

KOMISSION ASETUS (EY) N:o 1020/2008,**annettu 17 päivänä lokakuuta 2008,****eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteiden II ja III ja asetuksen (EY) N:o 2076/2005 muuttamisesta tunnistusmerkinnän, raakamaidon ja meijerituotteiden, munien ja munatuotteiden sekä tiettyjen kalastustuotteiden osalta****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

lyssä, erityisesti vesialuksilla tapahtuvassa kalastustuotteiden käsittelyssä.

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 9 artiklan ja 10 artiklan 1 kohdan,

- (3) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 853/2004, (EY) N:o 854/2004 ja (EY) N:o 882/2004 täytäntöönpanoa koskevista siirtymäjärjestelyistä sekä asetusten (EY) N:o 853/2004 ja (EY) N:o 854/2004 muuttamisesta 5 päivänä joulukuuta 2005 annetun komission asetuksen (EY) N:o 2076/2005 ⁽³⁾ 11 artiklassa säädetään, että puhdasta vettä voidaan käyttää myös maissa sijaitsevilla laitoksissa 31 päivään joulukuuta 2009 saakka.

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä II vahvistetut tunnistusmerkintää koskevat säännökset ovat aiheuttaneet sekaannusta yhteisössä ja yhteisön ulkopuolella tuotettujen tuotteiden tunnistamisessa. Niiden moitteetonta täytäntöönpanoa varten on sen vuoksi aiheellista selkeyttää kyseisiä säännöksiä. Jotta kyseisten eläinperäisten tuotteiden kaupalle ei kuitenkaan aiheutettaisi häiriöitä, olisi säädettävä, että tuotteita, joihin on ennen 1 päivää marraskuuta 2009 sovellettu tunnistusmerkkiä asetuksen (EY) N:o 853/2004 mukaisesti, saadaan tuoda yhteisöön 31 päivään joulukuuta 2009 asti.
- (2) Poiketen asetuksen (EY) N:o 853/2004 3 artiklan 2 kohdassa säädetystä yleisestä periaatteesta, jonka mukaan elintarvikealan toimijat eivät hygieniasyistä saa käyttää muita aineita kuin juomavettä, elintarvikehygieniasta 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 ⁽²⁾ liitteessä I olevassa A osassa ja liitteessä II olevassa VII luvussa sekä asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan VIII jakson I luvun II osassa sekä III ja IV luvussa säädetään puhtaan veden käyttämisestä kalojen käsitte-

- (4) Meriveden käytön on jo pitkään tieteellisesti osoitettu kalastustuotteiden kannalta teknisesti kiinnostavaksi vaihtoehdoksi, koska se jättää muuttamatta niiden aistinvaraiset ominaisuudet poistamalla osmoottisen shokin riskin.
- (5) Puhtaan meriveden käyttö kalastustuotteiden käsittelyssä ja pesussa ei ole kansanterveydellinen riski, jos elintarvikealan toimijat ovat kehittäneet ja ottaneet käyttöön erityisesti HACCP-periaatteisiin (vaarojen analysointi ja kriittiset hallintapisteet) perustuvia valvontamenettelyjä varmistaakseen, että merivesi on asetuksessa (EY) N:o 852/2004 vahvistetun puhtaan meriveden määritelmän mukainen. Sen vuoksi on aiheellista poistaa asetuksen (EY) N:o 2076/2005 11 artikla sekä tehdä mainitussa asetuksessa säädetty puhtaan meriveden käyttöä koskevat siirtymäjärjestelyt pysyviksi. Sen vuoksi asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevaa VIII jaksoa olisi muutettava.
- (6) Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevassa VIII jaksossa vahvistetaan vaatimukset, jotka koskevat ihmisravinnoksi tarkoitettujen kalastustuotteiden, kalaöljy mukaan lukien, tuotantoa ja markkinoille saattamista.

⁽¹⁾ EUVL L 139, 30.4.2004, s. 55, oikaisu EUVL L 226, 25.6.2004, s. 22.

⁽²⁾ EUVL L 139, 30.4.2004, s. 1, oikaisu EUVL L 226, 25.6.2004, s. 3.

⁽³⁾ EUVL L 338, 22.12.2005, s. 83.

