágazatban általában alkalmazott élelmiszer-gyártási gyakorlatok megfelelőségének biztosítására irányulnak. Végrehajtásuk harmonizálása érdekében ezért helyénvaló egyértelművé tenni ezeket a rendelkezéseket. A 853/2004/EK rendelet III. mellékletének VIII. szakaszát ennek megfelelően módosítani kell.

(8) Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság az élelmiszerláncban előforduló szennyezőanyagokról szóló 2004. augusztus 30-án elfogadott véleménye a *Gempylidae* (kígyómakrélafélék) családjához tartozó halászati termékek toxicitására vonatkozóan rámutatott, hogy az ehhez a családhoz tartozó halászati termékek – elsősorban a *Ruvettus pretiosus* és a *Lepidocybium flavobrunneum* – fogyasztása bizonyos feltételek mellett káros emésztőszervi hatásokat okozhat. A 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakaszának V. fejezete megállapítja az ezekre a halászati termékekre vonatkozó különös forgalomba hozatali szabályokat.

(9) A szóban forgó feltételek az említett fajokból származó friss, elkészített és feldolgozott halászati termékekre vonatkoznak. Mindazonáltal a fogyasztó hasonló kockázatnak van kitéve a *Gempylidae* családjából származó fagyasztott halászati termékek esetében is. Ezért helyénvaló az említett fagyasztott halászati termékekkel szemben is hasonló védelmi és tájékoztatási feltételeket támasztani. A 853/2004/EK rendelet III. mellékletének VIII. szakaszát ennek megfelelően módosítani kell.

(10) A 853/2004/EK rendelet III. mellékletében található IX. szakasz II. fejezete III. részének 1. a) pontja előírja, hogy a tejtermékeket gyártó élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a nyers tehéntej feldolgozás előtt megfeleljen egy határkritériumnak.

(11) E határ betartása különösen fontos az élelmiszerbiztonság vonatkozásában, amennyiben a tejet pasztörizációval vagy a pasztörizációnál kevésbé szigorú eljárással hőkezelték, és azt egy előre meghatározott időn belül nem hőkezelték. Ilyen körülmények között az ilyen hőkezelés alkalmazásának nincs elegendő csíraölő hatása, amely a keletkező tejtermék korai romlásához vezethet.

(12) A 2076/2005/EK rendelet 12. cikke az e kritériumnak való megfelelés ellenőrzésének korlátozását célzó átmeneti rendelkezéseket állapít meg az említett körülményekre vonatkozóan. Ezért helyénvaló elhagyni a 2076/2005/EK rendelet 12. cikkét és az említett átmeneti rendelkezést véglegesíteni. A 853/2004/EK rendelet III. mellékletének IX. szakaszát ennek megfelelően módosítani kell.

(13) A 853/2004/EK rendelet III. mellékletének X. szakasza megállapítja a tojásra és a tojástermékekre vonatkozó különös higiéniai szabályokat. Az említett szakasz I. fejezetének 2. pontja értelmében a tojásokat olyan, lehetőleg állandó hőmérsékleten kell tárolni és szállítani, amely a leginkább alkalmas higiéniai tulajdonságaik optimális megőrzésére.

(14) A 2076/2005/EK rendelet 13. cikkének (1) bekezdése rendelkezik arról, hogy azok a tagállamok, amelyek 2006. január 1-je előtt a tojástartároló helyiségekre, valamint az ilyen tárolóhelyiségek közötti tojásszállítást végző járművekre nemzeti hőmérsékleti követelményeket alkalmaztak, továbbra is alkalmazhatják ezeket a követelményeket 2009. december 31-ig. Mivel ez a lehetőség nem sérti a 853/2004/EK rendeletben előírt élelmiszerbiztonsági célkitűzéseket, helyénvaló az átmeneti rendelkezést véglegesíteni.

