

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1020/2008 НА КОМИСИЯТА

от 17 октомври 2008 година

за изменение на приложения II и III към Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход и на Регламент (ЕО) № 2076/2005 по отношение на идентификационната маркировка, суровото мляко и млечните продукти, яйцата и яйчените продукти и някои рибни продукти

(текст от значение за ЕИП)

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

IV от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004, и по-специално за обработка на риба на борда на кораби.

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход⁽¹⁾, и по-специално член 9 и член 10, параграф 1 от него,

като имат предвид, че:

(1) Разпоредбите относно идентификационната маркировка, посочени в приложение II към Регламент (ЕО) № 853/2004, породиха неяснота по отношение на идентификацията на продуктите, произведени в Общността, и продуктите, произведени извън Общността. Следователно е целесъобразно посочените разпоредби да бъдат изяснени с цел да се осигури безпроблемното им прилагане. За да не бъде възпрепятствана търговията със съответните продукти от животински произход обаче следва да бъде предвидено продуктите, на които е поставена идентификационна маркировка в съответствие с Регламент (ЕО) № 853/2004 преди 1 ноември 2009 г., да могат да бъдат внасяни в Общността до 31 декември 2009 г.

(2) Освен общия принцип, определен в член 3, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 853/2004, съгласно който предприятията за хранителни продукти, когато хигиената го изисква, не използват никакво вещество, различно от питейна вода, — разпоредби, позволяващи използването на чиста вода за обработката на риба, посочени в част А от приложение I и в глава VII от приложение II към Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните⁽²⁾ и в част II от глава I и раздел VIII, глави III и

(3) В член 11 от Регламент (ЕО) № 2076/2005 на Комисията от 5 декември 2005 г. относно определяне на преходни разпоредби за прилагането на Регламенти (ЕО) № 853/2004, (ЕО) № 854/2004 и (ЕО) № 882/2004 на Европейския парламент и на Съвета и за изменение на Регламенти (ЕО) № 853/2004 и (ЕО) № 854/2004⁽³⁾ се предвижда предприятия на сушата да могат да използват чиста вода до 31 декември 2009 г.

(4) Отдавна е признато от науката, че използването на морска вода при рибни продукти е от технологичен интерес, тъй като спомага органолептичните им характеристики да се запазят, като се елиминира рискът от осмотичен шок.

(5) Използването на чиста морска вода за обработка и измиване на рибни продукти не представлява риск за общественото здраве, при условие че от предприятията за хранителни продукти са били разработени и приложени контролни процедури, основани по-конкретно на анализ на риска и критичната контролна точка (НАССР), за да се гарантира, че водата е в съответствие с определението за чиста морска вода, посочено в Регламент (ЕО) № 852/2004. Следователно е целесъобразно член 11 от Регламент (ЕО) № 2076/2005 да бъде заличен, а временната разпоредба по отношение на използването на чиста морска вода, предвидена в посочения регламент, да бъде направена постоянна. Раздел VIII от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 следва да бъде съответно изменен.

(6) В раздел VIII от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 са определени изискванията при производството и предлагането на пазара на рибни продукти, предназначени за консумация от човека, включително рибно масло.

⁽¹⁾ ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 55.

⁽²⁾ ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 1.

⁽³⁾ ОВ L 338, 22.12.2005 г., стр. 83.

