

KOMISIJAS REGULA (EK) Nr. 1243/2007**(2007. gada 24. oktobris),****ar kuru groza III pielikumu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (EK) Nr. 853/2004, ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

prasība var būt par administratīvu slogu. Tāpēc ir lietderīgi šādiem uzņēmumiem piešķirt atkāpi no šādas prasības.

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regulu (EK) Nr. 853/2004, ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku ⁽¹⁾, un jo īpaši tās 10. panta 1. punktu,

tā kā:

- (1) Lai uzlabotu uzņēmumu konkurētspēju un sasniegtu Lisabonas darba kārtībā nospraustos mērķus, ir izšķirīgi mazināt administratīvo slogu, ko tiem uzliek Kopienas tiesību akti.
- (2) Regula (EK) Nr. 853/2004 pārtikas aprītē iesaistītiem tirgus dalībniekiem nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku. Minētā regula paredz, ka pārtikas aprītē iesaistītiem tirgus dalībniekiem jāpilda attiecīgie noteikumi tās III pielikumā.
- (3) Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma VIII sadaļas prasības kuģiem, kas iesaistīti primārajā ražošanā un ar to saistītās darbībās, papildina prasības, kas noteiktas I pielikumā Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regulai (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu ⁽²⁾. Konkrēti šiem kuģiem ir jāreģistrē un jāsaģlabā ieraksti, kas saistīti ar pasākumiem, kas ieviesti, lai pienācīgi un atbilstīgu periodu kontrolētu riskus.
- (4) Pieredze rāda, ka 26. panta nozīmē Padomes 2006. gada 27. jūlija Regulā (EK) Nr. 1198/2006 par Eiropas Zivsaimniecības fondu ⁽³⁾ pārtikas aprītē iesaistītiem tirgus dalībniekiem, kas piedalās piekrastes sīkzvejā, šī

- (5) Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma XIV sadaļa nosaka prasības cilvēka patēriņam paredzēta želatīna ražošanai. Tajā precizēts, ka, izmantojot atgremotāju kaulu materiālu, jānodrošina, ka želatīna izgatavošanā tiek nodrošināts, ka visu kaulu materiālu pakļauj procesam, kas nodrošina, ka visu kaulu materiālu sīki sasmalcina un attauko ar karstu ūdeni un apstrādā ar atšķaidītu sālsskābi (ar vismaz 4 % koncentrāciju un pH < 1,5) vismaz divas dienas, kam seko piesātināta kaļķu šķīduma sārmaina apstrāde (pH > 12,5) uz vismaz 20 dienām ar sterilizācijas pakāpi ne mazāk kā 138 °C vismaz četras sekundes.
- (6) Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādes (EPNI) ekspertu grupa bioloģisko risku jautājumos 2006. gada 18. janvārī pieņēma atzinumu "Kvantitatīvs novērtējums par risku saslimt ar GSE, ko cilvēkam rada želatīns attiecībā uz joprojām pastāvošo GSE risku". 2006. gada 18. maijā tā pieņēma citu atzinumu "Kvantitatīvs novērtējums par risku saslimt ar GSE, ko cilvēkam rada muguras smadzeņu pakaļējās saknītes nervu mezgli attiecībā uz joprojām pastāvošo GSE risku". Saskaņā ar abiem atzinumiem ražošanas procesos, kas paredz apstrādi ar skābi, termisku apstrādi vai apstrādi ar spiedienu, vismaz tikpat līdzvērtīgi mazina risku inficēties ar GSE kā sārmainā apstrādē, kas patlaban noteikts Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma XIV sadaļā. Tādēļ atbilstīgi jāmaina želatīna ražošanas apstākļi.
- (7) Dažās dalībvalstīs radās noteikumu interpretācijas grūtības sakarā ar citu iespējamo želatīna un kolagēna lietojumu, kas izgatavots saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma XIV un XV sadaļas noteikumiem. Tāpēc ir lietderīgi šos noteikumus noskaidrot, lai saskaņotu to īstenošanu.
- (8) Tādēļ attiecīgi jāgroza Regula (EK) Nr. 853/2004.
- (9) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Pārtikas aprites un dzīvnieku veselības pastāvīgās komitejas atzinumu,

⁽¹⁾ OV L 139, 30.4.2004., 55. lpp. Regulā jaunākie grozījumi izdarīti ar Padomes Regulu (EK) Nr. 1791/2006 (OV L 363, 20.12.2006., 1. lpp.).

⁽²⁾ OV L 139, 30.4.2004., 1. lpp.

⁽³⁾ OV L 223, 15.8.2006., 1. lpp.

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumu groza saskaņā ar šīs regulas pielikumu.

2. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2007. gada 24. oktobrī

Komisijas vārdā —
Komisijas loceklis
Markos KYPRIANOU

PIELIKUMS

Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikumu groza šādi.

1. Pielikuma VIII sadaļas 3. punktam pievieno šādu punktu:

“Atkāpjoties no a) apakšpunkta, Regulas (EK) Nr. 852/2004 I pielikuma A daļas 7. punktu var neattiecināt uz uzņēmumiem, kas nodarbojas ar piekrastes sīkzveju Padomes Regulas (EK) Nr. 1198/2006 (*) 26. panta 1. punkta nozīmē un minēto darbību veic tikai īsus laikposmus, kas nepārsniedz 24 stundas.

