

32008R1020

L 277/8

SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE

18.10.2008.

**UREDBA KOMISIJE (EZ) br. 1020/2008****od 17. listopada 2008.**

**o izmjeni priloga II. i III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla i Uredbe (EZ) br. 2076/2005 obzirom na identifikacijsko označavanje, sirovo mlijeko i mliječne proizvode, jaja i proizvode od jaja te određene proizvode ribarstva**

**(Tekst značajan za EGP)**

KOMISIJA EUROPSKIH ZAJEDNICA,

odjeljka VIII. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004, posebno za rukovanje proizvodima ribarstva na brodovima.

uzimajući u obzir Ugovor o osnivanju Europske zajednice,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla <sup>(1)</sup>, a posebno njezin članak 9. i članak 10. stavak 1.,

- (3) Člankom 11. Uredbe Komisije (EZ) br. 2076/2005 od 5. prosinca 2005. o utvrđivanju prijelaznih odredbi za provedbu uredbi (EZ) br. 853/2004, (EZ) br. 854/2004 i (EZ) br. 882/2004 Europskog parlamenta i Vijeća i o izmjeni uredbi (EZ) br. 853/2004 i (EZ) br. 854/2004 <sup>(2)</sup> predviđa se da se čista voda može koristiti i za kopnene objekte do 31. prosinca 2009.

budući da:

- (1) Odredbe u pogledu identifikacijskog označavanja kako je predviđeno Prilogom II. Uredbi (EZ) br. 853/2004 stvorile su pomutnju pri identifikaciji proizvoda proizvedenih unutar Zajednice i proizvoda proizvedenih izvan Zajednice. Stoga je primjereno pojasniti te odredbe kako bi se osigurala njihova nesmetana provedba. Međutim, kako se ne bi poremetila trgovina dotičnim proizvodima životinjskog podrijetla, potrebno je osigurati da proizvodi za koje se prije 1. studenoga 2009. primjenjivala identifikacijska oznaka u skladu s Uredbom (EZ) br. 853/2004 mogu biti uvezeni u Zajednicu do 31. prosinca 2009.
- (2) Ne dovodeći u pitanje opće načelo predviđeno člankom 3. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 853/2004 kojim subjekti u poslovanju s hranom ne smiju koristiti, tamo gdje to zahtijevaju higijenska pravila, nikakvu tvar osim vode za piće, odredbe za uporabu čiste vode za rukovanje ribom propisane su u dijelu A Priloga I. i u poglavlju VII. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o higijeni hrane <sup>(2)</sup>, te u dijelu II. poglavlja I. i poglavlja III. i IV.

- (4) Već je dulje vrijeme znanstveno dokazano da je uporaba morske vode od tehnološkog interesa za proizvode ribarstva s obzirom na to da pomaže održavanju netaknutih organoleptičkih karakteristika eliminirajući rizik osmotskog šoka.
- (5) Uporaba čiste morske vode za rukovanje proizvodima ribarstva kao i za njihovo pranje ne predstavlja rizik po javno zdravlje sve dok subjekti u poslovanju s hranom razvijaju i uspostavljaju kontrolne postupke, temeljene posebno na načelima Analize rizika i kritičnih kontrolnih točaka (HACCP), kako bi osigurali da ona udovoljava definiciji čiste morske vode kako je propisano u Uredbi (EZ) br. 852/2004. Stoga je primjereno brisati članak 11. Uredbe (EZ) br. 2076/2005 i tu prijelaznu odredbu, predviđenu tom Uredbom s obzirom na uporabu čiste morske vode, pretvoriti u trajnu. Odjeljak VIII. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 stoga se treba primjereno izmijeniti.
- (6) Odjeljkom VIII. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 utvrđuju se zahtjevi koji uređuju proizvodnju i stavljanje na tržište proizvoda ribarstva namijenjenih prehrani ljudi, uključujući riblje ulje.

<sup>(1)</sup> SL L 139, 30.4.2004., str. 55. Ispravljena verzija u SL L 226, 25.6.2004., str. 22.

<sup>(2)</sup> SL L 139, 30.4.2004., str. 1. Ispravljena verzija u SL L 226, 25.6.2004., str. 3.

