

NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 1021/2008

ze dne 17. října 2008,

kterým se mění přílohy I, II a III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě, a nařízení (ES) č. 2076/2005, pokud jde o živé mlže, některé produkty rybolovu a personál, který pomáhá při úředních kontrolách na jatkách

(Text s významem pro EHP)

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

proškolen stejným způsobem jako úřední pomocní veterinární pracovníci pro úkoly těchto pracovníků.

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě⁽¹⁾, a zejména na článek 16 a čl. 17 odst. 1 uvedeného nařízení,

- (4) Článek 14 nařízení Komise (ES) č. 2076/2005 ze dne 5. prosince 2005, kterým se stanoví přechodná opatření pro provádění nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004⁽²⁾ a mění nařízení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004, stanoví, že školení se do 31. prosince 2009 může omezit na zajištění toho, aby byl personál jatek proškolen s ohledem na zvláštní úkoly, k jejichž provádění je oprávněn.

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Příloha I oddíl I kapitola III nařízení (ES) č. 854/2004 stanoví požadavky na označení zdravotní nezávadnosti jatečně upravených těl, u nichž nejsou důvody k prohlášení masa za nevhodné k lidské spotřebě. V souvislosti s některými uvedenými požadavky vznikaly nejasnosti při identifikaci produktů vyprodukovaných ve Společenství a produktů vyprodukovaných mimo Společenství. Je proto vhodné uvedená ustanovení objasnit, aby se zajistilo jejich hladké provádění.

- (5) Uvedené omezení nemělo negativní dopad na požadavky na úřední kontroly, pokud jde o čerstvé maso, stanovené v nařízení č. 854/2004. Je tedy vhodné učinit uvedené přechodné opatření stanovené v nařízení (ES) č. 2076/2005 trvalým a umožnit členským státům zavést buď úplný, nebo omezený systém školení a rozhodnout o jeho praktické organizaci, včetně zkušebního řízení. Je tedy vhodné článek 14 nařízení (ES) č. 2076/2005 vypustit a přílohu I oddíl III kapitolu III část A nařízení (ES) č. 854/2004 odpovídajícím způsobem změnit.

- (2) Aby však nebyl narušen obchod s dotčenými produkty, mělo by být stanoveno, že produkty, u nichž bylo použito označení zdravotní nezávadnosti v souladu s nařízením (ES) č. 854/2004 do 1. listopadu 2009, smějí být dováženy do Společenství do 31. prosince 2009.

- (6) Příloha II kapitola II část A bod 4 nařízení (ES) č. 854/2004 stanoví, že živí mlži z oblastí třídy B nesmí překročit hodnotu 4 600 *E. coli* na 100 g svaloviny a tekutiny mezi lasturami. Článek 17a nařízení (ES) č. 2076/2005 zavádí do 31. prosince 2009 u 10 % vzorků živých mlžů pocházejících z uvedených oblastí práh tolerance.

- (3) Podle čl. 5 odst. 6 nařízení (ES) č. 854/2004 mohou členské státy personálu jatek povolit, aby pomáhal při úředních kontrolách výroby masa z drůbeže a zajíců, a to prováděním určitých zvláštních úkolů úředních pomocných veterinárních pracovníků. Příloha I oddíl III kapitola III část A uvedeného nařízení stanoví, že uvedené povolení smí být uděleno pouze, pokud je personál zařízení ke spokojenosti příslušného orgánu

- (7) Tento práh tolerance nepředstavuje riziko pro veřejné zdraví, pokud u 10 % vzorků živých mlžů není překročena horní hranice 46 000 *E. coli* na 100 g svaloviny a tekutiny mezi lasturami. Je tedy vhodné uvedený práh tolerance zachovat nastálo. Je tedy vhodné článek 17a nařízení (ES) č. 2076/2005 vypustit a přílohu II kapitolu II část A bod 4 nařízení (ES) č. 854/2004 odpovídajícím způsobem změnit.

(1) Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 206.

(2) Úř. věst. L 338, 22.12.2005, s. 83.

- (8) Stanovisko Evropského úřadu pro bezpečnost potravin ze dne 30. srpna 2004 o kontaminujících látkách v potravinovém řetězci týkající se toxicity produktů rybolovu z čeledi *Gempylidae* prokázalo, že produkty rybolovu z uvedené čeledi, zejména *Ruvettus pretiosus* a *Lepidocybium flavobrunneum*, mohou mít, nejsou-li konzumovány za určitých podmínek, nepříznivé gastrointestinální účinky. Nařízení (ES) č. 854/2004 vyžaduje, aby příslušné orgány členských států prováděly kontroly, pokud jde o podmínky uvádění na trh, které musí provozovatelé potravinářských podniků splňovat v souvislosti s produkty rybolovu z čeledi *Gempylidae*.
- (9) Tyto podmínky se vztahují na čerstvé, připravené a zpracované produkty rybolovu získané z uvedených druhů. Obdobné riziko pro spotřebitele může nicméně vyvstat v souvislosti se zmrazenými produkty rybolovu získanými z uvedené čeledi. Je tedy vhodné vyžadovat, aby příslušné orgány prováděly kontroly rovněž zmrazených produktů rybolovu z uvedené čeledi.
- (10) Nařízení (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 2076/2005 by proto měla být odpovídajícím způsobem změněna.
- (11) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Přílohy I, II a III nařízení (ES) č. 854/2004 se mění v souladu s přílohou tohoto nařízení.

