

A BIZOTTSÁG 1243/2007/EK RENDELETE

(2007. október 24.)

az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletének módosításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 10. cikke (1) bekezdésére,

mivel:

- (1) A meglévő közösségi jogszabályok által a vállalatokra rótt adminisztratív teher csökkentése versenyképességük növelésének és a lisszaboni menetrend célkitűzései elérésének kulcsfontosságú eleme.
- (2) A 853/2004/EK rendelet az élelmiszer-ipari vállalkozók számára előírja az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó különleges higiéniai szabályokat. A rendelet megállapítja, hogy az élelmiszer-ipari vállalkozóknak eleget kell tenniük a III. melléklet megfelelő rendelkezéseinek.
- (3) A 853/2004/EK rendelet III. mellékletének VIII. szakaszában az elsődleges termelésben és a kapcsolódó műveletekben részt vevő hajókra vonatkozó követelmények kiegészítik az élelmiszer-higiénéről szóló, 2004. április 29-i 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽²⁾ I. mellékletében előírt követelményeket. Ezeknek a hajóknak megfelelő módon és megfelelő ideig nyilvántartást kell vezetniük a veszélyek ellenőrzéséről hozott intézkedésekről, és azokat meg kell őrizniük.
- (4) A tapasztalatok szerint azoknak az élelmiszer-ipari vállalkozóknak, akik az Európai Halászati Alapról szóló, 2006. július 27-i 1198/2006/EK tanácsi rendelet ⁽³⁾ 26. cikke értelmében kisüzemi part menti halászatot folytatnak, ez a követelmény további adminisztratív terhet jelent. Ezért az ilyen vállalkozóknak e követelménytől indokolt eltérést biztosítani.

- (5) A 853/2004/EK rendelet III. mellékletének XIV. szakasza megállapítja az emberi fogyasztásra szánt zselatin előállítására vonatkozó követelményeket. Előírja, hogy amikor a zselatint kérődző eredetű csontanyagból állítják elő, olyan különleges eljárással kell elkészíteni, amely biztosítja, hogy minden csontanyagot apróra összeaprítanak, forró vízzel zsírtalanítanak, és legalább két napon át (4 %-os minimális koncentrációjú és 1,5-nél alacsonyabb pH-értékű) hígított sósavval kezelnek, ezt követően legalább 20 napon át lúgos kezelést kapnak telített mézoldatban (pH > 12,5), legalább négy másodperces, 138 °C hőmérsékletű sterilizációs lépéssel.

- (6) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság biológiai veszélyekkel foglalkozó tudományos testülete 2006. január 18-án véleményt fogadott el „A BSE következtében fennálló kockázathoz képest a zselatin okozta emberi BSE-kockázat mennyiségi értékeléséről” (Quantitative assessment of the human BSE risk posed by gelatine with respect to residual BSE risk). 2006. május 18-án újabb véleményt fogadott el „A BSE következtében fennálló kockázathoz képest a szarvasmarhák gerincoszlopa – ideértve a dorzális gyökéridegdúcokat – okozta emberi BSE-kockázat mennyiségi értékeléséről” (Quantitative assessment of the human BSE risk posed by bovine vertebral column including dorsal root ganglia with respect to residual BSE risk). Mindkét vélemény szerint a savas kezeléssel vagy hő- és nyomáskezeléssel járó előállítási folyamatok azonos, illetve nagyobb mértékben csökkentik a BSE-fertőzöttséget a 853/2004/EK rendelet III. melléklete XIV. szakaszában jelenleg előírt lúgos kezelés alkalmazásával elért biztonsági szinthez képest. A zselatin előállításának feltételeit ezért ennek megfelelően módosítani kell.

- (7) A 853/2004/EK rendelet III. mellékletének XIV. és XV. szakaszában előírt rendelkezésekkel összhangban előállított zselatin és kollagén más lehetséges felhasználásáról szóló rendelkezések értelmezése néhány tagállamban nehézségeket okoz. Végrehajtásuk harmonizálása érdekében ezért helyénvaló egyértelműsíteni ezeket a rendelkezéseket.

- (8) A 853/2004/EK rendeletet ezért a fentieknek megfelelően módosítani kell.

⁽¹⁾ HL L 139., 2004.4.30., 55. o. A legutóbb az 1791/2006/EK tanácsi rendelettel (HL L 363., 2006.12.20., 1. o.) módosított rendelet.

⁽²⁾ HL L 139., 2004.4.30., 1. o.

⁽³⁾ HL L 223., 2006.8.15., 1. o.

- (9) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerlánc- és Állat-egészségügyi Állandó Bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A 853/2004/EK rendelet III. melléklete e rendelet mellékletével összhangban módosul.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2007. október 24-én.

a Bizottság részéről

Markos KYPRIANOU

a Bizottság tagja

MELLÉKLET

A 853/2004/EK rendelet III. melléklete a következőképpen módosul:

1. A VIII. szakasz 3. pontja a következő bekezdéssel egészül ki:

„Az a) ponttól eltérve a 852/2004/EK rendelet I. melléklete A. részének 7. pontja az 1198/2006/EK tanácsi rendelet (*) 26. cikke (1) bekezdése értelmében kisüzemi part menti halászatot folytató és tevékenységüket csak 24 óránál rövidebb ideig végző vállalkozókra adott esetben nem alkalmazandó.

