

Šis tekstas yra skirtas tik informacijai ir teisinės galios neturi. Europos Sąjungos institucijos nėra teisiškai atsakingos už jo turinį. Autentiškos atitinkamų teisės aktų, įskaitant jų preambules, versijos skelbiamos Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje ir pateikiamos svetainėje „EUR-Lex“. Oficialūs tekstai tiesiogiai prerinami naudojantis šiuo dokumente pateikiamomis nuorodomis

► **B****KOMISIJOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 2074/2005**

2005 m. gruodžio 5 d.

nustatantis įgyvendinimo priemones tam tikriems produktams pagal Reglamentą (EB) Nr. 853/2004 ir oficialios kontrolės organizavimui pagal Reglamentus (EB) Nr. 854/2004 ir (EB) Nr. 882/2004, nukrypstantis nuo Reglamento (EB) Nr. 852/2004 bei iš dalies keičiantis Reglamentus (EB) Nr. 853/2004 ir (EB) Nr. 854/2004

(tekstas svarbus EEE)

(OL L 338, 2005 12 22, p. 27)

iš dalies keičiamas:

		Oficialusis leidinys		
		Nr.	puslapis	data
► <u>M1</u>	2006 m. lapkričio 6 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1664/2006	L 320	13	2006 11 18
► <u>M2</u>	2007 m. spalio 24 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1244/2007	L 281	12	2007 10 25
► <u>M3</u>	2008 m. spalio 17 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1022/2008	L 277	18	2008 10 18
► <u>M4</u>	2008 m. gruodžio 12 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1250/2008	L 337	31	2008 12 16
► <u>M5</u>	2011 m. sausio 10 d. Komisijos reglamentas (ES) Nr. 15/2011	L 6	3	2011 1 11
► <u>M6</u>	2011 m. rugpjūčio 11 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 809/2011	L 207	1	2011 8 12
► <u>M7</u>	2012 m. lapkričio 5 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 1012/2012	L 306	1	2012 11 6
► <u>M8</u>	2014 m. kovo 7 d. Komisijos reglamentas (ES) Nr. 218/2014	L 69	95	2014 3 8
► <u>M9</u>	2015 m. gruodžio 9 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) 2015/2295	L 324	5	2015 12 10
► <u>M10</u>	2016 m. balandžio 28 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) 2016/759	L 126	13	2016 5 14
► <u>M11</u>	2017 m. spalio 30 d. Komisijos reglamentas (ES) 2017/1973	L 281	21	2017 10 31
► <u>M12</u>	2017 m. spalio 31 d. Komisijos reglamentas (ES) 2017/1980	L 285	8	2017 11 1
► <u>M13</u>	2019 m. kovo 15 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) 2019/627	L 131	51	2019 5 17
► <u>M14</u>	2019 m. balandžio 8 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) 2019/628	L 131	101	2019 5 17
► <u>M15</u>	2019 m. liepos 3 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) 2019/1139	L 180	12	2019 7 4

pataisytas:

- **C1** Klaidų ištaisymas, OL L 252, 2011 9 28, p. 22 (15/2011)
- **C2** Klaidų ištaisymas, OL L 214, 2013 8 9, p. 11 (1012/2012)

▼B**KOMISIJOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 2074/2005****2005 m. gruodžio 5 d.**

nustatantis įgyvendinimo priemones tam tikriems produktams pagal Reglamentą (EB) Nr. 853/2004 ir oficialios kontrolės organizavimui pagal Reglamentus (EB) Nr. 854/2004 ir (EB) Nr. 882/2004, nukrypstantis nuo Reglamento (EB) Nr. 852/2004 bei iš dalies keičiantis Reglamentus (EB) Nr. 853/2004 ir (EB) Nr. 854/2004

(tekstas svarbus EEE)

▼M15*1 straipsnis***Maisto grandinės informacijos reikalavimai, susiję su Reglamentu (EB) Nr. 853/2004**

Maisto grandinės informacijos reikalavimai, nurodyti Reglamento (EB) Nr. 853/2004 II priedo III skirsnyje, yra nustatyti šio reglamento I priede.

*2 straipsnis***Žuvininkystės produktų reikalavimai, susiję su Reglamentu (EB) Nr. 853/2004**

Reglamento (EB) Nr. 853/2004 11 straipsnio 9 dalyje nurodyti reikalavimai dėl žuvininkystės produktų nustatyti šio reglamento II priede.

*3 straipsnis***Pripažinti jūrinių biotoksinų tyrimo metodai, susiję su Reglamentu (EB) Nr. 853/2004**

Pripažinti jūrinių biotoksinų aptikimo tyrimų metodai, nurodyti Reglamento (EB) Nr. 853/2004 11 straipsnio 4 dalyje, yra nustatyti Įgyvendinimo reglamento (ES) 2019/627 V priede.