(15) Ezenfelül a 853/2004/EK rendelet III. mellékletében található X. szakasz II. fejezete II. részének 1. pontja értelmében repedt tojás csak bizonyos feltételek mellett használható fel tojástermék gyártásához. A 2076/2005/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése előírja, hogy az élelmiszer-ipari vállalkozók 2009. december 31-ig a kifejezetten e célból jóváhagyott létesítményben tojáslé előállítására használhatnak repedt tojást, feltéve, hogy a termelő létesítmény vagy a csomagolóközpont közvetlenül szállította azokat, és amint lehetséges, feltérésre kerültek. Mivel a törött tojás tojáslé előállítására történő felhasználása ilyen körülmények között nem jelent közegészségügyi kockázatot, helyénvaló az átmeneti rendelkezést véglegesíteni.

(16) A 2076/2005/EK rendelet 13. cikkét ezért el kell hagyni, a 853/2004/EK rendelet III. mellékletének X. szakaszát pedig ennek megfelelően módosítani kell.

(17) A 853/2004/EK és a 2076/2005/EK rendeletet ezért ennek megfelelően módosítani kell.

(18) Az ebben a rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerlánc- és Állat-egészségügyi Állandó Bizottság véleményével,

3. cikk

A 2076/2005/EK rendeletben a 11., 12. és 13. cikket el kell hagyni.

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

4. cikk

Azon állati eredetű termékek, amelyek a 853/2004/EK rendelet II. mellékletében található I. szakasz B. részének 8. pontjával összhangban 2009. november 1-je előtt azonosító jelölést helyeztek el, a Közösségbe importálható 2009. december 31-ig.

1. cikk

A 853/2004/EK rendelet II. melléklete e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

5. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő tizedik napon lép hatályba.

2. cikk

A 853/2004/EK rendelet III. melléklete e rendelet II. mellékletének megfelelően módosul.

A melléklet 1. pontjának b) alpontját azonban 2009. november 1-jétől kell alkalmazni.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2008. október 17-én.

a Bizottság részéről

Androulla VASSILIOU

a Bizottság tagja

I. MELLÉKLET

Az 853/2004/EK rendelet II. melléklete az alábbiak szerint módosul:

1. A I. szakasz a következőképpen módosul:

a) Az A. rész a következőképpen módosul:

i. Az 1. pont helyébe a következő szöveg lép:

„1. Az azonosító jelölést azelőtt kell felhelyezni a termékre, mielőtt az elhagyja a termelő létesítményt.”

ii. A 3. pont helyébe a következő szöveg lép:

„3. Nincs szükség azonosító jelölésre az olyan tojás csomagolásán, amelyen az 1234/2007/EK tanácsi rendelet (*) XIV. melléklete A. részének megfelelően elhelyezik a csomagolóközpont kódját.

(*) HL L 299., 2007.11.16., 1. o.”

b) A B. rész 8. pontja helyébe a következő szöveg lép:

„8. Amennyiben a jelölést egy, a Közösség területén lévő létesítményben helyezik fel, annak ovális alakúnak kell lennie, és tartalmaznia kell a következő rövidítések egyikét: CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK, vagy WE.

A Közösségen kívül található létesítményből a Közösségbe importált termékre felhelyezett jelölésnek a fenti rövidítéseket nem kell tartalmaznia.”

(2) A III. szakasz a következőképpen módosul:

a) A 1. pont helyébe a következő szöveg lép:

„1. A vágóhíd-üzemeltető nem engedhet állatokat a vágóhíd helyiségeibe, amíg a 852/2004/EK rendelettel összhangban nem kéri és kapja kézhez a származási gazdaság nyilvántartásában őrzött, élelmiszerláncra vonatkozó megfelelő információkat.”

b) A 3. pontban a bevezető mondat helyébe a következő szöveg lép:

„3. Az 1. pontban említett, élelmiszerláncra vonatkozó megfelelő információ különösen az alábbiakra terjed ki:”.

