

Ez a dokumentum kizárólag tájékoztató jellegű és nem vált ki joghatást. Az EU intézményei semmiféle felelősséget nem vállalnak a tartalmáért. A jogi aktusoknak – ideértve azok bevezető hivatkozásait és preambulumbekendéseit is – az Európai Unió Hivatalos Lapjában közzétett és az EUR-Lex portálon megtalálható változatai tekintendők hitelesnek. Az említett hivatalos szövegváltozatok közvetlenül elérhetők az ebben a dokumentumban elhelyezett linkeken keresztül

► **B****A BIZOTTSÁG 2074/2005/EK rendelete**

(2005. december 5.)

a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti bizonyos termékekre és a 854/2004/EK és a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti hatósági ellenőrzések megszervezésére vonatkozó végrehajtási intézkedések megállapításáról, a 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletről való eltérésről, valamint a 853/2004/EK és 854/2004/EK rendelet módosításáról

(EGT vonatkozású szöveg)

(HL L 338., 2005.12.22., 27. o.)

Módosította:

Hivatalos Lap

		Szám	Oldal	Dátum
► <u>M1</u>	A Bizottság 1664/2006/EK rendelete (2006. november 6.)	L 320	13	2006.11.18.
► <u>M2</u>	A Bizottság 1244/2007/EK rendelete (2007. október 24.)	L 281	12	2007.10.25.
► <u>M3</u>	A Bizottság 1022/2008/EK rendelete (2008. október 17.)	L 277	18	2008.10.18.
► <u>M4</u>	A Bizottság 1250/2008/EK rendelete (2008. december 12.)	L 337	31	2008.12.16.
► <u>M5</u>	A Bizottság 15/2011/EU rendelete (2011. január 10.)	L 6	3	2011.1.11.
► <u>M6</u>	A Bizottság 809/2011/EU végrehajtási rendelete (2011. augusztus 11.)	L 207	1	2011.8.12.
► <u>M7</u>	A Bizottság 1012/2012/EU végrehajtási rendelete (2012. november 5.)	L 306	1	2012.11.6.
► <u>M8</u>	A Bizottság 218/2014/EU rendelete (2014. március 7.)	L 69	95	2014.3.8.
► <u>M9</u>	A Bizottság (EU) 2015/2295 végrehajtási rendelete (2015. december 9.)	L 324	5	2015.12.10.
► <u>M10</u>	A Bizottság (EU) 2016/759 végrehajtási rendelete (2016. április 28.)	L 126	13	2016.5.14.
► <u>M11</u>	A Bizottság (EU) 2017/1973 rendelete (2017. október 30.)	L 281	21	2017.10.31.
► <u>M12</u>	A Bizottság (EU) 2017/1980 rendelete (2017. október 31.)	L 285	8	2017.11.1.
► <u>M13</u>	A Bizottság (EU) 2019/627 végrehajtási rendelete (2019. március 15.)	L 131	51	2019.5.17.
► <u>M14</u>	A Bizottság (EU) 2019/628 végrehajtási rendelete (2019. április 8.)	L 131	101	2019.5.17.
► <u>M15</u>	A Bizottság (EU) 2019/1139 végrehajtási rendelete (2019. július 3.)	L 180	12	2019.7.4.

Helyesbítette:

- **C1** Helyesbítés, HL L 214., 2013.8.9., 11. o. (1012/2012/EU)

▼B**A BIZOTTSÁG 2074/2005/EK rendelete****(2005. december 5.)**

a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti bizonyos termékekre és a 854/2004/EK és a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti hatósági ellenőrzések megszervezésére vonatkozó végrehajtási intézkedések megállapításáról, a 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletről való eltérésről, valamint a 853/2004/EK és 854/2004/EK rendelet módosításáról

(EGT vonatkozású szöveg)

▼M15*1. cikk*

Az élelmiszerláncra vonatkozó információkkal kapcsolatos követelmények a 853/2004/EK rendelet alkalmazásában

Az élelmiszerláncra vonatkozó információkkal kapcsolatos, a 853/2004/EK rendelet II. mellékletének III. szakaszában említett követelményeket e rendelet I. melléklete tartalmazza.

2. cikk

A halászati termékekre vonatkozó követelmények a 853/2004/EK rendelet alkalmazásában

A halászati termékekre vonatkozó, a 853/2004/EK rendelet 11. cikkének (9) bekezdésében említett követelményeket e rendelet II. melléklete tartalmazza.