- (7) В някои от държавите-членки имаше трудности при прилагането на посочените специфични изисквания. Бяха налице и проблеми, свързани с вноса на рибно масло от трети страни. Тези трудности са свързани предимно с изискванията по отношение на суровините, чиято цел е да се гарантира пригодността на последните за производството на рибно масло, предназначено за консумация от човека, и с прилаганите в индустрията за производство на рибно масло практики при производството на храни. Следователно е целесъобразно посочените разпоредби да бъдат изяснени с цел да се хармонизира тяхното прилагане. Раздел VIII от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 следва да бъде съответно изменен.
- (8) Приетото на 30 август 2004 г. становище на Европейския орган за безопасност на храните относно замърсителите в хранителната верига по отношение на токсичността на продукти от риби, принадлежащи към семейства *Gempylidae*, показва, че продукти от риби, принадлежащи към посоченото семейство, и по-специално от *Ruvettus pretiosus* и *Lepidocybium flavobrunneum*, могат да имат неблагоприятно въздействие върху стомашно-чревния тракт, ако се консумират при определени условия. В раздел VIII, глава V от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 са определени специфичните здравни правила за пускане на пазара на посочените рибни продукти.
- (9) Посочените условия се прилагат за пресни, обработени и преработени рибни продукти, получени от упоменатите видове риби. Подобен риск за здравето на потребителите обаче може да бъде открит при замразени рибни продукти, получени от *Gempylidae*. Следователно е целесъобразно да бъдат изисквани подобни условия за безопасност и информираност за посочените замразени рибни продукти. Раздел VIII от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 следва да бъде съответно изменен.
- (10) Раздел IX, глава II, част III точка 1, буква а) от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 предвижда, че предприятията за хранителни продукти, произвеждащи млечни продукти, трябва да гарантират, че суровото краве мляко отговаря на минимални критерии преди преработката.
- (11) Съответствието с това ограничение е особено важно за безопасността на храните, когато млякото трябва да бъде топлинно обработено чрез пастеризация или друг процес, който е по-малко стриктен от пастеризацията, и не е било топлинно обработено в рамките на предварително определено време. При такива обстоятелства прилагането на такава топлинна обработка не притежава достатъчен бактерициден ефект, което може да доведе до преждевременно разваляне на получения млечен продукт.
- (12) В член 12 от Регламент (ЕО) № 2076/2005 е предвидена преходна разпоредба, с която се цели да се ограничи проверката на съответствието с този критерий до такива обстоятелства. Следователно е целесъобразно член 12 от Регламент (ЕО) № 2076/2005 да бъде заличен, а временната разпоредба да бъде направена постоянна. Раздел IX от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 следва да бъде съответно изменен.
- (13) В Раздел X от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 са определени специфични хигиенни правила за яйца и яйчени продукти. Съгласно глава I, точка 2 от посочения раздел яйцата следва да бъдат съхранявани и транспортирани по възможност при най-подходящата за осигуряване на оптимално съхранение на техните хигиенни качества постоянна температура.
- (14) В член 13, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 2076/2005 държавите-членки, които преди 1 януари 2006 г. са прилагали национални изисквания за температура за съоръжения за съхраняване на яйца и за транспортни средства, транспортиращи яйца между такива съоръжения, могат да продължат да прилагат тези изисквания до 31 декември 2009 г. Тъй като тази възможност не противоречи на целите, свързани с безопасността на храните, посочени в Регламент (ЕО) № 853/2004, е целесъобразно посочената временна разпоредба да бъде направена постоянна.
- (15) Освен това, съгласно раздел X, глава II, част II, точка 1 от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 пукнати яйца могат да се използват за производството на яйчени продукти при определени условия. Съгласно член 13, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 2076/2005 операторите от сектора на храните могат да използват пукнати яйца за производството на течни яйца в предприятие, одобрено за тази цел до 31 декември 2009 г., при условие че предприятието на производство или опакованият център са ги доставили директно и те са счупени възможно най-скоро. Тъй като използването на пукнати яйца за производството на течни яйца при такива условия не представлява риск за общественото здраве, е целесъобразно посочената временна разпоредба да бъде направена постоянна.
- (16) Следователно член 13 от Регламент (ЕО) № 2076/2005 следва да бъде заличен, а раздел X от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 следва да бъде съответно изменен.
- (17) Следователно регламенти (ЕО) № 853/2004 и (ЕО) № 2076/2005 следва да бъдат съответно изменени.

(18) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по хранителната верига и здравето на животните,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Приложение II към Регламент (ЕО) № 853/2004 се изменя в съответствие с приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се изменя в съответствие с приложение II към настоящия регламент.

Член 3

В Регламент (ЕО) № 2076/2005 се заличат членове 11, 12 и 13.

Член 4

Продуктите от животински произход, на които е поставена идентификационна маркировка в съответствие с раздел I, част Б, точка 8 от приложение II към Регламент (ЕО) № 853/2004 преди 1 ноември 2009 г., могат да бъдат внасяни в Общността до 31 декември 2009 г.

Член 5

Настоящият регламент влиза в сила на десетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Точка 1, буква б) от приложение I обаче се прилага от 1 ноември 2009 г.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 17 октомври 2008 година.

За Комисията
Androulla VASSILIOU
Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Приложение II към Регламент (ЕО) № 853/2004 се изменя, както следва:

1. Раздел I се изменя, както следва:

а) Част А се изменя, както следва:

i) точка 1 се заменя със следното:

„1. Идентификационният знак трябва да се постави преди продуктът да напусне производственото предприятие.“;

ii) точка 3 се заменя със следното:

„3. Не е необходим идентификационен знак за опаковки яйца, когато е поставен регистрационният номер на опаковъчния център, в съответствие с част А от приложение XIV към Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета (*).