- (7) Joissakin jäsenvaltioissa on ollut vaikeuksia kyseisten erityisvaatimusten panemisessa täytäntöön. Ongelmia on myös esiintynyt kolmansista maista tuodun kalaöljyn osalta. Vaikeudet liittyvät pääasiassa raaka-aineita koskeviin vaatimuksiin, joilla pyritään varmistamaan niiden sopivuus ihmisravinnoksi tarkoitetun kalaöljyn tuotannon ja yleensä kalaöljyteollisuudessa noudatettavien elintarviketuotantokäytäntöjen kannalta. Sen vuoksi kyseisiä säännöksiä on aiheellista selkeyttää niiden täytäntöönpanon yhdenmukaisuuden varmistamiseksi. Sen vuoksi asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevaa VIII jaksoa olisi muutettava.
- (8) Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen 30 päivänä elokuuta 2004 antamassa *Gempylidae*-heimoon kuuluvien kalastustuotteiden myrkyllisyyteen liittyvässä elintarviketieteen vierasaineita koskevassa lausunnossa osoitettiin, että erityisesti *Ruvettus pretiosus*- ja *Lepidocybium flavobrunneum*-lajeihin kuuluvilla kalastustuotteilla voi olla gastrointestinaalisia haittavaikutuksia, jollei niitä nautita tietyissä olosuhteissa. Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan VIII jakson V luvussa säädetään edellä tarkoitettujen kalastustuotteiden erityisistä markkinoille saattamista koskevista ehdoista.
- (9) Edellä tarkoitettuja ehtoja sovelletaan mainituista lajeista johdettuihin tuoreisiin, valmistettuihin ja jalostettuihin kalastustuotteisiin. Kuluttajan kannalta samanlaisia riskejä saattavat kuitenkin aiheuttaa myös *Gempylidae*-heimosta johdetut jäädytetyt kalastustuotteet. Jäädytetyiltä kalastustuotteilta on sen vuoksi aiheellista edellyttää samanlaisia suojaavia ja tiedottamiseen liittyviä ehtoja. Sen vuoksi asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevaa VIII jaksoa olisi muutettava.
- (10) Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan IX jakson II luvun III osan 1 kohdan alakohdassa säädetään, että meijerituotteita valmistavien elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että lehmän raakamaito täyttää asianomaisen vaatimuksen raja-arvon alittamisesta ennen käsittelyä.
- (11) Tämän raja-arvon noudattaminen on erityisen tärkeää elintarviketurvallisuuden kannalta, kun kyseessä on raakamaito, joka on lämpökäsiteltävä pastöroinnilla tai pastörointia kevyemmällä prosessilla ja jota ei ole käsitelty ennalta määritellyssä ajassa. Kyseisissä olosuhteissa tällaisilla lämpökäsittelyillä ei ole riittävää bakteereja tappavaa vaikutusta, mikä voi johtaa tuotetun meijerituotteen eneneväkseen pilaantumiseen.
- (12) Asetuksen (EY) N:o 2076/2005 12 artiklassa säädetään siirtymäjärjestelyistä, joilla pyritään rajaamaan tämän ehdon noudattamisen tarkastaminen kyseisiin olosuhteisiin. On sen vuoksi aiheellista poistaa asetuksen (EY) N:o 2076/2005 12 artikla ja tehdä siirtymäjärjestely pysyväksi. Sen vuoksi asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevaa IX jaksoa olisi muutettava.
- (13) Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevassa X jaksossa säädetään munia ja munatuotteita koskevista erityisistä hygieniavaatimuksista. Kyseisen jakson I luvun 2 kohdan mukaan munat on varastoitava ja kuljetettava mieluiten tasaisessa lämpötilassa, jolla parhaiten varmistetaan niiden hygieenisten ominaisuuksien optimaalinen säilyminen.
- (14) Asetuksen (EY) N:o 2076/2005 13 artiklan 1 kohdassa säädetään, että jäsenvaltiot, jotka ennen 1 päivää tammikuuta 2006 ovat soveltaneet kansallisia lämpötilavaatimuksia munien varastointiin ja ajoneuvoihin, joilla munia kuljetetaan varastojen välillä, voivat jatkaa niiden soveltamista 31 päivään joulukuuta 2009 asti. Tämä mahdollisuus ei vaikuta asetuksessa (EY) N:o 853/2004 säädettyihin elintarviketurvallisuutta koskeviin tavoitteisiin, joten on aiheellista tehdä tästä siirtymäjärjestelystä pysyvä.
- (15) Lisäksi asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan X jakson II luvun II osan 1 kohdan mukaan säröillä olevia munia voidaan käyttää munatuotteiden valmistamiseen tiettyjen edellytysten täytyessä. Asetuksen (EY) N:o 2076/2005 13 artiklan 2 kohdassa säädetään, että elintarvikealan toimijat voivat 31 päivään joulukuuta 2009 asti käyttää säröillä olevia munia nestemäisen munan tuottamiseen laitoksessa, joka on hyväksytty tähän tarkoitukseen, edellyttäen että tuotantolaitos tai pakkaamo toimittaa munat suoraan ja että munat rikotaan mahdollisimman nopeasti. Koska säröillä olevien munien käyttö nestemäisen munan tuottamiseen ei ole näissä olosuhteissa kansanterveydellinen riski, on aiheellista tehdä siirtymäjärjestelystä pysyvä.
- (16) Asetuksen (EY) N:o 2076/2005 13 artikla olisi sen vuoksi poistettava ja asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevaa X jaksoa muutettava vastaavasti.
- (17) Sen vuoksi asetuksia (EY) N:o 853/2004 ja (EY) N:o 2076/2005 olisi muutettava.