3. cikk

A tengeri biotoxinokra vonatkozó elismert vizsgálati módszerek a 853/2004/EK rendelet alkalmazásában

A tengeri biotoxinok kimutatására szolgáló, a 853/2004/EK rendelet 11. cikkének (4) bekezdésében említett elismert vizsgálati módszereket az (EU) 2019/627 végrehajtási rendelet V. melléklete tartalmazza.

▼B*4. cikk*

A 853/2004/EK rendelet alkalmazásában a csontokról mechanikusan lefejtett hús kalciumtartalma

A 853/2004/EK rendelet 11. cikkének (2) bekezdésében említett, a csontokról mechanikusan lefejtett hús kalciumtartalmát e rendelet IV. melléklete állapítja meg.

▼M13

▼M14

▼M15*6a. cikk***A nyers tejre és a hőkezelt tehéntejre vonatkozó vizsgálati módszerek**

Az élelmiszer-vállalkozóknak az (EU) 2019/627 végrehajtási rendelet III. mellékletében meghatározott analitikai módszereket kell alkalmazniuk a 853/2004/EK rendelet III. melléklete IX. szakasza I. fejezetének III. részében megállapított határértékeknek való megfelelés ellenőrzése és az ugyanazon rendelet III. melléklete IX. szakasza II. fejezetének II. részében említett, a tejtermékekre vonatkozó pasztörözési eljárás megfelelő alkalmazásának biztosítása érdekében.

▼M13**▼B***7. cikk***Eltérés a 852/2004/EK rendeletről a hagyományos jellemzőkkel rendelkező élelmiszerek tekintetében**

(1) E rendelet alkalmazásában a „hagyományos jellemzőkkel rendelkező élelmiszerek” olyan élelmiszerek, amelyek(et) abban a tagállamban, ahol azokat hagyományosan gyártják:

- a) hagyományos termékeként történelmileg elismertek; vagy
- b) a hagyományos eljárással kapcsolatos kodifikált vagy nyilvántartásba vett technikai referenciáknak megfelelően vagy a hagyományos előállítási módszereknek megfelelően gyártottak; vagy
- c) hagyományos élelmiszer-ipari termékeként a közösségi, nemzeti, regionális vagy helyi jogszabályok oltalma alatt állnak.

(2) A tagállamok a hagyományos jellemzőkkel rendelkező élelmiszereket gyártó létesítményeknek egyéni vagy általános eltéréseket nyújthatnak az alábbiakban megállapított követelmények alól:

- a) a 852/2004/EK rendelet II. melléklete II. fejezetének 1. pontja, az olyan helyiségek tekintetében, ahol az ilyen termékek a jellemzőik részleges kifejlődéséhez szükséges környezetnek vannak kitéve. Az ilyen helyiségek különösen nem sima, vízhatlan, nedvszívó vagy nem a korrózióknak ellenálló anyagból készült falakból, mennyezetből és ajtókból, valamint természetes földtani falakból, mennyezetből és padlóból állnak;
- b) a 852/2004/EK rendelet II. melléklete II. fejezetének 1. f) pontja, és II. melléklete V. fejezetének 1. pontja az anyagok olyan típusa tekintetében, amelyekből kifejezetten az e termékek előkészítéséhez, csomagolásához és gyűjtőcsomagolásához használt eszközök és felszerelések készülnek.

Az a) pontban említett üzemek tisztítására és fertőtlenítésére vonatkozó intézkedéseket, valamint ezek elvégzésének gyakoriságát a tevékenységhez kell igazítani a különleges környezeti flórájuk figyelembevétele érdekében.

A b) pontban említett eszközöket és felszereléseket mindenkor kielégítő higiéniai állapotban tartják, és rendszeresen tisztítják és fertőtlenítik.

▼B

(3) A (2) bekezdésben említett eltéréseket nyújtó tagállamok erről a Bizottságot és a többi tagállamot az egyéni vagy általános eltérések nyújtásától számított 12 hónapon belül értesítik. Minden értesítés:

- a) tartalmazza a kiigazított követelmények rövid leírását;
- b) leírja az érintett élelmiszereket és létesítményeket; és
- c) megad minden más, vonatkozó információt.

*8. cikk***A 853/2004/EK rendelet módosításai**

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

*9. cikk***A 854/2004/EK rendelet módosításai**

A 854/2004/EK rendelet I., II. és III. melléklete e rendelet VIII. mellékletével összhangban módosul.