<sup>(3)</sup> SL L 338, 22.12.2005., str. 83.

- (7) U provedbi tih posebnih zahtjeva u nekim je državama članicama bilo poteškoća. Problemi su se pojavili i s obzirom na riblje ulje uvezeno iz trećih zemalja. Te se poteškoće posebno odnose na zahtjeve u primjeni sirovih materijala kako bi se osigurala njihova prikladnost za proizvodnju ribljeg ulja za prehranu ljudi i za praksu proizvodnje hrane uobičajenu u industriji ribljeg ulja. Stoga je primjereno pojasniti te odredbe kako bi se uskladila njihova provedba. Stoga se odjeljak VIII. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 treba primjereno izmijeniti.
- (8) Mišljenje Europske agencije za sigurnost hrane usvojeno 30. kolovoza 2004. o onečišćivačima u prehrambenom lancu povezanim s toksičnošću proizvoda ribarstva koji pripadaju porodici *Gempylidae* pokazalo je kako proizvodi ribarstva iz te porodice, posebno *Ruvettus pretiosus* i *Lepidocybium flavobrunneum*, mogu imati nepoželjne gastrointestinalne učinke ako se ne konzumiraju pod određenim uvjetima. Poglavlje V. odjeljka VIII. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 predviđa posebne uvjete stavljanja na tržište za te proizvode ribarstva.
- (9) Ti se uvjeti odnose na svježe, pripremljene i prerađene proizvode ribarstva dobivene od tih vrsta. Međutim, slični rizici po potrošača mogu se pojaviti sa smrznutim proizvodima ribarstva dobivenim od porodice *Gempylidae*. Stoga je primjereno zahtijevati slične zaštitne i informativne uvjete za te smrznute proizvode ribarstva. Odjeljak VIII. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 treba primjereno izmijeniti.
- (10) Točkom 1.(a) dijela III. poglavlja II. odjeljka IX. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 predviđa se da subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode mliječne proizvode moraju osigurati da kravlje mlijeko ne prelazi granične vrijednosti prije prerade.
- (11) Poštivanje tih graničnih vrijednosti posebno je važno za sigurnost hrane ako mlijeko mora biti toplinski obrađeno procesom pasterizacije ili procesom koji je manje strog od pasterizacije, a nije bilo toplinski obrađeno tijekom prethodno definiranog vremena. U takvim okolnostima, primjena takve toplinske obrade nema dostatan bakteriциден učinak, što može voditi ranom kvarenju kasnijeg mliječnog proizvoda.
- (12) Člankom 12. Uredbe (EZ) br. 2076/2005 predviđaju se prijelazne odredbe ciljajući na ograničenje verifikacije udovoljavanja tom načelu na takve okolnosti. Stoga je primjereno brisati članak 12. Uredbe (EZ) br. 2076/2005 i tu prijelaznu odredbu pretvoriti u trajnu. Stoga odjeljak IX. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 treba primjereno izmijeniti.
- (13) Odjeljkom X. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 predviđaju se posebna higijenska pravila za jaja i proizvode od jaja. Na temelju točke 2. poglavlja I. tog odjeljka, jaja se moraju skladištiti i prevoziti na, po mogućnosti, stalnoj temperaturi koja je najpogodnija za osiguravanje optimalnog očuvanja njihovih higijenskih svojstava.
- (14) Člankom 13. stavkom 1. Uredbe (EZ) br. 2076/2005 predviđa se da države članice koje su prije 1. siječnja 2006. primjenjivale nacionalne zahtjeve u pogledu temperature za objekte za skladištenje jaja i za vozila u kojima se jaja prevoze između takvih objekata za pohranu jaja, mogu i nadalje nastaviti s primjenom tih zahtjeva do 31. prosinca 2009. S obzirom na to da ta mogućnost ne utječe na ciljeve za sigurnost hrane predviđene Uredbom (EZ) br. 853/2004, primjereno je tu prijelaznu odredbu pretvoriti u trajnu.
- (15) Nadalje, na temelju točke 1. dijela II. poglavlja II. odjeljka X. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004, napuknuta se jaja pod određenim uvjetima mogu koristiti za proizvodnju proizvoda od jaja. Članak 13. stavak 2. Uredbe (EZ) br. 2076/2005 predviđa da subjekti u poslovanju s hranom mogu do 31. prosinca 2009. koristiti napuknuta jaja za proizvodnju tekućih jaja u objektu odobrenom za tu svrhu, pod uvjetom da ih je objekt za proizvodnju ili pakirni centar dostavio izravno i da su razbijena u najkraćem mogućem roku. S obzirom na to da uporaba napuknutih jaja u proizvodnji tekućih jaja ne predstavlja rizik po javno zdravlje pod takvim uvjetima, primjereno je tu prijelaznu odredbu pretvoriti u trajnu.
- (16) Članak 13. Uredbe (EZ) br. 2076/2005 stoga se treba brisati, a odjeljak X. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 treba se primjereno izmijeniti.
- (17) Uredbe (EZ) br. 853/2004 i (EZ) br. 2076/2005 stoga se trebaju primjereno izmijeniti.