II. MELLÉKLET

A 853/2004/EK rendelet III. melléklete az alábbiak szerint módosul:

1. A VIII. szakasz a következőképpen módosul:

a) A bevezető rész helyébe a következő szöveg lép:

i. A 2. pont helyébe a következő szöveg lép:

„2. A III. fejezet A., C. és D. része, a IV. fejezet A. része és az V. fejezet a kiskereskedelemre vonatkozik.”

ii. A 3. pont első albekezdése a következő c) ponttal egészül ki:

„c) A vízkészlet esetében az említett rendelet II. melléklete VII. fejezetének követelményeit egészítik ki; tiszta tengervíz felhasználható halászati termék kezelésére és mosására, halászati termék hűtésére használt jég készítésére, valamint rákfélék és puhatestűek főzés utáni gyors lehűtésére.”

b) A II. rész I. fejezete az alábbiak szerint módosul:

i. A 2. pontban a második mondatot el kell hagyni.

ii. Az 5. pontot el kell hagyni.

iii. A 6. pont helyébe a következő szöveg lép:

„6. Amennyiben a hal fejét a fedélzeten távolítják el, illetve ott zsigerelik ki, a műveleteket a fogást követően a lehető leghamarabb, higiénikus körülmények között kell végrehajtani, a termékeket pedig azonnal és alaposan le kell mosni. Ebben az esetben a közegészségre esetlegesen veszélyt jelentő zsigereket és azok részeit a lehető leghamarabb el kell távolítani, és el kell különíteni az emberi fogyasztásra szánt termékektől. Az emberi fogyasztásra szánt májat és ikrát, illetve tejet jég alatt kell tartani az olvadó jég hőmérsékletét közelítő hőmérsékleten, vagy le kell fagyasztani.”

c) A III. fejezet az alábbiak szerint módosul:

i. Az A. rész 2. pontja helyébe a következő szöveg lép:

„2. A fejtávolítás és zsigerelés műveleteit higiénikusan kell végrehajtani. Amennyiben zsigerelésre technikai és kereskedelmi szempontból is lehetőség van, azt a termék kifogása vagy partra szállítása után a lehető leggyorsabban kell végrehajtani. A terméket a művelet végrehajtását követően alaposan le kell mosni.”

ii. Az E. részt el kell hagyni.

d) A IV. fejezet helyébe a következő szöveg lép:

„IV. FEJEZET: **BIZONYOS FELDOLGOZOTT HALÁSZATI TERMÉKEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK**

Az élelmiszer-ipari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását bizonyos feldolgozott halászati termékeket kezelő létesítményekben.

A. A RÁKOK ÉS KAGYLÓK FŐZÉSÉVEL SZEMBEN TÁMASZTOTT KÖVETELMÉNYEK

1. A főzést gyors hűtésnek kell követnie. Amennyiben más tartósítási módszert nem alkalmaznak, a hűtésnek addig kell folytatódnia, amíg a hőmérséklet meg nem közelíti az olvadó jég hőmérsékletét.

2. A héj és a páncél eltávolításának higiénikusan kell történnie, a termék szennyeződése nélkül. Amennyiben ezt a műveletet kézzel végzik, a munkásnak különös figyelmet kell fordítania a kézmosásra.

3. A héj és a páncél eltávolítását követően a főzött terméket azonnal le kell fagyasztani, vagy a lehető leghamarabb le kell hűteni a VII. fejezetben meghatározott hőmérsékletre.

B. EMBERI FOGYASZTÁSRA SZÁNT HALOLAJRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

1. Az emberi fogyasztásra szánt halolaj elkészítése során használt nyersanyagokra vonatkozó követelmények:

- a) a 852/2004/EK rendelet értelmében vagy ezzel a rendelettel összhangban nyilvántartásba vett vagy jóváhagyott létesítményből – ideértve a hajót is – származnak;
- b) olyan halászati termékből származnak, amely emberi fogyasztásra alkalmas és teljesíti az ebben a szakaszban meghatározott rendelkezéseket;
- c) szállításuk és raktározásuk higiénikus körülmények között történik;
- d) a lehető leghamarabb le kell hűteni őket a VII. fejezetben meghatározott hőmérsékletre.

Az 1. pont d) alpontjától eltérően az élelmiszer-ipari vállalkozó eltekinthet a halászati termék hűtésétől, amennyiben az emberi fogyasztásra szánt halolaj előállítása során egész halászati terméket használ, a nyersanyagot pedig a berakodást követő 36 órán belül feldolgozza, feltéve, hogy a frissességre vonatkozó kritérium teljesül és összes illóbázikus nitrogéntartalma (TVB-N) nem lépi túl a 2074/2005/EK bizottsági rendelet (*) II. mellékletében található II. szakasz I. fejezetének 1. pontjában meghatározott határértékeket.