*10. cikk***Hatálybalépés és alkalmazandóság**

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

Ezt a rendeletet 2006. január 1-jétől kell alkalmazni, kivéve az V. melléklet II. és III. fejezetét, amelyeket 2007. január 1-jétől kell alkalmazni.

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

▼B*I. MELLÉKLET***AZ ÉLELMISZERLÁNCRA VONATKOZÓ INFORMÁCIÓK****I. SZAKASZ****AZ ÉLELMISZER-IPARI VÁLLALKOZÓK KÖTELEZETTSÉGEI**

A vágásra feladott állatokat tartó élelmiszer-ipari vállalkozók biztosítják, hogy a 853/2004/EK rendeletben említett, élelmiszerláncra vonatkozó információk megfelelően szerepelnek a feladott állatokkal kapcsolatos dokumentációban oly módon, hogy azokhoz az érintett vágóhíd üzemeltetője hozzáférhessen.

▼M13

▼ **M13**▼ **B***II. MELLÉKLET***HALÁSZATI TERMÉKEK****I. SZAKASZ****AZ ÉLELMISZER-IPARI VÁLLALKOZÓK KÖTELEZETTSÉGEI**

Ez a szakasz megállapítja a parazitáknak a halászati termékekben történő kimutatására irányuló szemrevételezéses vizsgálatokkal kapcsolatos részletes szabályokat.

*I. FEJEZET***FOGALOMMEGHATÁROZÁSOK**

1. „Látható parazita”: olyan parazita, vagy paraziták csoportja, ami méret, szín vagy mintázat alapján egyértelműen megkülönböztethető a halszövetektől.
2. „Szemrevételezéssel történő vizsgálat”: a hal vagy halászati termék roncsolásmentes, optikai nagyítóeszközök nélküli, jó látási viszonyok közötti megvizsgálása az emberi látás segítségével, beleértve – amennyiben szükséges – a lámpázást is.
3. „Lámpázás”: a lepényhal vagy halfilé esetében a paraziták kimutatása érdekében a halnak egy elsötétített szobában fény felé történő tartása.

*II. FEJEZET***A SZEMREVÉTELEZÉSSSEL TÖRTÉNŐ VIZSGÁLAT**

1. A szemrevételezéssel történő vizsgálatot reprezentatív számú mintán kell elvégezni. A parti létesítményekért felelős személyek és az üzemhajtó fedélzetén dolgozó szakemberek meghatározzák a vizsgálatok nagyságrendjét és gyakoriságát, figyelembe véve a halászati termékek jellegét, származási helyét és felhasználását. Az előállítás során a kizsigerelt hal szemrevételezéssel történő vizsgálatát szakemberek végzik a hasüregen és az emberi fogyasztásra szánt májon és halikrán. Az alkalmazott kizsigerelési módszer szerint a szemrevételezéssel történő vizsgálatot az alábbiak szerint végzik:
 - a) kézi kizsigerelés esetén a munkát végző személy folyamatosan a zsigerelés és a mosás során;
 - b) gépi kizsigerelés esetén a minimum tíz halból álló tételekből vett reprezentatív számú mintából való mintavétellel.
2. A halfilé, illetve halszeletek szemrevételezéssel történő vizsgálatát szakemberek végzik a hús filézését vagy szeletelését követő tisztogatása során. Ha darabonkénti vizsgálat nem lehetséges a filék nagysága vagy a filézési műveletek következtében, akkor mintavételi tervet kell készíteni, és a hatáskörrel rendelkező hatóság számára hozzáférhetővé tenni a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakasza II. fejezetének 4. pontjával összhangban. Amennyiben technikai szempontból szükséges a filék lámpázása, azt a mintavételi tervnek tartalmaznia kell.

▼ **M13**

▼ **M13**

▼ **B**

IV. MELLÉKLET

A CSONTOKRÓL MECHANIKUSAN LEFEJTETT HÚS KALCIUMTARTALMA

A 853/2004/EK rendeletben említett MSM kalciumtartalma:

1. nem haladja meg a friss termék 0,1 %-át (= 100 mg/100 g vagy 1 000 ppm);
2. azt a szabványosított nemzetközi módszerrel határozzák meg.

▼ **M13**

▼ **M14**

▼ **M13**

▼ **B***VII. MELLÉKLET***A 853/2004/EK RENDELET MÓDOSÍTÁSAI**

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

1. A II. melléklet I. szakaszának B. pontja a következőképpen módosul:

a) A 6. pont második albekezdése helyébe a következő szöveg lép:

„BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE és UK.”

b) A 8. pont helyébe a következő szöveg lép:

„8. Amennyiben a jelölést egy, a Közösség területén lévő létesítményben helyezik fel, annak ovális alakúnak kell lennie, és tartalmaznia kell a következő rövidítések egyikét: CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB vagy WE.”