(18) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za prehrambeni lanac i zdravlje životinja,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

*Članak 1.*

Prilog II. Uredbi (EZ) br. 853/2004 mijenja se u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

*Članak 2.*

Prilog III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 mijenja se u skladu s Prilogom II. ovoj Uredbi.

*Članak 3.*

U Uredbi (EZ) br. 2076/2005, brišu se članci 11., 12. i 13.

*Članak 4.*

Proizvodi životinjskog podrijetla za koje se primjenjivala identifikacijska oznaka u skladu s točkom 8. dijela B. odjeljka I. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 853/2004 prije 1. studenoga 2009. mogu se uvoziti u Zajednicu do 31. prosinca 2009.

*Članak 5.*

Ova Uredba stupa na snagu deset dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Međutim, točka 1. podtočka (b) Priloga I. primjenjuje se od 1. studenoga 2009.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 17. listopada 2008.

Za Komisiju  
Androulla VASSILIOU  
Članica Komisije

---

## PRILOG I.

Prilog II. Uredbi (EZ) br. 853/2004 mijenja se kako slijedi:

(1) Odjeljak I. mijenja se kako slijedi:

(a) Dio A. mijenja se kako slijedi:

i. Točka 1. zamjenjuje se sljedećim:

„1. Identifikacijska oznaka mora se primijeniti prije nego proizvod napusti proizvodni objekt.”

ii. Točka 3. zamjenjuje se sljedećim:

„3. Identifikacijska oznaka nije nužna na pakiranjima jaja kada se primjenjuje oznaka pakirnog centra u skladu s dijelom A Priloga XIV. Uredbi Vijeća (EZ) br. 1234/2007 (\*).

(\*) SL L 299, 16.11.2007., str. 1.”

(b) U dijelu B, točka 8. zamjenjuje se sljedećim:

„8. Kada se primjenjuje u objektu smještenom u Zajednici, oznaka mora biti ovalnog oblika i uključivati kraticu CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÚ, EK ili WE.

Te se kratice ne smiju uključiti u oznake koje se primjenjuju na proizvode uvezene u Zajednicu iz objekata smještenih izvan Zajednice.”

(2) Odjeljak III. mijenja se kako slijedi:

(a) Točka 1. zamjenjuje se sljedećim:

„1. Subjekti koji vode klaonice ne smiju prihvaćati životinje u prostore klaonice osim ako su zatražili i dobili odgovarajuće informacije o prehrambenom lancu sadržane u evidenciji koja se drži na gospodarstvu podrijetla u skladu s Uredbom (EZ) br. 852/2004.”

(b) U točki 3., uvodna rečenica zamjenjuje se sljedećim:

„3. Odgovarajuće informacije o prehrambenom lancu kako se spominju u točki 1. obuhvaćaju posebno:”

—

## PRILOG II.

Prilog III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 mijenja se kako slijedi:

(1) Odjeljak VIII. mijenja se kako slijedi:

(a) Uvodni dio mijenja se kako slijedi:

i. Točka 2. zamjenjuje se sljedećim:

„2. Poglavlje III. dijelovi A,C i D, poglavlje IV. dio A. i poglavlje V. odnose se na maloprodaju.”

ii. U prvom podstavku točke 3. dodaje se sljedeća točka (c):

„(c) U slučaju opskrbe vodom, nadopunjuju se zahtjevi Priloga II. poglavlju VII. te Uredbe; čista morska voda može se koristiti za rukovanje i pranje proizvoda ribarstva, proizvodnju leda koji se koristi za rashlađivanje proizvoda ribarstva i brzo hlađenje rakova i mekušaca nakon kuhanja.”

