

KOMISSION ASETUS (EY) N:o 1022/2008,**annettu 17 päivänä lokakuuta 2008,****asetuksen (EY) N:o 2074/2005 muuttamisesta emäksisen haihtuvan kokonaistypen (TVB-N) raja-arvojen osalta****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

lämpötilassa, kun saalis siirretään maihin aluksista, joita ei ole suunniteltu eikä varustettu tuoreiden kalastustuotteiden säilytykseen yli 24 tunnin ajan.

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 11 artiklan 9 kohdan,

(4) Kun edellä tarkoitetuilla aluksilla käsiteltyjä kokonaisia kalastustuotteita käytetään suoraan ihmisravinnoksi tarkoitettuna kalaöljyn valmistukseen, raaka-ainetta voidaan jalostaa enintään 36 tuntia ilman jäädytystä pyynnin tai alukseen purun jälkeen edellyttäen, että kalastustuotteet täyttävät edelleen tuoreusvaatimukset.

sekä katsoo seuraavaa:

(5) Sen vuoksi on aiheellista vahvistaa yleinen TVB-N:n raja-arvo, jota ei saisi ylittää niiden kalalajien osalta, joita käytetään ihmisravinnoksi tarkoitettuna kalaöljyn suoraan tuotantoon, kun tätä mahdollisuutta käytetään.

(1) Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevassa VIII jaksossa vahvistetaan, että elintarvikealan toimijoiden on tehtävä erityistarkastuksia, jotta estetään ihmisravinnoksi soveltumattomien kalastustuotteiden saattaminen markkinoille. Tarkastuksiin sisältyvät myös emäksisen haihtuvan kokonaistypen (TVB-N) raja-arvot, joita ei saa ylittää.

(6) Lajien välisten erojen vuoksi saattaa olla aiheellista vahvistaa korkeammat TVB-N raja-arvot tietyille lajeille. Siihen asti, kunnes edellä tarkoitettuja korkeammat raja-arvot on yhdenmukaistettu yhteisön tasolla, jäsenvaltioiden olisi annettava soveltaa tiettyihin lajeihin kansallisia raja-arvoja edellyttäen, että kala täyttää edelleen tuoreusvaatimukset.

(2) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 soveltamisalaan kuuluvia tuotteita sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 854/2004 ja (EY) N:o 882/2004 mukaisen virallisen valvonnan järjestämistä koskevien täytäntöönpanotoimenpiteiden vahvistamisesta, poikkeuksen tekemisestä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseen (EY) N:o 852/2004 sekä asetusten (EY) N:o 853/2004 ja (EY) N:o 854/2004 muuttamisesta 5 päivänä joulukuuta 2005 annetun komission asetuksen (EY) N:o 2074/2005⁽²⁾ liitteessä II olevan II jakson I luvussa vahvistetaan emäksisen haihtuvan kokonaistypen (TVB-N) raja-arvot tietyjä kalastustuotteiden luokkia varten sekä käytettävät analyysimenetelmät.

(7) Sen vuoksi asetusta (EY) N:o 2074/2005 olisi muutettava.

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

(3) Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III mukaan tuoreet kalastustuotteet on jäädytettävä niin pian kuin mahdollista maihinsiirron jälkeen ja varastoitava jään sulamis-

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

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

⁽²⁾ EUVL L 338, 22.12.2005, s. 27.

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 2074/2005 liite II tämän asetuksen liitteen mukaisesti.

2 artikla

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

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

Korvataan asetuksen (EY) N:o 2074/2005 liitteessä II olevan II jakson I luvun 1 kohta seuraavasti:

- ”1. Jalostamattomia kalastustuotteita pidetään ihmisravinnoksi soveltumattomina, jos aistinvarainen arviointi antaa aihetta epäillä niiden tuoreutta ja kemiallinen tarkastus osoittaa, että seuraavat TVB-N:n raja-arvot ylittyvät:
- a) 25 mg typpeä / 100 g lihaa, kun kyse on II luvun 1 kohdassa tarkoitetuista lajeista;
 - b) 30 mg typpeä / 100 g lihaa, kun kyse on II luvun 2 kohdassa tarkoitetuista lajeista;
 - c) 35 mg typpeä / 100 g lihaa, kun kyse on II luvun 3 kohdassa tarkoitetuista lajeista;
 - d) 60 mg typpeä / 100 g suoraan ihmisravinnoksi tarkoitettuja kalaöljyn valmistukseen käytettäviä kokonaisia kalastustuotteita asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan VIII jakson IV luvun B osan 1 kohdan toisen ala-kohdan mukaisesti. Kun raaka-aine on edellä tarkoitettun luvun B osan 1 kohdan a, b ja c alakohdan mukainen, jäsenvaltiot voivat kuitenkin asettaa tietyille lajeille korkeampia raja-arvoja yhteisön erityislainsäädännön vahvistamiseen asti.

TVB-N:n raja-arvotarkastuksessa käytettävään vertailumenetelmään sisältyy perkloorihapolla proteiinittomaksi tehdyn uutteen tislaminen III luvussa esitetyllä tavalla.”