(18) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat elintarvikkeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset,

3 artikla

Poistetaan asetuksen (EY) N:o 2076/2005 11, 12 ja 13 artikla.

4 artikla

Eläinperäisiä tuotteita, joissa on ennen 1 päivää marraskuuta 2009 käytetty tunnistusmerkkiä asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä II olevan 1 jakson B osan 8 kohdan mukaisesti, voidaan tuoda yhteisöön 31 päivään joulukuuta 2009 asti.

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 853/2004 liite II tämän asetuksen liitteen I mukaisesti.

5 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

2 artikla

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 853/2004 liite III tämän asetuksen liitteen II mukaisesti.

Liitteessä I olevaa 1 kohdan b alakohtaa sovelletaan kuitenkin 1 päivästä marraskuuta 2009.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 17 päivänä lokakuuta 2008.

Komission puolesta
Androulla VASSILIOU
Komission jäsen

LIITE I

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 853/2004 liite II seuraavasti:

1) Muutetaan I jakso seuraavasti:

a) Muutetaan A osa seuraavasti:

i) Korvataan 1 kohta seuraavasti:

”1. Tunnistusmerkki on tehtävä ennen kuin tuote lähtee tuotantolaitoksesta.”

ii) Korvataan 3 kohta seuraavasti:

”3. Tunnistusmerkki ei ole välttämätön niissä munapakkauksissa, joissa käytetään neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 (*) liitteessä XIV olevan A osan mukaista pakkaamokoodia.

(*) EUVL L 299, 16.11.2007, s. 1.”

b) Korvataan B osan 8 kohta seuraavasti:

”8. Yhteisössä sijaitsevan laitoksen osalta merkin on oltava soikea, ja siinä on oltava lyhenne CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK tai WE.

Lyhenteitä ei tarvitse käyttää niiden tuotteiden merkinnöissä, jotka tuodaan yhteisöön yhteisön ulkopuolella sijaitsevista laitoksista.”

2) Muutetaan III jakso seuraavasti:

a) Korvataan 1 kohta seuraavasti:

”1. Teurastamotoiminnan harjoittajat eivät saa hyväksyä eläimiä teurastamoihin ennen kuin ne ovat pyytäneet ja niille on toimitettu alkuperätilalla pidettyyn kirjanpitoon sisältyvät asiaankuuluvat elintarvikeketjua koskevat asetuksen (EY) N:o 852/2004 mukaiset tiedot.”

b) Korvataan 3 kohdassa johdantolause seuraavasti:

”3. Edellä 1 kohdassa tarkoitettujen asiaankuuluvien elintarvikeketjua koskevien tietojen on katettava erityisesti seuraavat seikat:”

LIITE II

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 853/2004 liite III seuraavasti:

1) Muutetaan VIII jakso seuraavasti:

a) Muutetaan johdanto-osa seuraavasti:

i) Korvataan 2 kohta seuraavasti:

”2. III luvun A, C ja D osaa, IV luvun A osaa ja V lukua sovelletaan vähittäismyyntiin.”

ii) Lisätään 3 kohdan ensimmäiseen alakohtaan c alakohta seuraavasti:

”c) Veden hankinnan osalta ne täydentävät kyseisen asetuksen liitteessä II olevan VII luvun vaatimuksia. Puhdasta merivettä voidaan käyttää kalastustuotteiden käsittelyyn ja pesuun, kalastustuotteiden jäädyttämiseen ja äyriäis- ja nilviäistuotteiden keittämisen jälkeen tapahtuvaan nopeaan viilentämiseen tarkoitettun jään tuottamiseen.”