(b) Poglavlje I. dio II. mijenja se kako slijedi:

i. U točki 2. briše se druga rečenica.

ii. Briše se točka 5.

iii. Točka 6. zamjenjuje se sljedećim:

„6. Ako se ribama na palubi uklanja glava i/ili se tamo i eviscerira, takvi se postupci moraju odvijati higijenski čim je prije moguće nakon ulova, a proizvodi se moraju odmah i temeljito oprati. U tom slučaju utroba i dijelovi koji mogu predstavljati opasnost po javno zdravlje moraju se ukloniti čim je prije moguće i držati podalje od proizvoda namijenjenih prehrani ljudi. Jetra i ikra namijenjeni prehrani ljudi moraju se čuvati pod ledom, pri temperaturi koja je blizu temperature topljenja leda, ili trebaju biti smrznuti.”

(c) Poglavlje III. mijenja se kako slijedi:

i. U dijelu A, točka 2. zamjenjuje se sljedećim:

„2. Postupci poput uklanjanja glava i evisceracije moraju se odvijati higijenski. Ako je evisceracija moguća s tehničkog i komercijalnoga gledišta, ona se mora odvijati što je brže moguće nakon ulova ili istovara proizvoda. Proizvodi se moraju odmah i temeljito oprati nakon tih postupaka.”

ii. Briše se dio E.

(d) Poglavlje IV. zamjenjuje se sljedećim:

**„POGLAVLJE IV.: ZAHTJEVI ZA ODREĐENE PRERAĐENE PROIZVODE RIBARSTVA**

Subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati udovoljavanje sljedećim zahtjevima u objektima u kojima se rukuje određenim prerađenim proizvodima ribarstva.

**A. ZAHTJEVI ZA KUHANJE RAKOVA I MEKUŠACA**

1. Brzo hlađenje treba uslijediti odmah nakon kuhanja. Ako se ne koristi nikakva druga metoda očuvanja, hlađenje mora trajati dok se ne postigne temperatura blizu temperature topljenja leda.
2. Uklanjanje ljuski ili ljuštura mora se provesti higijenski, izbjegavajući kontaminaciju proizvoda. Ako se takve operacije provode ručno, radnici trebaju posebno paziti na pranje ruku.
3. Nakon uklanjanja ljuski ili ljuštura kuhani se proizvodi trebaju odmah smrznuti, ili se rashladiti čim je prije moguće na temperaturu utvrđenu u poglavlju VII.

## B. ZAHTJEVI ZA RIBLJE ULJE NAMIJENJENO ZA PREHRANU LJUDI

1. Sirovi materijali koji se koriste za pripravljanje ribljeg ulja namijenjenog za prehranu ljudi moraju:

- (a) potjecati iz objekata, uključujući plovila, registriranih ili odobrenih na temelju Uredbe (EZ) br. 852/2004 ili u skladu s ovom Uredbom;
- (b) potjecati od proizvoda ribarstva koji su uporabljivi za prehranu ljudi i koji udovoljavaju odredbama određenim u ovom odjeljku;
- (c) biti prevezeni i skladišteni u higijenskim uvjetima;
- (d) biti ohlađeni čim je prije moguće i ostati na temperaturama kako je utvrđeno u poglavlju VII.

Odstupajući od točke 1.(d), subjekt u poslovanju s hranom ne mora hladiti proizvode ribarstva ako se čitavi proizvodi ribarstva izravno koriste u pripravljanju ribljeg ulja za prehranu ljudi, a sirovi se materijal preradi u roku od 36 sati nakon utovara, pod uvjetom da je udovoljeno kriterijima svježine, a vrijednost ukupnog isparivog baznog dušika (TVB-N) neprerađenih proizvoda ribarstva ne premašuje razinu navedenu u točki 1. poglavlja I. odjeljka II. Priloga II. Uredbi (EZ) br. 2074/2005 (\*).