Článek 2

V nařízení (ES) č. 2076/2005 se zrušují články 14 a 17a.

Článek 3

Produkty živočišného původu, u nichž bylo použito označení zdravotní nezávadnosti v souladu s přílohou I oddílem I kapitolou III bodem 3 písm. c) nařízení (ES) č. 854/2004 do 1. listopadu 2009, smějí být dováženy do Společenství do 31. prosince 2009.

Článek 4

Toto nařízení vstupuje v platnost desátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Bod 1 písm. a) přílohy tohoto nařízení se však použije ode dne 1. listopadu 2009.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 17. října 2008.

Za Komisi
Androulla VASSILIOU
členka Komise

PŘÍLOHA

Přílohy I, II a III nařízení (ES) č. 854/2004 se mění takto:

1) Příloha I se mění takto:

a) V oddíle I kapitole III bodě 3 se písm. c) nahrazuje tímto:

„c) pokud označení umísťují jatky nacházející se ve Společenství, musí označení obsahovat zkratku CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK nebo WE.

Uvedené zkratky nesmí být obsaženy v označeních umístěných na mase dovezeném do Společenství z jatek, které se nacházejí mimo Společenství.“

b) V oddíle III kapitole III části A se písm. a) nahrazuje tímto:

„a) Pokud se v zařízení alespoň dvanáct měsíců postupuje podle správné hygienické praxe podle čl. 4 odst. 4 tohoto nařízení a používá se postup založený na zásadách HACCP, může příslušný orgán povolit, aby personál zařízení prováděl úkoly úředních pomocných veterinárních pracovníků. Povolení smí být uděleno pouze, pokud je personál zařízení ke spokojenosti příslušného orgánu proškolen stejným způsobem jako úřední pomocní veterinární pracovníci pro úkoly úředních pomocných veterinárních pracovníků nebo pro specifické úkoly, které smějí tyto pracovníci provádět. Za tento personál musí odpovídat úřední veterinární lékař, řídit jej a dohlížet na něj. Za těchto okolností se úřední veterinární lékař účastní vyšetření před porážkou a po porážce, dohlíží na tyto činnosti a provádí pravidelné kontroly činnosti s cílem zajistit, aby práce vykonávaná personálem na jatkách splňovala zvláštní kritéria stanovená příslušným orgánem, a zaznamenává výsledky těchto kontrol. Pokud má práce personálu vliv na hygienickou úroveň zařízení a pokud tento personál neplní úkoly řádně nebo je plní způsobem, který je příslušným orgánem považován za neuspokojivý, musí být tento personál nahrazen úředními pomocnými veterinárními pracovníky.“

2) V příloze II kapitole II části A se bod 4 nahrazuje tímto:

„4. Příslušný orgán může klasifikovat jako oblasti třídy B ty oblasti, ve kterých mohou být živí mlži sbíráni, avšak mohou být uvedeni na trh k lidské spotřebě až po umístění ve středisku pro čištění nebo po sádkování, aby splňovali hygienické normy uvedené v bodě 3. Živí mlži z těchto oblastí nesmějí překročit u 90 % vzorků hodnotu 4 600 *E. coli* na 100 g svaloviny a tekutiny mezi lasturami. U zbývajících 10 % vzorků nesmí živí mlži z překročit hodnotu 46 000 *E. coli* na 100 g svaloviny a tekutiny mezi lasturami.

Referenční metodou pro tento rozbor je test MPN v pěti zkumavkách a ve třech ředěních uvedený v normě ISO 16649-3. Alternativní metody mohou být použity, jsou-li v souladu s kritérii EN/ISO 16140 validovány pro tuto referenční metodu.“

3) V příloze III kapitole II se část G nahrazuje tímto:

„G. JEDOVATÉ PRODUKTY RYBOLOVU

Musí být prováděny kontroly s cílem zajistit, aby:

1. produkty rybolovu vyrobené z jedovatých ryb těchto čeledí nebyly uváděny na trh: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* a *Canthigasteridae*;
2. čerstvé, připravené, zmrazené a zpracované produkty rybolovu patřící k čeledi *Gempylidae*, zejména *Ruvettus pretiosus* a *Lepidocybium flavobrunneum*, byly uváděny na trh pouze v prvním balení nebo dalším balení a aby byly vhodným způsobem označeny informacemi pro spotřebitele o způsobech přípravy/vaření a o rizicích souvisejících s přítomností látek s nepříznivými gastrointestinálními účinky. Spolu s obecnými názvy musí na etiketě být vědecké názvy produktů rybolovu;
3. produkty rybolovu obsahující biotoxiny, např. ciguatoxin nebo jiné toxiny nebezpečné pro lidské zdraví, nebyly uváděny na trh. Produkty rybolovu vyrobené z mlžů, ostnokožců, pláštěnců a mořských plžů však mohou být uváděny na trh, pokud byly vyrobeny v souladu s přílohou III oddílem VII nařízení (ES) č. 853/2004 a vyhovují normám v kapitole V bodě 2 uvedeného oddílu.“