b) Muutetaan II osan I luku seuraavasti:

i) Poistetaan 2 kohdan toinen virke.

ii) Poistetaan 5 kohta.

iii) Korvataan 6 kohta seuraavasti:

”6. Silloin kun kaloilta poistetaan pää ja/tai sisälmykset aluksella, nämä toimenpiteet on toteutettava hygieenisesti mahdollisimman pian pyynnin jälkeen ja tuotteet on pestävä välittömästi ja läpikotaisin. Tällöin sisälmykset ja osat, joista saattaa aiheutua vaaraa kansanterveydelle, on vietävä pois niiden läheisyydestä mahdollisimman pian ja pidettävä erillään ihmisravinnoksi tarkoitetuista tuotteista. Ihmisravinnoksi tarkoitetut maksat ja mäti on säilytettävä jään alla, lämpötilassa, joka on lähellä jään sulamislämpötilaa, tai jäädytettävä.”

c) Muutetaan III luku seuraavasti:

i) Korvataan A osan 2 kohta seuraavasti:

”2. Käsittelyt, kuten pään ja sisälmysten poisto, on tehtävä hygieenisesti. Jos sisälmysten poisto on teknisesti ja kaupalliselta kannalta mahdollista, se on tehtävä mahdollisimman nopeasti tuotteiden pyytämisen tai lastin purkamisen jälkeen. Tuotteet on pestävä näiden toimintojen jälkeen välittömästi ja läpikotaisin.”

ii) Poistetaan E osa.

d) Korvataan IV luku seuraavasti:

”IV LUKU: TIETTYJÄ JALOSTETTUJA KALASTUSTUOTTEITA KOSKEVAT VAATIMUKSET

Elintarvikealan toimijoiden on varmistettava, että seuraavia vaatimuksia noudatetaan tiettyjä jalostettuja kalastustuotteita käsittelevissä laitoksissa.

A. ÄYRIÄISTEN JA NILVIÄISTEN KEITTÄMISTÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET

1. Keittämisen jälkeen tuotteet on jäädytettävä nopeasti. Jos ei käytetä muuta säilöntämenetelmää, on jäädyttämistä jatkettava, kunnes saavutetaan sulavan jään lämpötila.
2. Kuoret on poistettava hygieenisesti tuotteen saastumista välttäen. Jos tämä tehdään käsin, työntekijöiden on kiinnitettävä erityistä huomiota käsien pesemiseen.
3. Keitetyt tuotteet on kuorien poiston jälkeen jäädytettävä heti tai jäädytettävä mahdollisimman nopeasti VII luvussa vahvistettuun lämpötilaan.

B. IHMISRAVINNOKSI TARKOITETTUA KALAÖLJYÄ KOSKEVAT VAATIMUKSET

1. Ihmisravinnoksi tarkoitetun kalaöljyn valmistukseen käytettyjen raaka-aineiden on täytettävä seuraavat vaatimukset:
 - a) ne tulevat laitoksesta, mukaan lukien aluksista, jotka on rekisteröity tai hyväksytty asetuksen (EY) N:o 852/2004 tai tämän asetuksen mukaisesti;
 - b) ne on saatu kalastustuotteista, jotka ovat ihmisravinnoksi sopivia ja tässä jaksossa vahvistettujen sääntösten mukaisia;
 - c) ne kuljetetaan ja varastoidaan hygieenisissä olosuhteissa;
 - d) ne jäädytetään niin pian kuin mahdollista ja pidetään VII luvussa vahvistetuissa lämpötiloissa.

Poiketen 1 kohdan d alakohdasta elintarvikealan toimijat voivat olla jäädyttämättä kalastustuotteita, kun kokonaisia kalastustuotteita käytetään suoraan ihmisravinnoksi tarkoitetun kalaöljyn valmistukseen ja kun raaka-aineet prosessoidaan 36 tunnin kuluessa lastauksesta edellyttäen, että tuoreusvaatimukset täyttyvät ja että jalostamattomien kalastustuotteiden emäksisen haihtuvan kokonaistypen (TVB-N) arvo ei ylitä komission asetuksen (EY) N:o 2074/2005 (*) liitteessä II olevan II jakson I luvun 1 kohdassa vahvistettuja raja-arvoja.