(*) ОВ L 299, 16.11.2007 г., стр. 1.“

б) В част Б точка 8 се заменя със следния текст:

„8. Когато знакът е поставен в обект, който е разположен в рамките на Общността, той трябва да бъде с овална форма и да съдържа съкращението CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK или WE.

Посочените съкращения не трябва да се включват в знаци, поставени на продукти, внесени в Общността от обекти, намиращи се извън Общността.“

2. Раздел III се изменя, както следва:

а) Точка 1 се заменя със следното:

„1. Операторите на клиници не трябва да приемат животни в помещенията на клиницата, освен когато са потърсили и са получили необходимата информация за хранителната верига, която се съдържа в документацията на обекта на произход в съответствие с Регламент (ЕО) № 852/2004.“

б) В точка 3 вводителното изречение се заменя със следния текст:

„3. Съответната информация за хранителната верига, посочена в точка 1, обхваща по-специално:“.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

Приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се изменя, както следва:

1. Раздел VIII се изменя, както следва:

а) Уводната част се изменя, както следва:

i) точка 2 се заменя със следното:

„2. Глава III, части А, В и Г, глава IV, част А и глава V се прилагат за търговията на дребно“;

ii) в точка 3, първа алинея, се добавя следната буква в):

„в) Когато става въпрос за подаваната вода, те допълват изискванията съгласно глава VII от приложение II към посочения регламент; чиста морска вода може да бъде използвана за обработка и измиване на рибни продукти, за производство на лед, използван за охлаждане на продукти, и за бързо охлаждане на ракообразни и мекотели след сваряването им.“

б) Глава I, част II се изменя, както следва:

i) в точка 2 се заличава второто изречение;

ii) точка 5 се заличава;

iii) точка 6 се заменя със следното:

„6. Когато отстраняването на главите и изкормването на рибата става на кораба, това трябва да стане по хигиеничен начин възможно най-бързо след като рибата е уловена и продуктите трябва незабавно и внимателно да се измият. В такъв случай вътрешностите и частите, които биха застрашили здравето на хората, трябва да се отстранят възможно най-бързо и да се съхраняват отделно от продуктите, предназначени за консумация от човека. Черният дроб и хайверът, предназначени за човешка консумация, се съхраняват покрити с лед при температура, близка до тази на топене на леда, или се замразяват.“

в) Глава III се изменя, както следва:

i) в част А точка 2 се заменя със следния текст:

„2. Такива операции като отстраняване на главите и изкормване трябва да се извършват по хигиеничен начин. Когато изкормването е възможно от техническа и търговска гледна точка, то трябва да се направи възможно най-бързо след като продуктите са уловени или свалени на сушата. Продуктите трябва да се измият внимателно веднага след тези операции.“;

ii) част Д се заличава.

г) Глава IV се заменя със следното:

„ГЛАВА IV: ИЗИСКВАНИЯ ЗА НЯКОИ ПРЕРАБОТЕНИ РИБНИ ПРОДУКТИ

Предприятията за хранителни продукти трябва да осигурят спазване на следните изисквания в обектите, обработващи някои преработени рибни продукти.

A. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ВАРЕНЕ НА РАКООБРАЗНИ И МЕКОТЕЛИ

1. Варенето трябва да бъде последвано от бързо охлаждане. Ако не се използва друг начин за консервиране, охлаждането трябва да продължи до достигането на температура, близка до температурата на топене на леда.
2. Отстраняването на черупките и външните обвивки трябва да се извърши по хигиеничен начин, за да се избегне замърсяването на продукта. Когато тези операции се извършват ръчно, работниците трябва да обърнат специално внимание на измиването на ръцете си.
3. След отстраняването на черупките и външните обвивки сварените продукти трябва незабавно да бъдат замразени или да бъдат охладени възможно най-бързо до температурата, предвидена в глава VII.

В. ИЗИСКВАНИЯ ЗА РИБНО МАСЛО, ПРЕДНАЗНАЧЕНО ЗА КОНСУМАЦИЯ ОТ ЧОВЕКА

1. Суровините, използвани за приготвянето на рибно масло за консумация от човека, трябва да:
 - а) идват от обекти, включително кораби, регистрирани или одобрени съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 852/2004 или в съответствие с изискванията на настоящия регламент;
 - б) са получени от рибни продукти, които са годни за консумация от човека и които отговарят на изискванията, посочени в настоящия раздел;
 - в) са транспортирани и съхранявани при хигиенични условия;
 - г) са охладени възможно най-бързо и да са държани при температури, посочени в глава VII.

