

**РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1022/2008 НА КОМИСИЯТА****от 17 октомври 2008 година****за изменение на Регламент (ЕО) № 2074/2005 по отношение на максимално допустимите граници на летлив основен азот (TVB-N)****(текст от значение за ЕИП)**

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

рибни продукти трябва да бъдат охладени възможно най-бързо след свалянето им на сушата и съхранявани при температура на топене на леда.

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<sup>(1)</sup>, и по-специално член 11, параграф 9 от него,

(4) Въпреки това, когато всички рибни продукти в подобни кораби се използват директно за производството на рибно масло за човешка консумация, суровината може да бъде преработена без да бъде охладена до 36 часа след улова или след натоварването ѝ на кораба, при условие че рибните продукти все още отговарят на критериите за пресни продукти.

като има предвид, че:

(5) Следователно в този случай е целесъобразно да се определи обща максимално допустима граница на TVB-N, която не следва да бъде превишавана за рибните видове, използвани за директно производство на рибно масло за човешка консумация.

(1) В раздел VIII от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 се предвижда, че предприятията за хранителни продукти трябва да извършват специфични проверки с цел предотвратяване пускането на пазара на негодни за човешка консумация рибни продукти. Тези проверки включват и общите максимално допустими граници на летлив основен азот (TVB-N), които не трябва да бъдат превишавани.

(6) Предвид различията между отделните видове, би било целесъобразно за някои видове да се определят по-високи максимално допустими граници на TVB-N. До хармонизирането на тези по-високи максимално допустими граници на TVB-N на равнище на Общността, държавите-членки следва да имат право да прилагат национални максимално допустими граници за някои видове, при условие че рибата все още отговаря на критериите за пресни продукти.

(2) В глава I на раздел II от приложение II към Регламент (ЕО) № 2074/2005 на Комисията от 5 декември 2005 г. за установяване на мерки за прилагане по отношение на някои продукти съгласно Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета и по отношение на организацията на официалния контрол съгласно Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейския парламент и на Съвета и Регламент (ЕО) № 882/2004 на Европейския парламент и на Съвета, за дерегиране от Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета и за изменение на Регламенти (ЕО) № 853/2004 и (ЕО) № 854/2004<sup>(2)</sup> се определят максимално допустимите граници на TVB-N за някои категории рибни продукти и методите за анализ, които да бъдат използвани.

(7) Регламент (ЕО) № 2074/2005 следва да бъде съответно изменен.

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

(3) Съгласно приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004 когато кораби, които не са проектирани и конструирани за запазване на рибните продукти за повече от 24 часа, свалят своя улов на брега, пресните

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

<sup>(1)</sup> ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 55.

<sup>(2)</sup> ОВ L 338, 22.12.2005 г., стр. 27.

Приложение II към Регламент (ЕО) № 2074/2005 се изменя в съответствие с приложението към настоящия регламент.

*Член 2*

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

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

В глава I на раздел II от приложение II към Регламент (ЕО) № 2074/2005 точка 1 се заменя със следното:

- „1. Непреработени рибни продукти се считат като негодни за човешка консумация, където органолептичната оценка е повдигнала съмнения по отношение на тяхната преснота и химически проверки, които разкриват, че следните TVB-N максимално допустими граници са превишени:
- а) 25 mg азот/100 g плът за видовете, посочени в точка 1 от глава II;
  - б) 30 mg азот/100 g плът за видовете, посочени в точка 2 от глава II;
  - в) 35 mg азот/100 g плът за видовете, посочени в точка 3 от глава II;
  - г) 60 mg азот/100 g от целия рибен продукт, използван директно за производството на рибно масло за човешка консумация, както е посочено в част Б, точка 1 от глава IV на раздел VIII от приложение III към Регламент (ЕО) № 853/2004; въпреки това, когато суровината отговаря на изискванията на букви а), б) и в) от част Б, точка 1 от посочената глава, държавите-членки могат да определят по-високи максимално допустими граници за някои видове до установяването на специфично законодателство на Общността.

Референтният метод, който трябва да се използва за проверка на максимално допустимите граници на TVB-N, включва дестилиране на екстракт, депотеинизиран чрез перхлорна киселина, както е посочено в глава III.“

---