▼B*4 straipsnis***Kalcio kiekis mechaniškai atskirtoje mėsoje įgyvendinant Reglamentą (EB) Nr. 853/2004**

Reglamento (EB) Nr. 853/2004 11 straipsnio 2 dalyje nurodytas kalcio kiekis mechaniškai atskirtoje mėsoje nustatomas šio reglamento IV priede.

▼M13

▼M14

▼ **M15***6a straipsnis***Žalio ir termiškai apdoroto karvės pieno tyrimo metodai**

Maisto tvarkymo subjektai turi taikyti Įgyvendinimo reglamento (ES) 2019/627 III priede nustatytus analizės metodus siekdami patikrinti atitiktį ribinėms vertėms, nustatytoms Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo IX skirsnio I skyriaus III dalyje, ir užtikrinti tinkamą pasteurizacijos proceso taikymą to reglamento III priedo IX skirsnio II skyriaus II dalyje nurodytiems pieno produktams.

▼ **M13**▼ **B***7 straipsnis***Nuo Reglamento (EB) Nr. 852/2004 leidžianti nukrypti nuostata dėl tradicinių maisto produktų**

1. Šiame reglamente „tradiciniai maisto produktai“ reiškia, kad valstybėse narėse, kuriose šie produktai yra tradiciškai gaminami, jie yra:

- a) istoriškai pripažįstami kaip tradiciniai produktai arba
- b) gaminami pagal kodifikuotas ar registruotas technines nuorodas į tradicinius technologijos procesus arba pagal tradicinius gamybos metodus, arba
- c) Bendrijos, nacionalinės, regionų ar vietos teisės aktais saugomi kaip tradiciniai maisto produktai.

2. Valstybės narės tradicinius maisto produktus gaminančioms įmonėms gali suteikti atskiras arba bendras leidžiančias nukrypti nuostatas, taikomas reikalavimams, kurie yra nustatyti:

- a) Reglamento (EB) Nr. 852/2004 II priedo II skyriaus 1 dalyje dėl patalpų, kuriose tokie produktai laikomi aplinkoje, būtinoje iš dalies atskleidžiant jų savybes. Tokių patalpų ypač sienos, lubos ir durys gali būti nelygios, nelaidžios, nesugėriančios arba iš korozijai atsparių medžiagų, taip pat tai gali būti natūralios geologinės sienos, lubos ir grindys;
- b) Reglamento (EB) Nr. 852/2004 II priedo II skyriaus 1 dalies f punkte ir V skyriaus 1 dalyje dėl medžiagų, iš kurių yra pagaminti prietaisai ir įrengimai, naudojami minėtų produktų paruošimui, pakeitimui ir vyniojimui, rūšies.

a papunktyje minėtų patalpų valymo ir dezinfekavimo priemonės ir jų valymo bei dezinfekavimo darbų atlikimo periodiškumas yra pritaikyti prie veiklos, siekiant atsižvelgti į tokių patalpų specifinę aplinkos florą.

Nuolatos palaikoma b papunktyje nurodytų prietaisų ir įrengimų patenkinama higienos būklė, jie reguliariai valomi ir dezinfekuojami.

▼B

3. Valstybės narės, suteikdamos 2 dalyje numatytas leidžiančias nukrypti nuostatas, ne vėliau kaip per 12 mėnesių nuo atskirų ar bendrų leidžiančių nukrypti nuostatų suteikimo apie tai informuoja Komisiją ir kitas valstybes nares. Kiekviename pranešime:

- a) pateikiamas trumpas pritaikytų reikalavimų aprašymas;
- b) aprašomi susiję maisto produktai bei įmonės ir
- c) pateikiama kita svarbi informacija.

*8 straipsnis***Reglamento (EB) Nr. 853/2004 pakeitimai**

Reglamento (EB) Nr. 853/2004 II ir III priedai iš dalies keičiami pagal šio reglamento VII priedą.

*9 straipsnis***Reglamento (EB) Nr. 854/2004 pakeitimai**

Reglamento (EB) Nr. 854/2004 I, II ir III priedai iš dalies keičiami pagal šio reglamento VIII priedą.

