

REGOLAMENTO (CE) N. 1022/2008 DELLA COMMISSIONE

del 17 ottobre 2008

recante modifica del regolamento (CE) n. 2074/2005 per quanto riguarda i valori limite di azoto basico volatile totale (ABVT)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

essere refrigerati il più rapidamente possibile dopo lo sbarco e devono essere conservati a una temperatura che si avvicini a quella del ghiaccio fondente.

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale⁽¹⁾, in particolare l'articolo 11, paragrafo 9,

considerando quanto segue:

(1) L'allegato III, sezione VIII del regolamento (CE) n. 853/2004 dispone che gli operatori del settore alimentare effettuino controlli specifici per evitare che prodotti della pesca impropri al consumo umano siano immessi sul mercato; tali controlli hanno per oggetto anche i valori limite di azoto basico volatile totale (ABVT).

(2) Nell'allegato II, sezione II, capitolo I del regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione, del 5 dicembre 2005, recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione dei controlli ufficiali a norma dei regolamenti (CE) n. 854/2004 e 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004⁽²⁾ sono fissati i valori limite di azoto basico volatile totale (ABVT) per talune categorie di prodotti della pesca e i metodi di analisi da utilizzare.

(3) Secondo quanto dispone l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004, quando le navi che non sono state progettate ed equipaggiate per la conservazione dei prodotti della pesca freschi a bordo per oltre 24 ore sbarcano le loro catture, i prodotti freschi della pesca devono

(4) Tuttavia, se i prodotti della pesca interi trattati su tali navi sono direttamente utilizzati nella preparazione di olio di pesce destinato al consumo umano, la materia prima può essere trasformata entro 36 ore senza refrigerazione dopo la cattura o il carico sulla nave, a condizione che i prodotti della pesca soddisfino ancora i criteri di freschezza.

(5) È quindi opportuno fissare un valore limite generale di ABVT per le specie di pesci utilizzate per la produzione diretta di olio di pesce destinato al consumo umano, nel caso in cui si faccia ricorso a detta possibilità.

(6) Poiché esistono differenze tra le specie, può anche essere opportuno fissare valori limite di ABVT più elevati per talune specie. In attesa di un'armonizzazione a livello comunitario di tali valori limite più elevati, agli Stati membri deve essere consentito di applicare limiti nazionali per talune specie, a condizione che i pesci soddisfino ancora i criteri di freschezza.

(7) Occorre pertanto modificare di conseguenza il regolamento (CE) n. 2074/2005.

(8) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

L'allegato II del regolamento (CE) n. 2074/2005 è modificato come indicato nell'allegato del presente regolamento.

⁽¹⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55; rettifica nella GU L 226 del 25.6.2004, pag. 22.

⁽²⁾ GU L 338 del 22.12.2005, pag. 27.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il decimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 17 ottobre 2008.

Per la Commissione

Androulla VASSILIOU

Membro della Commissione

ALLEGATO

Nell'allegato II, sezione II, capitolo I, del regolamento (CE) n. 2074/2005, il punto 1 è sostituito dal seguente:

- «1. I prodotti della pesca non trasformati sono considerati impropri al consumo umano qualora risultino dubbia la loro freschezza dal controllo organolettico e il controllo chimico dimostri che i seguenti valori limite di ABTV sono superati:
- a) 25 mg di azoto/100 g di carne per le specie di cui al capitolo II, punto 1;
 - b) 30 mg di azoto/100 g di carne per le specie di cui al capitolo II, punto 2;
 - c) 35 mg di azoto/100 g di carne per le specie di cui al capitolo II, punto 3;
 - d) 60 mg di azoto/100 g dei prodotti della pesca interi utilizzati direttamente per la preparazione di olio di pesce destinato al consumo umano di cui all'allegato III, sezione VIII, capitolo IV, parte B, punto 1, secondo comma del regolamento (CE) n. 853/2004; tuttavia, se la materia prima è conforme alla parte B, punto 1, lettere a), b) e c), di detto capitolo, gli Stati membri possono fissare limiti più elevati per talune specie finché non saranno state emanate norme comunitarie specifiche.

Il metodo di riferimento da applicare per il controllo del valore limite di ABTV consiste nel distillare un estratto deproteinizzato mediante acido perclorico, come descritto nel capitolo III».