2. Kalaöljyn tuotantoprosessissa on varmistettava, että kaikki jalostamattoman kalaöljyn valmistukseen tarkoitettut raaka-aineet ovat ennen kuluttajan markkinoille saattamista käyneet läpi seuraavat käsittelyvaiheet, kun se on asianmukaista: kuumentaminen, puristaminen, erottaminen, sentrifugointi, prosessointi, jalostus ja puhdistus.
3. Edellyttäen, että raaka-aineet ja tuotantoprosessit ovat ihmisravinnoksi tarkoitettuun kalaöljyyn sovellettavien vaatimusten mukaisia, elintarvikealan toimijat voivat tuottaa ja varastoida samassa laitoksessa sekä kalaöljyä, joka on tarkoitettu ihmisravinnoksi, että kalaöljyä ja kalajauhoa, jota ei ole tarkoitettu ihmisravinnoksi.
4. Elintarvikealan toimijoiden on ennen kalaöljyn saattamista kuluttajan markkinoille varmistettava, että kansallisia sääntöjä noudatetaan siihen asti, kunnes yhteisön erityislainsäädäntö vahvistetaan.

(*) EUVL L 338, 22.12.2005, s. 27.”

e) Muutetaan V luku seuraavasti:

i) Lisätään johdantokappaleeseen virke seuraavasti:

”B ja D osan vaatimuksia ei sovelleta kokonaisuun kalastustuotteisiin, joita käytetään suoraan ihmisravinnoksi tarkoitetun kalaöljyn valmistukseen.”

ii) Korvataan E osan 1 kohta seuraavasti:

”1. Seuraavien heimojen myrkyllisistä kaloista saatuja kalastustuotteita ei saa saattaa markkinoille: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* ja *Canthigasteridae*.

Gempylidae-heimoon, erityisesti *Ruvettus pretiosus*- ja *Lepidocybium flavobrunneum* -lajeihin, kuuluvia tuoreita, valmistettuja, jäädytettyjä ja jalostettuja kalastustuotteita saa saattaa markkinoille ainoastaan käärityssä tai pakatussa muodossa, ja niihin on tehtävä asianmukaiset pakkausmerkinnät, joissa kuluttajalle annetaan tietoa valmistus- tai kypsentämismenetelmistä ja riskistä, joka koskee sellaisten aineiden esiintymistä, joilla voi olla gastointestinaalisia haittavaikutuksia.

Pakkausmerkinnässä on oltava yleisesti käytetyn nimen lisäksi kalastustuotteen tieteellinen nimi.”

2) Korvataan IX jakson II luvun III osan 1 kohta seuraavasti:

"1. Meijerituotteita valmistavien elintarvikealan toimijoiden on aloitettava menettelyt, joilla varmistetaan, että välittömästi ennen kuumakäsittelyä ja jos HACCP-järjestelmään perustuviissa menettelyissä asetettu määräaika on ylitetty:

- a) meijerituotteiden valmistukseen käytettävän lehmän raakamaidon pesäkemäärä on 30 °C:n lämpötilassa alle 300 000/ml sekä
- b) meijerituotteiden valmistukseen käytettävän lämpökäsitellyn lehmänmaidon pesäkemäärä on 30 °C:n lämpötilassa alle 100 000/ml."

3) Muutetaan X jakso seuraavasti:

a) Korvataan I luvun 2 kohta seuraavasti:

"2. Munat on varastoitava ja kuljetettava lopulliselle kuluttajalle myyntiin asti mieluiten tasaisessa lämpötilassa, jolla parhaiten varmistetaan niiden hygieenisten ominaisuuksien optimaalinen säilyminen, ellei toimivaltainen viranomainen määrää munien varastointitiloille ja varastointitilojen välillä munia kuljettaville ajoneuvoille kansallisia lämpötilavaatimuksia."

b) Korvataan II luvun II osan 1 kohta seuraavasti:

"1. Munatuotteiden valmistuksessa käytettävien munien kuorien on oltava täysin kehittyneitä eikä niissä saa olla halkeamia. Säröillä olevia munia voidaan kuitenkin käyttää nestemäisten munien tai munatuotteiden valmistamiseen, jos tuotantolaitos tai pakkaamo toimittaa ne suoraan nestemäisten munien valmistamiseen hyväksytyyn laitokseen tai jalostuslaitokseen, jossa ne on rikottava niin pian kuin mahdollista."