- 2. Proizvodni proces za riblje ulje mora osiguravati da se sav sirovi materijal namijenjen proizvodnji sirovog ribljeg ulja podvrgne obradi koja uključuje korake, tamo gdje je to relevantno, zagrijavanja, prešanja, odvajanja, centrifugiranja, prerade, rafiniranja i pročišćavanja prije stavljanja na tržište za krajnjeg potrošača.
- 3. Pod uvjetom da sirovi materijali i proizvodni procesi udovoljavaju uvjetima koji se odnose na riblje ulje namijenjeno prehrani ljudi, subjekt u poslovanju s hranom može u istom objektu proizvesti i skladištiti i riblje ulje namijenjeno prehrani ljudi kao i riblje ulje i riblje brašno koje nije namijenjeno prehrani ljudi.
- 4. Do uspostavljanja posebnog zakonodavstva Zajednice, subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati udovoljavanje nacionalnim pravilima za riblje ulje koje se stavlja na tržište za krajnjeg potrošača.

(\*) SL L 338, 22.12.2005., str. 27.”

(e) Poglavlje V. mijenja se kako slijedi:

i. Sljedeća se rečenica dodaje u uvodni stavak:

„Zahtjevi dijelova B i D ne primjenjuju se na čitave proizvode ribarstva koji se koriste izravno za pripremu ribljeg ulja namijenjenog prehrani ljudi.”

ii. U dijelu E, točka 1. zamjenjuje se sljedećim:

„1. Proizvodi ribarstva dobiveni od otrovnih riba sljedećih porodica ne smiju se stavljeti na tržište: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* ili *Canthigasteridae*.

Svježi, pripremljeni, smrznuti i prerađeni proizvodi ribarstva koji pripadaju porodici *Gempylidae*, posebno *Ruvettus pretiosus* i *Lepidocybium flavobrunneum*, mogu se stavljeti na tržište u pakiranom/ambalažiranom obliku i moraju se primjereno označiti kako bi se potrošaču osigurala informacije o postupcima pripreme/kuhanja i riziku povezanim s nazočnošću tvari s nepoželjnim gastrointestinalnim učincima.

Na etiketi uz uobičajeni naziv proizvoda ribarstva mora stajati znanstveni naziv.”

(2) U odjeljku IX. poglavlju II. dijelu III., točka 1. zamjenjuje se sljedećim:

„1. Subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode mliječne proizvode moraju primijeniti postupke radi osiguravanja da, neposredno prije toplinske obrade i ako je razdoblje od zaprimanja mlijeka navedeno u postupcima temeljenim na HACCP-u premašeno:

(a) za sirovo kravlje mlijeko koje se koristi za pripremu mliječnih proizvoda broj kolonija na podlozi na temperaturi od 30 °C bude manji od 300 000 po ml; i

(b) za toplinski obrađeno kravlje mlijeko koje se koristi za pripremu mliječnih proizvoda broj kolonija na podlozi na temperaturi od 30 °C bude manji od 100 000 po ml.”

(3) Odjeljak X. mijenja se kako slijedi:

(a) U poglavlju I., točka 2. zamjenjuje se sljedećim:

„2. Jaja se moraju skladištiti i prevoziti do prodaje krajnjem potrošaču na temperaturi, po mogućnosti stalnoj, koja je najprimjerenija za osiguravanje optimalnog očuvanja higijenskih karakteristika jaja, osim ako nadležno tijelo nametne nacionalne zahtjeve u pogledu temperature za objekte za skladištenje i vozila za prijevoz jaja između objekata za skladištenje.”

(b) U poglavlju II. dijelu II., točka 1. zamjenjuje se sljedećim:

„1. Ljuske jaja koja se koriste u proizvodnji proizvoda od jaja moraju biti u potpunosti razvijene i ne smiju biti napuknute. Međutim, napuknuta jaja mogu se koristiti za proizvodnju tekućih jaja ili proizvoda od jaja ako objekt za proizvodnju ili pakirni centar takva jaja isporuči izravno u objekt odobren za proizvodnju tekućih jaja ili u objekt za preradu, gdje moraju biti razbijena što je prije moguće.”

---