(*) HL L 223., 2006.8.15., 1. o.”;

2. A XIV. szakasz III., IV. és V. fejezete helyébe a következő szöveg lép:

„III. FEJEZET: A ZSELATIN ELŐÁLLÍTÁSÁRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

1. A zselatin előállítási folyamatának biztosítania kell, hogy

a) minden kérődző eredetű csontanyag, amely olyan országokban vagy régiókban született, tenyésztett vagy levágott állatból származik, amelyeket a közösségi jogszabályokkal összhangban ellenőrzött vagy határozatlan BSE-előfordulást mutató országnak vagy régiónak soroltak be, olyan eljárás alá kerül, amely biztosítja, hogy minden csontanyagot apróra összeaprítanak, forró vízzel zsírtalanítanak, és legalább két napon át (4 %-os minimális koncentrációjú és 1,5-nél alacsonyabb pH-értékű) hígított sósavval kezelnek. Ezt a kezelést a következők egyike követi:

- legalább 20 napon át lúgos kezelés telített mészsoldatban (pH > 12,5), legalább négy másodperces, 138 °C hőmérsékletű sterilizációs lépéssel, vagy
- savas kezelés (pH < 3,5) legalább 10 órán át legalább négy másodperces, legalább 138 °C hőmérsékletű sterilizációs lépéssel, vagy
- hő- és nyomáskezelés legalább 20 percig 133 °C-os telített gőzzel 3 barnál nagyobb nyomáson, vagy
- bármilyen más egyenértékű kezelés;

b) a többi alapanyagon savas vagy lúgos kezelést kell végezni, amelyet egy vagy több öblítés követ. A pH-értéket ezt követően kell beállítani. A zselatint egy vagy több, egymást követő melegítéssel kell kinyerni, amelyet a szűréssel és sterilizációval végzett tisztítás követ.

2. Amennyiben a nyersanyagok és az előállítási folyamat megfelelnek az emberi fogyasztásra szánt zselatinra vonatkozó követelményeknek, az élelmiszer-ipari vállalkozó az emberi fogyasztásra szánt és a nem emberi fogyasztásra szánt zselatint ugyanazon a létesítményen belül állíthatja elő és tárolhatja.

IV. FEJEZET: A KÉSZTERMÉKEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

Az élelmiszer-ipari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a zselatin megfelel az alábbi táblázatban foglalt maradékanyag-határértékeknek:

Maradékanyag	Határérték
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm
Zn	50 ppm
SO ₂ (2005. évi európai gyógyszerkönyv)	50 ppm
H ₂ O ₂ (2005. évi európai gyógyszerkönyv)	10 ppm

V. FEJEZET: CÍMKÉZÉS

A zselatint tartalmazó egyedi és gyűjtőcsomagoláson fel kell tüntetni az »emberi fogyasztásra alkalmas zselatin« szavakat és a minőségmegőrzési határidőt.”;

3. A XV. szakasz III. fejezetének 3. pontja helyébe a következő szöveg lép:

„3. Amennyiben a nyersanyagok és az előállítási folyamat megfelelnek az emberi fogyasztásra szánt kollagénre vonatkozó követelményeknek, az élelmiszer-ipari vállalkozó az emberi fogyasztásra szánt és a nem emberi fogyasztásra szánt kollagént ugyanazon a létesítményen belül állíthatja elő és tárolhatja.”;

4. A függelék helyébe a következő szöveg lép:

„A III. MELLÉKLET függeléke

MINTA AZ EMBERI FOGYASZTÁSRA SZÁNT ZSELATIN VAGY KOLLAGÉN ELŐÁLLÍTÁSÁRA SZÁNT ALAPANYAGOT KÍSÉRŐ OKMÁNYHOZ

A kereskedelmi okmány száma:

I. Az alapanyag azonosítása

Az alapanyag jellege:

Állatfaj:

A csomagolás módja:

A csomagok száma:

Nettó tömeg (kg):

II. Az alapanyag származása

A származási létesítmény típusa, neve, címe és jóváhagyási/nyilvántartási/különleges engedélyezési száma:

.....

A feladó neve és címe ⁽¹⁾:

III. Az alapanyag rendeltetési helye

A rendeltetési létesítmény típusa, neve, címe és jóváhagyási/nyilvántartási/különleges engedélyezési száma:

.....

A címzett neve és címe ⁽²⁾:

IV. Szállítóeszköz:

Kelt,

..... -án/-én

(A származási létesítmény üzemeltetőjének vagy annak képviselőjének aláírása)

⁽¹⁾ Csak ha eltér a származási létesítménytől.

⁽²⁾ Csak ha eltér a rendeltetési létesítménytől.”