

KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 1020/2008

af 17. oktober 2008

om ændring af bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer og af forordning (EF) nr. 2076/2005 for så vidt angår identifikationsmærkning, rå mælk og mejeriprodukter, æg og ægprodukter og visse fiskevarer

(EØS-relevant tekst)

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

29. april 2004 om fødevarehygiejne ⁽²⁾ og i del II i kapitel I samt kapitel III og IV i afsnit VIII i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004, navnlig vedrørende håndtering af fiskevarer ombord på fartøjer.

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer ⁽¹⁾, særlig artikel 9 og artikel 10, stk. 1, og

(3) I henhold til artikel 11 i Kommissionens forordning (EF) nr. 2076/2005 af 5. december 2005 om overgangsordninger i forbindelse med gennemførelsen af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004, (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 882/2004 og om ændring af forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 854/2004 ⁽³⁾ kan rent vand også anvendes på virksomheder på land indtil den 31. december 2009.

ud fra følgende betragtninger:

(4) Det har længe været videnskabeligt anerkendt, at anvendelse af havvand er af teknologisk interesse for fiskevarer, da det er med til at bevare deres organoleptiske egenskaber, idet det fjerner risikoen for osmotisk chok.

(1) Bestemmelserne om identifikationsmærkning i bilag II til forordning (EF) nr. 853/2004 har medført uklarhed med hensyn til identifikationen af produkter, der er fremstillet i Fællesskabet, og produkter, der er fremstillet uden for Fællesskabet. De pågældende bestemmelser bør derfor gøres klarere for at sikre en problemfri gennemførelse. For ikke at forstyrre handelen med de pågældende animalske produkter bør det imidlertid fastsættes, at produkter, for hvilke der inden den 1. november 2009 er blevet anvendt et identifikationsmærke i henhold til forordning (EF) nr. 853/2004, kan importeres til Fællesskabet indtil den 31. december 2009.

(5) Anvendelse af rent havvand til håndtering og vaskning af fiskevarer udgør ikke nogen folkesundhedsrisiko, når blot ledere af fødevarevirksomheder har udviklet og iværksat kontrolprocedurer, der navnlig bygger på principperne om risikoanalyse og kritiske kontrolpunkter (HACCP), for at sikre, at det er i overensstemmelse med definitionen af rent havvand i forordning (EF) nr. 852/2004. Artikel 11 i forordning (EF) nr. 2076/2005 bør derfor udgå, og den overgangsordning, der er fastsat i nævnte forordning vedrørende rent havvand, bør gøres permanent. Afsnit VIII i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 bør ændres i overensstemmelse hermed.

(2) Uanset det generelle princip i artikel 3, stk. 2, i forordning (EF) nr. 853/2004, ifølge hvilket lederen af en fødevarevirksomhed til hygiejneformål ikke må anvende andre stoffer end drikkevand, er der fastsat bestemmelser, der tillader anvendelse af rent vand til håndtering af fisk, i del A i bilag I og kapitel VII i bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af

(6) I afsnit VIII i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 er der fastsat krav vedrørende produktion og afsætning af fiskevarer til konsum, herunder fiskeolie.

⁽¹⁾ EUT L 139 af 30.4.2004, s. 55. Berigtiget i EUT L 226 af 25.6.2004, s. 22.

⁽²⁾ EUT L 139 af 30.4.2004, s. 1. Berigtiget i EUT L 226 af 25.6.2004, s. 3.

⁽³⁾ EUT L 338 af 22.12.2005, s. 83.