- 2. A halolaj gyártási eljárása során biztosítani kell, hogy a nyers halolaj előállítására szánt valamennyi nyersanyagot, amennyiben indokolt, többek között melegítési, sajtolási, elkülönítési, centrifugálási, feldolgozási, finomítási és tisztítási eljárás lépéseinek vessék alá, mielőtt a végső fogyasztói piacra kerülne.
- 3. Amennyiben a nyersanyag és gyártási eljárás megfelel az emberi fogyasztásra szánt halolajra vonatkozó követelményeknek, az élelmiszer-ipari vállalkozó ugyanabban a létesítményben is előállíthatja és tárolhatja az emberi fogyasztásra szánt halolajat, valamint a nem emberi fogyasztásra szánt halolajat és hallisztet.
- 4. A specifikus közösségi jogszabály megalkotásáig az élelmiszer-ipari vállalkozónak biztosítania kell a végső fogyasztói piacon értékesítendő halolajra vonatkozó nemzeti szabályok betartását is.

(*) HL L 338., 2005.12.22., 27. o.”

e) Az V. melléklet az alábbiak szerint módosul:

i. A bevezető bekezdés a következő mondattal egészül ki:

„A B. és D. részben előírt követelmények nem vonatkoznak az egészben lévő halászati termékekre, amelyeket az emberi fogyasztásra szánt halolaj előállítása során közvetlenül használnak.”

ii. Az E. részben az 1. pont helyébe a következő szöveg lép:

„1. A következő családokba tartozó mérgező halakból származó halászati terméket nem lehet forgalomba hozni: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* és *Canthigasteridae*.

A *Gempylidae* családba tartozó halból, különösen *Ruvettus pretiosus*ból és *Lepidocybium flavobrunneum*ból származó friss, előkészített, fagyasztott és feldolgozott halászati termék csak védőcsomagolással/csomagolással ellátott filé formájában hozható forgalomba, és megfelelően kell címkézni, ami ellátja a fogyasztót az elkészítéssel/főzéssel, valamint a káros emésztőszervi hatásokat okozó anyagok jelenlétére vonatkozó kockázatokkal kapcsolatos információkkal.

A címkén a köznap elnevezést a halászati termék tudományos nevének is kísérnie kell.”

2. A IX. szakaszban a II. fejezet III. részében az 1. pont helyébe a következő szöveg lép:

„1. A tejtermékeket előállító élelmiszer-ipari vállalkozónak eljárásokat kell kezdeményeznie, hogy – a hőkezelés előtt közvetlenül, ha annak a HACCP-alapú eljárásokban meghatározott elfogadási időszaka lejárt – biztosítsa a következőket:

a) a tejtermék előállítására használt nyerstej összcsíraszama 30 °C hőmérsékleten kevesebb mint 300 000/ml; továbbá,

b) a tejtermék előállítására használt hőkezelt tehéntej összcsíraszama 30 °C hőmérsékleten kevesebb mint 100 000/ml.”

3. A X. szakasz a következőképpen módosul:

a) Az I. fejezetben a 2. pont helyébe a következő szöveg lép:

„2. A tojásokat a végső fogyasztónak történő értékesítésig olyan, lehetőleg állandó hőmérsékleten kell tárolni és szállítani, amely a legjobban megfelel higiéniai tulajdonságok optimális megőrzésére, kivéve, ha az illetékes hatóság nemzeti hőmérsékleti követelményeket ír elő a tojástartó helyiségekre, valamint az ilyen tárolóhelyiségek közötti tojásszállítást végző járművekre.”

b) A II. fejezetben, a II. rész. 1. pontja helyébe a következő szöveg lép:

„1. A tojástermékek előállításához használt tojás héjának teljesen kialakultnak és repedésmentesnek kell lennie. Tojáslé vagy tojástermék előállításához azonban repedt tojás is felhasználható, ha a termelőlétesítmény vagy a csomagoló központ közvetlenül egy tojáslé előállítására jóváhagyott létesítménybe, vagy egy feldolgozó létesítménybe továbbszállítja, ahol azt a lehető leghamarabb feltörlik.”