Чрез дерогация от точка 1, буква г), предприятието за хранителни продукти може да не охлади рибните продукти, ако всичките рибни продукти са използвани директно за приготвянето на рибно масло за консумация от човека и суровината е преработена в рамките на 36 часа след натоварването, при условие че са спазени изискванията за пресни продукти и стойностите на общия летлив основен азот (TVB-N) при непреработените рибни продукти не надвишават границите, посочени в раздел II, глава I, точка 1 от приложение II към Регламент (ЕО) № 2074/2005 на Комисията (*).

2. С производствения процес за рибно масло трябва да се гарантира, че всички суровини, предназначени за производството на сурово рибно масло, са обект на обработка, включително, където е приложимо, са следвани стъпките завяване, пресоване, отделяне, центрофугиране, преработване, рафиниране и пречистване преди да бъде пуснато на пазара за крайния потребител.
3. При условие че суровините и производственият процес отговарят на изискванията, приложими за рибно масло, предназначено за консумация от човека, дадено предприятие за хранителни продукти може да произвежда и съхранява в един и същ обект както рибно масло за консумация от човека, така и рибно масло и рибно брашно, които не са предназначени за консумация от човека.
4. Докато бъде създадено специално законодателство на Общността, предприятията за хранителни продукти трябва да осигурят съответствие с националните правила за рибно масло, пуснато на пазара за крайния потребител.

(*) ОВ L 338, 22.12.2005 г., стр. 27.“

д) Глава V се изменя, както следва:

- i) следното изречение се добавя към вводния параграф:

„Изискванията, предвидени в части Б и Г, не се прилагат за всички рибни продукти, които се използват директно за приготвяне на рибно масло, предназначено за консумация от човека.“

- ii) в част Д точка 1 се заменя със следния текст:

„1. Рибни продукти, произведени от отровна риба от следните семейства, не трябва се пускат на пазара: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* и *Canthigasteridae*.

Пресни, приготвени, замразени и преработени рибни продукти, принадлежащи към семейството *Gempylidae*, по-специално *Ruvettus pretiosus* и *Lepidocybium flavobrunneum*, могат да бъдат пускани на пазара само в опакован/пакетиран вид и трябва да бъдат подходящо етикетирани, за да предоставят на потребителя информация за методите на приготвяне/варене и за свързаните рискове от наличие на вещества, които имат неблагоприятно въздействие върху стомашно-чревния тракт.

Научното наименование на рибните продукти трябва да придружава обикновеното име върху етикета.“

2. В раздел IX, глава II, част III, точка 1 се заменя със следния текст:

„1. Предприятията за хранителни продукти, произвеждащи млечни продукти, трябва да въведат процедури, за да гарантират, че непосредствено преди да бъде топлинно обработено и след като е преминал периодът на приемане, посочен в процедурите, базирани на HACCP:

(а) суровото краве мляко, използвано за приготвянето на млечни продукти, има общ брой микроорганизми по-малко от 300 000 на ml при 30 °C; и

(б) топлинно обработеното краве мляко, използвано за приготвянето на млечни продукти, има общ брой микроорганизми по-малко от 100 000 на ml при 30 °C.“

3. Раздел X се изменя, както следва:

а) В глава I параграф 2 се заменя със следния текст:

„2. Яйцата трябва да бъдат съхранявани и транспортирани до продажбата им на крайния потребител при температура, за предпочитане постоянна, която е най-подходяща за осигуряване на оптимално запазване на хигиенните им свойства, освен ако компетентният орган не наложи национални изисквания за температурата в съоръженията за съхраняване на яйца и в превозните средства, в които се транспортират яйца между такива съоръжения.“

б) В глава II, част II точка 1 се заменя със следния текст:

„1. Черупките на яйцата, които се използват за производството на яйчени продукти, трябва да са напълно развити и да не са пробити. Пукнатите яйца могат да се използват за производството на течни яйца или на яйчени продукти, ако производственото предприятие или опаковъчният център ги доставят директно на предприятие, одобрено за производството на течни яйца, където яйцата трябва да бъдат счупени възможно най-бързо.“