- (7) Der har i nogle medlemsstater været problemer med at opfylde disse specifikke krav. Der har endvidere været problemer i forbindelse med fiskeolie, der er importeret fra tredjelande. Problemerne vedrører især kravene vedrørende råvarer med henblik på at sikre, at de egner sig til fremstilling af fiskeolie til konsum, og vedrørende sædvanlig fødevarefremstillingspraksis i fiskeolieindustrien. De pågældende bestemmelser bør derfor gøres klarere for at harmonisere gennemførelsen. Afsnit VIII i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 bør ændres i overensstemmelse hermed.
- (8) Den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritets udtalelse af 30. august 2004 om forurenende stoffer i fødevarer fra Gempylidae-familien viste, at fiskevarer fra den pågældende familie, navnlig *Ruvettus pretiosus* og *Lepidocybium flavobrunneum*, kan have negative virkninger for mave-tarm-kanalen, hvis de ikke indtages på bestemte vilkår. I kapitel V i afsnit VIII i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 er der fastsat særlige markedsføringsbetingelser for de pågældende fiskevarer.
- (9) Betingelserne gælder for ferske, tilberedte og forarbejdede fiskevarer fra de pågældende arter. Der kan imidlertid forekomme lignende risici for forbrugerne i forbindelse med frosne fiskevarer fra Gempylidae-familien. Der bør derfor kræves lignende betingelser med hensyn til beskyttelse og information for sådanne frosne fiskevarer. Afsnit VIII i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 bør ændres i overensstemmelse hermed.
- (10) I afsnit IX, kapitel II, del III, punkt 1, litra a), i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 er det fastsat, at fødevarevirksomhedsledere, der fremstiller mejeriprodukter, skal sikre, at rå komælk overholder en grænseværdi, før den forarbejdes.
- (11) Det er særlig vigtigt for fødevarer sikkerheden, at denne grænse overholdes, når mælken skal varmebehandles ved pasteurisering eller en proces, der er mindre skrap end pasteurisering, og ikke er blevet varmebehandlet inden for et forud fastsat tidsrum. Under sådanne omstændigheder har sådanne varmebehandlinger ikke en tilstrækkelig bakteriedræbende virkning, hvilket kan medføre, at mejeriproduktet fordærves hurtigt.
- (12) Ved artikel 12 i forordning (EF) nr. 2076/2005 er der fastsat en overgangsordning, der går ud på, at kontrol af, om denne betingelse er overholdt, begrænses til den nævnte situation. Artikel 12 i forordning (EF) nr. 2076/2005 bør derfor udgå, og overgangsordningen bør gøres permanent. Afsnit IX i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 bør ændres i overensstemmelse hermed.
- (13) I afsnit X i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 er der fastsat særlige hygiejnebestemmelser for æg og ægprodukter. I henhold til kapitel I, punkt 2, i nævnte afsnit skal æg opbevares og transporteres ved den, helst konstante, temperatur, der er bedst egnet til at sikre optimal bevarelse af deres hygiejneegenskaber.
- (14) Ved artikel 13, stk. 1, i forordning (EF) nr. 2076/2005 er det fastsat, at medlemsstater, der før den 1. januar 2006 anvendte nationale temperaturkrav til æglagre og køretøjer, der transporterer æg mellem sådanne lagre, fortsat kan anvende sådanne krav indtil den 31. december 2009. Da denne mulighed ikke griber ind i de fødevarer sikkerhedsmålsætninger, der er fastsat i forordning (EF) nr. 853/2004, bør overgangsordningen gøres permanent.
- (15) I henhold til afsnit X, kapitel II, del II, punkt 1, i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 kan knækæg endvidere på visse betingelser anvendes til fremstilling af ægprodukter. Ved artikel 13, stk. 2, i forordning (EF) nr. 2076/2005 er det fastsat, at fødevarevirksomhedslederne indtil den 31. december 2009 kan anvende knækæg til fremstilling af flydende æg på en virksomhed, der er autoriseret hertil, forudsat at produktionsbedriften eller pakkeriet har leveret dem direkte og at de udszlås snarest muligt. Da anvendelse af knækæg til fremstilling af flydende æg under sådanne omstændigheder ikke udgør en folkesundhedsrisiko, bør overgangsordningen gøres permanent.
- (16) Artikel 13 i forordning (EF) nr. 2076/2005 bør derfor udgå, og afsnit X i bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 bør ændres i overensstemmelse hermed.
- (17) Forordning (EF) nr. 853/2004 og (EF) nr. 2076/2005 bør derfor ændres i overensstemmelse hermed.

- (18) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Fødevarekæden og Dyresundhed —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Bilag II til forordning (EF) nr. 853/2004 ændres som angivet i bilag I til nærværende forordning.

Artikel 2

Bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 ændres som angivet i bilag II til nærværende forordning.

Artikel 3

I forordning (EF) nr. 2076/2005 udgår artikel 11, 12 og 13.

Artikel 4

Animalske produkter, for hvilke der inden den 1. november 2009 er blevet anvendt et identifikationsmærke i henhold til afsnit I, del B, punkt 8, i bilag II til forordning (EF) nr. 853/2004, kan importeres til Fællesskabet indtil den 31. december 2009.

Artikel 5

Denne forordning træder i kraft på tiendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Punkt 1, litra b), i bilag I anvendes dog fra den 1. november 2009.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 17. oktober 2008.