2. A III. melléklet a következőképpen módosul:

a) Az I. szakasz IV. fejezetének 8. pontja helyébe a következő szöveg lép:

„8. Az emberi fogyasztásra szánt állati testet vagy egyéb testrészeket teljesen le kell bőrizni, kivéve a sertésfélét és a juh- és kecskefélék fejét, a borjakat, valamint a szarvasmarha-, juh- és kecskefélék lábát. A fejeket és a lábakat úgy kell kezelni, hogy elkerüljék a többi hús szennyeződését.”

b) A II. szakasz a következő VII. fejezettel egészül ki:

„VII. FEJEZET: VÍZVISSZATARTÓ ÁGENSEK

Az élelmiszer-ipari vállalkozók biztosítják, hogy kifejezetten a vízviSSZatartás elősegítése érdekében kezelt baromfihúst nem friss húsként hozzák forgalomba, hanem előkészített húsként, vagy azt feldolgozott termékek előállításához használják fel.”

c) A VIII. szakasz V. fejezetének E. 1. pontja helyébe a következő szöveg lép:

„1. A következő családokba tartozó mérgező halakból származó halászati termékeket nem lehet forgalomba hozni: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* és *Canthigasteridae*. A *Gempylidae* családba, különösen *Ruvettus pretiosus*-hoz és *Lepidocybium flavobrunneum*-hoz tartozó friss, előkészített és feldolgozott halászati termékek csak egyedi csomagolással/gyűjtőcsomagolással ellátott filé formájában hozhatók forgalomba, és azokat megfelelően kell címkézni, hogy ellássák a fogyasztót az elkészítéssel/főzéssel, valamint a káros emésztőszervi hatásokat okozó anyagok jelenlétére vonatkozó kockázatokkal kapcsolatos információkkal. A címkén a köznap elnevezést kísérnie kell a tudományos névnek.”

▼B

d) A IX. szakasz a következőképpen módosul:

i. Az I. fejezet II.B.1. e) pontja helyébe a következő szöveg lép:

„e) hogy a tőgybimbók merítéses vagy permetező kezelését csak a biocid termékek forgalomba hozataláról szóló, 1998. február 16-i 98/8/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvben (*) megállapított eljárásokkal összhangban történt engedélyezést vagy nyilván tartásba vételt követően használják.

(*) HL L 123., 1998.4.24., 1. o.”

ii. A II. fejezet II.1. pontja helyébe a következő szöveg lép:

„1. Amikor a nyers tej vagy a tejtermék hőkezelésen esik át, az élelmiszer-ipari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy az megfelel a 852/2004/EK rendelet II. melléklete XI. fejezete követelményeinek. Biztosítják különösen, hogy a következő eljárások alkalmazása során betartják az említett előírásokat:

a) A pasztörözést a következőket tartalmazó kezeléssel érik el:

- i. magas hőmérséklet rövid ideig (legalább 72 °C 15 másodpercig);
- ii. alacsony hőmérséklet hosszú ideig (legalább 63 °C 30 percig); vagy
- iii. az idő-hőmérséklet feltételek bármely más kombinációja az egyenértékű hatás elérése érdekében,

hogy a termékek adott esetben az ilyen kezelés után az alkalikus-foszfát-vizsgálatra negatív reakciót adjanak.

b) Az ultramagas hőmérsékleten történő hőkezelést (UHT) a következőket tartalmazó kezeléssel érik el:

- i. magas hőmérsékleten rövid ideig történő a folyamatos hőhatás (135 °C-nál nem kevesebb hőmérsékleten, megfelelő idő kombinációjával), hogy ne legyenek olyan életképes mikroorganizmusok vagy spórák, amelyek a kezelt termékekben növekedésre képesek, amikor azt aszeptikus zárt tartályban szobahőmérsékleten tartják; és
- ii. elegendő annak biztosításához, hogy a termékek mikrobiológiailag stabilak maradjanak, azt követően, hogy azokat zárt tartályban 15 napig 30 °C-on, vagy 7 napig 55 °C-on inkubálták, vagy bármely más olyan módszert követően, amely kimutatja, hogy megfelelő hőkezelést alkalmaztak.”

e) A X. szakasz II. fejezete a következőképpen módosul:

i. A III. rész 5. pontja helyébe a következő szöveg lép:

„5. A feltörés után a tojáslé minden részét a lehető leggyorsabban fel kell dolgozni a mikrobiológiai veszélyek elkerülése vagy azok elfogadható szintre való csökkentése érdekében. A nem megfelelően feldolgozott tétel azonnal ismét feldolgozható ugyanabban a létesítményben, ha a feldolgozás azt emberi fogyasztásra alkalmassá teszi. Amennyiben egy tételt emberi fogyasztásra alkalmatlannak találunk, azt denaturálni kell annak biztosítására, hogy nem kerül emberi fogyasztásra.”