*10 straipsnis***Įsigaliojimas ir taikymas**

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Jis taikomas nuo 2006 m. sausio 1 d., išskyrus V priedo II ir III skyrius, kurie taikomi nuo 2007 m. sausio 1 d.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

▼ **B**

I PRIEDAS

MAISTO GRANDINĖS INFORMACIJA

I SKIRSNIS

MAISTO VERSLO SUBJEKTŲ ĮSIPAREIGOJIMAI

Skardimui siunčiamus gyvūnus auginantys maisto verslo subjektai užtikrina, kad Reglamente (EB) Nr. 853/2004 nurodyta maisto grandinės informacija būtų atitinkamai įtraukta į išsiunčiamų gyvūnų dokumentus taip, kad ją galėtų gauti atitinkami skerdyklas eksploatuojantys subjektai.

▼ **M13**

▼ **M13**▼ **B***II PRIEDAS***ŽUVININKYSTĖS PRODUKTAI****I SKIRSNIS****MAISTO VERSLO SUBJEKTŲ ĮSIPAREIGOJIMAI**

Šiame skirsnyje nustatomos išsamios vizualinio patikrinimo žuvininkystės produktuose parazitams nustatyti taisyklės.

*I SKYRIUS***SAVOKŲ APIBRĖŽIMAI**

1. „Matomi parazitai“ reiškia parazitus ar parazitų grupę, kurių dydis, spalva arba audinys aiškiai skiriasi nuo žuvies audinių.
2. „Vizualinis patikrinimas“ reiškia paviršinį žuvų ar žuvininkystės produktų tyrimą optinėmis didinimo priemonėmis arba be jų ir esant geroms apšvietimo sąlygoms žmonių regėjimui, įskaitant, jei reikia, peršvietimą.
3. „Peršvietimas“ reiškia plekšniažuvių ar žuvų filė laikymą prieš šviesą tamsioje patalpoje, siekiant nustatyti parazitus.

*II SKYRIUS***SAVOKŲ APIBRĖŽIMAI VIZUALINIS PATIKRINIMAS**

1. Vizualiai patikrinamas tipinis mėginių skaičius. Už sausumos įmones atskirai asmenys ir kvalifikuoti asmenys gamykliniuose žvejybos laivuose, atsižvelgdami į žuvininkystės produktų rūšį, jų geografinę kilmės vietą ir jų panaudojimą, nustato patikrinimų apimtį ir periodiškumą. Gamybos metu kvalifikuoti asmenys turi atlikti vizualinį išdarinėtos žuvies patikrinimą ir patikrinti žmonėms vartoti skirtą pilvo ertmę, kepenis ir ikrus. Priklausomai nuo išskrodimo metodo, vizualinį patikrinimą:
 - a) turi nuolatos atlikti darbininkas, išdarinėdamas ir plaudamas žuvį, kai išdarinėjama rankiniu būdu;
 - b) reikia atlikti imant mėginius iš tipinio mėginių skaičiaus, kuris negali būti mažesnis nei 10 žuvų iš vienos siuntos, kai išdarinėjama mechaniniu būdu.
2. Žuvų filė ar žuvų gabalėlių vizualinį patikrinimą turi atlikti kvalifikuoti asmenys tvarkymo metu ir po kaulų išėmimo bei supjaustymo gabalėliais. Jei atskiros patikrinimo neįmanoma atlikti dėl filė kiekio ar kaulo išėmimo tvarkos, turi būti parengtas mėginių ėmimo planas, sudarant galimybę kompetentingai institucijai šį planą gauti pagal Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo VIII skirsnio II skyriaus 4 dalį. Jei būtina filė peršviesti dėl techninių sumetimų, peršvietimą reikia įtraukti į mėginių ėmimo planą.

▼ **M13**

▼ **M13**

▼ **B**

IV PRIEDAS

KALCIO KIEKIS MECHANIŠKAI ATSKIRTOJE MĖSOJE

Pagal Reglamentą (EB) Nr. 853/2004 kalcio kiekis mechaniškai atskirtoje mėsoje:

1. neviršija 0,1 % (=100 mg/100 g arba 1 000 ppm) šviežio produkto;
2. nustatomas pagal standartizuotą tarptautinį metodą.

▼ **M13**

▼ **M14**

▼ **M13**

▼ **B***VII PRIEDAS***REGLAMENTO (EB) NR. 853/2004 PAKEITIMAI**

Reglamento (EB) Nr. 853/2004 II ir III priedai iš dalies pakeičiami taip:

1. II priedo I skirsnio B dalis iš dalies pakeičiama taip:

a) 6 punkto antra pastraipa pakeičiama taip:

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

b) 8 punktas pakeičiamas taip:

„8. Jei žymima įmonėje, įsisteigusioje Bendrijoje, ženklas – tai ovalo formos ženklas, kuriame yra santrumpa CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EŪ, EK, EB arba WE.“