På Kommissionens vegne
Androulla VASSILOU
Medlem af Kommissionen

BILAG I

I bilag II til forordning (EF) nr. 853/2004 foretages følgende ændringer:

1) I afsnit I foretages følgende ændringer:

a) Del A ændres således:

i) Punkt 1 affattes således:

»1. Mærket skal anbringes, inden produktet forlader fremstillingsvirksomheden.«

ii) Punkt 3 affattes således:

»3. Et identifikationsmærke er ikke nødvendigt for pakninger af æg, hvis der anvendes en pakkerikode i overensstemmelse med del A i bilag XIV til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 (*).

(*) EUT L 299 af 16.11.2007, s. 1.«

b) Del B, punkt 8, affattes således:

»8. Når mærket anvendes af en virksomhed, der er beliggende inden for Fællesskabet, skal det være ovalt og omfatte forkortelsen CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK eller WE.

Disse forkortelser må ikke indgå i mærker, der anvendes på produkter, som importeres til Fællesskabet fra virksomheder uden for Fællesskabet.«

2) I afsnit III foretages følgende ændringer:

a) Punkt 1 affattes således:

»1) Slagteriernes ledere må ikke acceptere dyr på slagteriets område, medmindre de har anmodet om og modtaget de relevante fødevarekædeoplysninger, der findes i registrene på oprindelsesbedriften, jf. forordning (EF) nr. 852/2004.«

b) Punkt 3, hovedet, affattes således:

»3) De relevante fødevarekædeoplysninger, jf. punkt 1, skal navnlig omfatte:«.

BILAG II

I bilag III til forordning (EF) nr. 853/2004 foretages følgende ændringer:

1) I afsnit VIII foretages følgende ændringer:

a) Indledningen ændres således:

i) Punkt 2 affattes således:

»2. Kapitel III, del A, C og D, kapitel IV, del A, og kapitel V finder anvendelse på detailhandel.«

ii) I punkt 3, første afsnit, indsættes følgende som litra c):

»c) For vandforsyning supplerer de kravene i kapitel VII i bilag II til ovennævnte forordning; rent havvand kan anvendes til håndtering og vaskning af fiskevarer, til fremstilling af is, der anvendes til nedkøling af fiskevarer, og til hurtig nedkøling af krebsdyr og bløddyr efter kogning.«

b) Kapitel I, del II, ændres således:

i) Punkt 2, andet punktum, udgår.

ii) Punkt 5 udgår.

iii) Punkt 6 affattes således:

»6. Hovedskæring og/eller rensning om bord skal foregå på hygiejnisk måde snarest muligt efter fangst, og fiskevarerne skal vaskes omgående og grundigt. Indvolde og dele, der kan udgøre en fare for folkesundheden, fjernes snarest muligt og holdes adskilt fra konsumvarer. Lever, rogn og mælke til konsum skal opbevares i is ved en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is, eller nedfryses.«

c) Kapitel III ændres således:

i) Del A, punkt 2, affattes således:

»2. Arbejde såsom hovedskæring og rensning skal foretages under hygiejniske forhold. Rensning skal, hvis der teknisk og kommercielt er mulighed herfor, finde sted hurtigst muligt, efter at varerne er fanget eller landet. Varerne skal vaskes omhyggeligt straks derefter.«

ii) Del E udgår.

d) Kapitel IV affattes således:

»KAPITEL IV: **KRAV TIL VISSE FORARBEJDEDE FISKEVARER**

Lederen af en fødevarevirksomhed, der håndterer visse forarbejdede fiskevarer, skal sikre, at følgende krav er opfyldt på virksomheden.

A. KRAV TIL KOGNING AF KREBSDYR OG BLØDDYR

1. Kogning skal efterfølges af hurtig nedkøling. Hvis der ikke anvendes andre konserveringsmetoder, skal nedkølingen fortsættes til en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is.
2. Pilning og udtagning af kødet af skallerne skal foregå hygiejnisk, så det undgås, at varerne kontamineres. Foregår det manuelt, skal personalet være særlig omhyggeligt med at vaske hænder.
3. Efter pilningen eller udtagningen af kødet af skallerne skal de kogte varer straks fryses eller hurtigst muligt nedkøles til den temperatur, der er fastsat i kapitel VII.