(*) OV L 223, 15.8.2006., 1. lpp.”

2. Pielikuma XIV sadaļas III, IV un V nodaļu aizstāj ar šādu tekstu:

“III NODAĻA. ŽELATĪNA RAŽOŠANAS NOTEIKUMI

1. Želatīna ražošanas procesā ir jānodrošina, ka:

a) visu atgremotāju kaulu materiālu, kas iegūts no dzīvniekiem, kuri dzimuši, audzēti vai nokauti valstīs vai reģionos, kuros ir saskaņā ar Kopienas tiesību aktiem kontrolēts vai nenoteikts GSE risks, pakļauj procesam, kas nodrošina, ka visu kaulu materiālu sīki sasmalcina un attauko ar karstu ūdeni un apstrādā ar atšķaidītu sāļsskābi (ar vismaz 4 % koncentrāciju un pH < 1,5) vismaz divas dienas. Pēc tam seko:

- piesātināta kaļķu šķīduma sārmaina apstrāde (pH > 12,5) uz vismaz 20 dienām ar sterilizācijas pakāpi ne mazāk kā 138 °C četras sekundes vai
- apstrāde ar skābi (pH > 3,5) vismaz desmit stundas un termiskā apstrāde vismaz 138 °C temperatūrā vismaz četras sekundes, vai
- apstrāde, pakļaujot karstumam un spiedienam vismaz 20 minūtes, izmantojot piesātinātu tvaiku 133 °C temperatūrā un ar spiedienu lielāku par 3 bāriem, vai
- apstrāde ar apstiprinātu līdzvērtīgu procesu;

b) citas izejvielas pakļauj apstrādei ar skābi vai sārmu, kam seko viena vai vairākas skalošanas. Pēc tam jākorrigē pH līmenis. Želatīns jāekstrahē, karsējot vienu vai vairākas reizes pēc kārtas, kam seko attīrīšana filtrējot un sterilizējot.

2. Pārtikas aprītē iesaistīts tirgus dalībnieks drīkst ražot un uzglabāt želatīnu, kas paredzēts cilvēka patēriņam, un želatīnu, kas nav paredzēts cilvēka patēriņam, tajā pašā uzņēmumā, ja izejvielas un ražošanas process atbilst prasībām, ko piemēro želatīnam, kas paredzēts cilvēka patēriņam.

IV NODAĻA. PRASĪBAS PAR GALAPRODUKTIEM

Pārtikas aprītē iesaistītiem tirgus dalībniekiem jānodrošina, ka želatīns atbilst atliekvielu ierobežojumiem, kas noteikti šādā tabulā:

Atliekviela	Ierobežojums
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 (Eiropas Farmakopeja 2005)	50 ppm
H ₂ O ₂ (Eiropas Farmakopeja 2005)	10 ppm

V NODAĻA. MARĶĒŠANA

Uz želatīna iepakojuma un iesaiņojuma jābūt vārdiem "pārtikā lietojams želatīns" un jānorāda minimālais derīguma termiņš."

3. XV sadaļas III nodaļas 3. punktu aizstāj ar šādu tekstu:

"3. Pārtikas aprītē iesaistīts tirgus dalībnieks drīkst ražot un uzglabāt kolagēnu, kas paredzēts cilvēka patēriņam, un kolagēnu, kas nav paredzēts cilvēka patēriņam, tajā pašā uzņēmumā, ja izejvielas un ražošanas process atbilst prasībām, ko piemēro kolagēnam, kas paredzēts cilvēka patēriņam."

4. Papildinājumu aizstāj ar šādu tekstu:

"III PIELIKUMA papildinājums

DOKUMENTA PARAUGS, KAM JĀBŪT PIE IZEJVIELĀM, KURAS PAREDZĒTAS ŽELATĪNA VAI KOLAGĒNA, KAS PAREDZĒTS CILVĒKA PATĒRIŅAM, RAŽOŠANAI

Tirdzniecības dokumenta numurs:

I. Izejvielu identifikācija

Izejvielu veids:

Dzīvnieku suga:

Iepakojuma veids:

Iepakojumu skaits:

Tīrsvars (kg):

II. Izejvielu izcelsme

Izcelsmes uzņēmuma veids, nosaukums, adrese un apstiprinājuma/reģistrācijas/speciālās atļaujas numurs:

.....

Nosūtītāja nosaukums un adrese ⁽¹⁾:

III. Izejvielu nosūtīšanas galamērķis

Galamērķa uzņēmuma veids, nosaukums, adrese un apstiprinājuma/reģistrācijas/speciālās atļaujas numurs:

.....

Nosūtītāja nosaukums un adrese ⁽²⁾:

IV. Transportlīdzeklis:

[Vieta], [datums]

.....

(Izcelsmes uzņēmuma vadītāja vai tā pārstāvja paraksts)

⁽¹⁾ Norādīt tikai tad, ja atšķiras no izcelsmes uzņēmuma.

⁽²⁾ Norādīt tikai tad, ja atšķiras no galamērķa uzņēmuma."