2. III priedas iš dalies pakeičiamas taip:

a) I skirsnio IV skyriaus 8 punktas pakeičiamas taip:

„8. Nuo maistui skirtos skerdenos ir kitų kūno dalių turi būti visiškai nulupama oda, išskyrus kiaules, avių, ožkų ir veršelių galvas bei galvijų, avių ir ožkų kojas. Galvos ir kojos turi būti tvarkomos taip, kad kita mėsa nebūtų užteršta.“

b) Pridedamas II skirsnio VII skyrius:

„VII SKYRIUS: MEDŽIAGOS DRĖGMEI IŠSAUGOTI

Maisto verslo subjektai užtikrina, kad paukštiena, kuri buvo apdorota taip, kad būtų išsaugota drėgmė, į rinką būtų pateikiama ne kaip šviežia mėsa, o kaip mėsos ruošiniai arba naudojama perdirbtų produktų gamyboje.“

c) VIII skirsnio V skyriaus E dalies 1 punktas pakeičiamas taip:

„1. Į rinką neturi būti pateikiami iš šių šeimų nuodingų žuvų gauti žuvininkystės produktai: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* ir *Canthigasteridae*. Švieži, paruošti ir perdirbti žuvininkystės produktai, gauti iš žuvų, kurios priklauso *Gempylidae* šeimai, ypač *Ruvettus pretiosus* ir *Lepidocybium flavobrunneum*, gali būti pateikiami į rinką tik suvynioti ir (arba) supakuoti ir turi būti atitinkamai pažymėti, nurodant vartotojui informaciją apie paruošimo ir (arba) gaminimo būdus bei apie pavojų, susijusį su juose esančiomis medžiagomis, kurios neigiamai veikia virškinimą. Ant etiketės prie įprastinio pavadinimo turi būti nurodytas mokslinis pavadinimas.“

▼B

d) IX skirsnis iš dalies pakeičiamas taip:

i) I skyriaus II(B) dalies 1 punkto e papunktis pakeičiamas taip:

„e) dezinfekuojamuosius spenių skysčius arba purškiklius galima naudoti tik tada, jeigu jiems išduodamas leidimas arba jie registruojami pagal 1998 m. vasario 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvą 98/8/EB dėl biocidinių produktų pateikimo į rinką nustatytą tvarką (*).“

(*) OL L 123, 1998 4 24, p. 1.

ii) II skyriaus II dalies 1 punktas pakeičiamas taip:

„1. Jeigu žalias pienas arba pieno gaminiai apdorojami termiškai, maisto verslo subjektai turi užtikrinti, kad tas pienas atitiktų Reglamento (EB) Nr. 852/2004 II priedo XI skyriuje nustatytus reikalavimus. Maisto verslo subjektai, naudodami toliau išvardytus procesus, turi ypač užtikrinti, kad jie laikosi minėtų reikalavimų:

a) Pasterizavimas atliekamas apdorojant:

- i) trumpai aukštoje temperatūroje (15 sekundžių ne mažesnėje nei 72 °C temperatūroje);
- ii) ilgesnį laikotarpį žemoje temperatūroje (30 minučių ne mažesnėje nei 63 °C temperatūroje) arba
- iii) bet kokią laikotarpį ir bet kokioje temperatūroje, siekiant gauti tokį patį rezultatą,

taip, kad tik produktus apdorojus jie, kai taikoma, neigiamai reaguoja į šarminės fosfatazės testą.

b) Apdorojimas ultraaukšta temperatūra (UAT) atliekamas taikant apdorojimą:

- i) kai trumpai tiekama aukštos temperatūros nenutrūkstama karščio srovė (ne mažesnė nei 135 °C temperatūra tinkamą laiko tarpą), kol nebelieka gyvybingų mikroorganizmų ir sporų, galinčių augti sterilioje uždaroje taroje aplinkos temperatūroje laikomame apdorotame produkte, ir
- ii) kurio pakanka užtikrinti, kad produktus išlaikius uždaroje taroje 15 parų 30 °C temperatūroje jie mikrobiologiniu aspektu nekinta, ar taikant bet kurį kitą metodą, kai įrodoma, kad buvo taikomas tinkamas terminis apdorojimas.“

e) X skirsnio II skyrius iš dalies keičiamas taip:

i) III dalies 5 punktas pakeičiamas taip:

„5. Sudaužius kiaušinį, kiekviena skystojo kiaušinio dalis turi būti perdirbama kiek galima greičiau, kad būtų pašalinamas mikrobiologinis pavojus arba kad jis būtų sumažinamas iki priimtino lygio. Siuntą, kuri buvo nepakankamai perdirbta, toje pačioje įmonėje galima nedelsiant perdirbti dar kartą, jeigu po tokio perdirbimo siuntos produktai būtų tinkami žmonėms vartoti. Jeigu nustatoma, kad siuntos produktai yra netinkami žmonėms vartoti, ji turi būti keičiama užtikrinant, kad jos produktai nebus panaudoti žmonėms vartoti.“

▼B

ii) V dalies 2 punktas pakeičiamas taip:

„2. Jei tai skystieji kiaušiniai, 1 punkte nurodytoje etiketėje taip pat turi būti pateikiami žodžiai: „nepasterizuoti skystieji kiaušiniai turi būti apdorojami paskirties vietoje“ ir nurodoma kiaušinių sudaužymo data bei valanda.“

f) Pridedamas XIV skirsnio V skyrius:

„V SKYRIUS: ŽENKLINIMAS

Ant suvyniotos ir supakuotos želatinos turi būti užrašyti žodžiai „žmonėms vartoti skirta želatina“ ir nurodyta paruošimo data.“



VIII PRIEDAS

REGLAMENTO (EB) NR. 854/2004 PAKEITIMAI

Reglamento (EB) Nr. 854/2004 I, II ir III priedai iš dalies pakeičiami taip:

1. I priedo I skirsnio III skyriaus 3 punktas iš dalies pakeičiamas taip:

a) a papunkčio antra pastraipa pakeičiama taip:

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

b) c papunktis pakeičiamas taip:

„c) ženkle turi būti nurodyti sutrumpinimai CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB arba WE, jeigu ženklas buvo uždėtas Bendrijos skerdykloje.“

2. II priedo II skyriaus A dalies 4 ir 5 punktai pakeičiami taip:

„4. Kompetentinga institucija gali priskirti B klasei zonas, kuriose galima rinkti gyvus dvigeldžius moliuskus, tačiau juos pateikti į rinką žmonėms vartoti galima tik atitinkamai apdorojus valymo centre ar po apsivalymo, taip siekiant užtikrinti, kad būtų laikomasi 3 punkte paminėtų veterinarinių reikalavimų. Šiose vietose sugautų gyvų dvigeldžių moliuskų 100 g moliuskų mėsos ir moliusko vidinėje ertmėje esančio skysčio negali būti daugiau kaip 4 600 *E.coli* bakterijų. Šio tyrimo pamatinis metodas yra ISO 16647–3 standarte apibūdintas MPN (tikėtiniausio skaičiaus) testas, atliekamas naudojant 5 mėgintuvėlius ir 3 atskiedimus. Alternatyvius metodus galima naudoti, jei jie yra patvirtinami pagal šį pamatinį metodą remiantis EN/ISO 16140 standarte nustatytais kriterijais.“

5. Kompetentinga institucija gali priskirti C klasei zonas, kuriose galima rinkti gyvus dvigeldžius moliuskus, tačiau juos pateikti į rinką galima tik po ilgai truncančio apsivalymo, taip siekiant užtikrinti, kad būtų laikomasi 3 dalyje nurodytų veterinarinių reikalavimų. Šiose vietose sugautų gyvų dvigeldžių moliuskų 100 g moliuskų mėsos ir moliusko vidinėje ertmėje esančio skysčio negali būti daugiau kaip 46 000 *E.coli* bakterijų. Šio tyrimo pamatinis metodas yra ISO 16649–3 standarte nustatytas MPN (tikėtiniausio skaičiaus) testas, atliekamas naudojant 5 mėgintuvėlius ir 3 atskiedimus. Alternatyvius metodus galima naudoti, jei jie yra patvirtinami pagal šį pamatinį metodą remiantis EN/ISO 16140 standarte nustatytais kriterijais.“

3. III priedo II skyriaus G dalies 1 punktas pakeičiamas taip:

„1. Į rinką neturi būti pateikiami iš šių šeimų nuodingų žuvų gauti žuvininkystės produktai: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* ir *Canthigasteridae*. Švieži, paruošti ir perdirbti žuvininkystės produktai, gauti iš žuvų, kurios priklauso *Gempylidae* šeimai, ypač *Ruvettus pretiosus* ir *Lepidocybium flavobrunneum*, gali būti pateikiami į rinką tik suvynioti ir (arba) supakuoti ir turi būti atitinkamai pažymėti, nurodant vartotojui informaciją apie paruošimo ir (arba) gaminimo būdus bei apie pavojų, susijusį su juose esančiomis medžiagomis, kurios neigiamai veikia virškinimą. Ant etiketės prie įprastinio pavadinimo turi būti nurodytas mokslinis pavadinimas.“