B. KRAV TIL FISKEOLIE TIL KONSUM

1. Råvarer, der anvendes til fremstilling af fiskeolie til konsum, skal:

- a) komme fra virksomheder, herunder fartøjer, der er registreret eller autoriseret i henhold til forordning (EF) nr. 852/2004 eller til nærværende forordning
- b) stamme fra konsumegnede fiskevarer, der overholder de bestemmelser, der er fastsat i dette afsnit
- c) transporteres og opbevares under hygiejniske forhold
- d) nedkøles hurtigst muligt og holdes på de temperaturer, der er fastsat i kapitel VII.

Uanset punkt 1, litra d), kan fødevarevirksomhedslederen undlade at nedkøle fiskevarerne, hvis hele fiskevarer anvendes direkte til fremstilling af fiskeolie til konsum og råvarerne forarbejdes senest 36 timer efter lastning, forudsat at friskhedskriterierne er overholdt og de uforarbejdede fiskevarers samlede niveau for TVB-N (Total Volatile Basic Nitrogen) ikke overstiger de grænseværdier, der er fastsat i afsnit II, kapitel I, punkt 1, i bilag II til Kommissionens forordning (EF) nr. 2074/2005 (*).

- 2. Fremstillingsprocessen for fiskeolie skal sikre, at alle råvarer til fremstilling af rå fiskeolie underkastes en behandling, der, alt efter hvad der er relevant, omfatter opvarmning, presning, adskillelse, centrifugering, forarbejdning, raffinering og rensning, inden olien bringes i omsætning til den endelige forbruger.
- 3. Forudsat at råvarerne og fremstillingsprocessen opfylder de krav, der gælder for fiskeolie til konsum, kan en fødevarevirksomhedsleder fremstille og opbevare såvel fiskeolie til konsum som fiskemel, der ikke er bestemt til konsum, på samme virksomhed.
- 4. Indtil der er fastsat særlige fællesskabsbestemmelser, skal fødevarevirksomhedslederne sikre, at de nationale regler overholdes for så vidt angår fiskeolie, der bringes i omsætning til den endelige forbruger.

(*) EUT L 338 af 22.12.2005, s. 27.«

e) Kapitel V ændres således:

i) Følgende indsættes i indledningen:

»Kravene i del B og D gælder ikke for hele fiskevarer, der anvendes direkte til fremstilling af fiskeolie til konsum.«

ii) Del E, punkt 1, affattes således:

- »1. Fiskevarer fra giftige fisk af følgende familier må ikke bringes i omsætning: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae og Canthigasteridae.

Ferske, tilberedte, frosne og forarbejdede fiskevarer fra familien Gempylidae, navnlig *Ruvettus pretiosus* og *Lepidocybium flavobrunneum*, må kun bringes i omsætning indpakket/emballeret, og de skal mærkes med de relevante forbrugeroplysninger om tilberedning og om risikoen ved forekomst af stoffer med negative virkninger for mave-tarm-kanalen.

Trivialnavn såvel som fiskevarens videnskabelige navn skal anføres på mærkningen.«

2) Afsnit IX, kapitel II, del III, punkt 1, affattes således:

»1) Lederen af en fødevarevirksomhed, der fremstiller mejeriprodukter, skal træffe forholdsregler til umiddelbart inden varmebehandlingen, og hvis det acceptable tidsrum, der er angivet i de HACCP-baserede procedurer, er overskredet, at sikre:

a) at rå komælk anvendt til at fremstille mejeriprodukter har et kimal ved 30 °C på under 300 000 pr. ml, og

b) at varmebehandlet komælk anvendt til at fremstille mejeriprodukter har et kimal ved 30 °C på under 100 000 pr. ml.«

3) Afsnit X ændres således:

a) Kapitel I, punkt 2, affattes således:

»2. Æg skal opbevares og transporteres indtil salg til den endelige forbruger ved den, helst konstante, temperatur, der er bedst egnet til at sikre optimal bevarelse af deres hygiejneegenskaber, medmindre den kompetente myndighed fastsætter nationale temperaturkrav til æglagre og køretøjer, der transporterer æg mellem sådanne lagre.«

b) Kapitel II, del II, punkt 1, affattes således:

»1. Skallerne fra æg, der anvendes til fremstilling af ægprodukter, skal være fuldt udviklede og uden brud. Knækæg kan dog anvendes til fremstilling af flydende æg eller ægprodukter, hvis produktionsbedriften eller pakkeriet leverer dem direkte til en virksomhed godkendt til fremstilling af flydende æg eller en forarbejdningsvirksomhed, hvor de skal udlås snarest muligt.«