▼B

ii. Az V. rész 2. pontja helyébe a következő szöveg lép:

„2. Tojáslé esetében az 1. pontban említett címkének a »nem pasztörizált tojáslé – a rendeltetési helyen kezelendő« szavakat is tartalmaznia kell, és meg kell jelölnie a feltörés dátumát és óráját is.”

f) A XIV. szakasz a következő V. fejezettel egészül ki:

„V. FEJEZET: CÍMKÉZÉS

A zselatint tartalmazó egyedi és gyűjtőcsomagolásnak az »emberi fogyasztásra alkalmas zselatin« szavakat is tartalmaznia kell, és meg kell jelölnie az előkészítés dátumát.”



VIII. MELLÉKLET

A 854/2004/EK RENDELET MÓDOSÍTÁSAI

A 854/2004/EK rendelet I., II. és III. melléklete a következőképpen módosul:

1. Az I. melléklet I. szakasza III. fejezetének 3. pontja a következőképpen módosul:

a) Az a) pont második albekezdése helyébe a következő szöveg lép:

„BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE és UK.”

b) A c) pont helyébe a következő szöveg lép:

„c) a Közösségen belüli vágóhídon történő alkalmazás esetén a jelölésnek tartalmaznia kell a CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB vagy WE rövidítést.”

2. A II. melléklet II. fejezetének A.4. és A.5. pontja helyébe a következő szöveg lép:

„4. A hatáskörrel rendelkező hatóság a B. osztályba sorolhatja az olyan területeket, amelyekről az élő kagylók begyűjthetők, de a 3. pontban említett egészségügyi előírások betartása érdekében csak tisztító központban való kezelést, illetve atmoszféra követően lehet emberi fogyasztás céljára forgalomba hozni. Az ilyen területekről származó élő kagylóknál a hús és az intravalvularis folyadék 100 grammjában 4 600 *E. coli*-nál nem lehet több. E vizsgálat referencia-módszere az ISO 16649-3-ban meghatározott, ötcsöves háromszoros hígítású legvalószínűbb szám (MPN)-vizsgálat. Alternatív módszerek alkalmazhatók, ha azokat e referencia-módszerrel szemben az EN/ISO 16140-ben szereplő kritériumokkal összhangban validálták.

5. A hatáskörrel rendelkező hatóság C. osztályba sorolhatja az olyan területeket, amelyekről az élő kagylók begyűjthetők, de a 3. bekezdésben említett egészségügyi előírásoknak való megfelelés érdekében csak hosszan tartó atmoszféra követően lehet forgalomba hozni. Az ilyen területekről származó élő kagylóknál a hús és az intravalvularis folyadék 100 grammjában 46 000 *E. coli*-nál nem lehet több. E vizsgálat referencia-módszere az ISO 16649-3-ban meghatározott, ötcsöves háromszoros hígítású legvalószínűbb szám (MPN)-vizsgálat. Alternatív módszerek alkalmazhatók, ha azokat e referencia-módszerrel szemben az EN/ISO 16140-ben szereplő kritériumokkal összhangban validálták.”

3. A III. melléklet II. fejezetének G.1. pontja helyébe a következő szöveg lép:

„1. A következő családokba tartozó mérgező halakból származó halászati termékeket nem lehet forgalomba hozni: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* és *Canthigasteridae*. A *Gempylidae* családba, különösen *Ruvettus pretiosus*-hoz és *Lepidocybium flavobrunneum*-hoz tartozó friss, előkészített és feldolgozott halászati termékek csak védőcsomagolással/csomagolással ellátott filé formájában hozhatók forgalomba, és azokat megfelelően kell címkézni, hogy ellássák a fogyasztót az elkészítéssel/főzéssel, valamint a káros emésztőszervi hatásokat okozó anyagok jelenlétére vonatkozó kockázatokkal kapcsolatos információkkal. A címkén a köznap elnevezést kísérnie kell a tudományos névnek.”