

KOMISIJAS REGULA (EK) Nr. 1020/2008**(2008. gada 17. oktobris),****ar kuru groza II un III pielikumu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (EK) Nr. 853/2004, ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku, un Regulu (EK) Nr. 2076/2005 par identifikācijas marķējumu, svaigpienu un piena produktiem, olām un olu produktiem un dažiem zvejniecības produktiem****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

VIII sadaļas I nodaļas II daļā un III un IV nodaļā Regulā (EK) Nr. 853/2004.

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 9. pantu un 10. panta 1. punktu,

tā kā:

(1) Regulas (EK) Nr. 853/2004 II pielikumā paredzētie noteikumi par identifikācijas marķējumu radījuši pārpratumus to produktu identificēšanā, kurus ražo Kopienā un ārpus Kopienas. Tādēļ ir lietderīgi precizēt šos noteikumus, lai nodrošinātu to vienmērīgu īstenošanu. Tomēr, lai nepārtrauktu tirdzniecību ar attiecīgajiem dzīvnieku izcelsmes produktiem, jānosaka, ka produktus, kuriem saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 853/2004 identifikācijas marķējumu piemēro līdz 2009. gada 1. novembrim, var importēt Kopienā līdz 2009. gada 31. decembrim.

(2) Neņemot vērā Regulas (EK) Nr. 853/2004 3. panta 2. punktā noteikto vispārējo principu, saskaņā ar kuru pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki, ja to prasa higiēnas apsvērumi, nedrīkst izmantot citas vielas kā vien dzeramo ūdeni, noteikumi, kas ļauj zivju apstrādē, jo īpaši apstrādājot zvejniecības produktus uz kuģiem, lietot tīru ūdeni, ir noteikti I pielikuma A daļā un II pielikuma VII nodaļā Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regulā (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu⁽²⁾ un III pielikuma

(3) Komisijas 2005. gada 5. decembra Regulas (EK) Nr. 2076/2005, ar ko nosaka pārejas noteikumus Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 853/2004, (EK) Nr. 854/2004 un (EK) Nr. 882/2004 īstenošanai un ar ko groza Regulas (EK) Nr. 853/2004 un (EK) Nr. 854/2004⁽³⁾, 11. pantā paredzēts, ka līdz 2009. gada 31. decembrim tīru ūdeni var arī izmantot uzņēmumos uz sauszemes.

(4) Jau sen ir zinātniski atzīts, ka jūras ūdens lietošanai zvejniecības produktu apstrādē ir tehnoloģiska nozīme, jo tādējādi var saglabāt to organoleptiskās īpašības, novēršot osmotiskā šoka risku.

(5) Lietojot tīru jūras ūdeni zvejniecības produktu apstrādē un mazgāšanā, netiek apdraudēta sabiedrības veselība, ja pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki ir izstrādājuši un ieviešuši kontroles procedūras, kas jo īpaši pamatojas uz riska analīzes un kritisko kontrolpunktu (HACCP) principiem, lai nodrošinātu, ka šis ūdens atbilst Regulā (EK) Nr. 852/2004 minētajai tīra jūras ūdens definīcijai. Tādēļ ir lietderīgi svītrot Regulas (EK) Nr. 2076/2005 11. pantu un šajā regulā paredzēto pārejas pasākumu attiecībā uz tīra ūdens lietošanu noteikt par pastāvīgu pasākumu. Attiecīgi jāgroza Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma VIII sadaļa.

(6) Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma VIII sadaļā noteiktas prasības par lietošanai pārtikā paredzētu zvejniecības produktu, tostarp zivju eļļas, ražošanu un laišanu tirgū.

⁽¹⁾ OV L 139, 30.4.2004., 55. lpp.

⁽²⁾ OV L 139, 30.4.2004., 1. lpp.

⁽³⁾ OV L 338, 22.12.2005., 83. lpp.

- (7) Šo konkrēto prasību īstenošana ir radījusi grūtības dažās dalībvalstīs. Turklāt ir konstatētas problēmas attiecībā uz zivju eļļu, ko ievad no trešām valstīm. Šīs grūtības galvenokārt ir saistītas ar prasībām, ko piemēro izejvielām, lai nodrošinātu to piemērotību lietošanai pārtikā paredzētas zivju eļļas ražošanā, un pārtikas ražošanas praksei, ko parasti izmanto zivju eļļas ražošanas nozarē. Tādēļ ir lietderīgi precizēt šos noteikumus, lai saskaņotu to īstenošanu. Attiecīgi jāgroza Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma VIII sadaļa.
- (8) Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādes 2004. gada 30. augustā pieņemtajā atzinumā par piesārņotājiem pārtikas aprītē, kas saistīti ar *Gempylidae* dzimtai piederošu zvejniecības produktu toksiskumu, bija norādīts, ka šai dzimtai piederošie zvejniecības produkti, jo īpaši *Ruvettus pretiosus* un *Lepidocybium flavobrunneum*, var nevēlami ietekmēt kuņģa un zarnu trakta darbību, ja tos lieto, neievērojot konkrētus nosacījumus. Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma VIII sadaļas V nodaļā noteikti konkrēti tirdzniecības nosacījumi šiem zvejniecības produktiem.
- (9) Šos nosacījumus piemēro svaigiem, sagatavotiem un pārstrādātiem zvejniecības produktiem, ko iegūst no šīm sugām. Tomēr līdzīga veida risku patērētājiem var radīt *Gempylidae* dzimtai piederoši saldēti zvejniecības produkti. Tādēļ ir lietderīgi pieprasīt līdzīgus aizsardzības un informatīvus nosacījumus attiecībā uz šiem saldētiem zvejniecības produktiem. Attiecīgi jāgroza Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma VIII sadaļa.
- (10) Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma IX sadaļas II nodaļas III daļas 1. punkta a) apakšpunktā ir noteikts, ka pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kas ražo piena produktus, jānodrošina govju svaigpiena atbilstība ierobežojošam kritērijam pirms tā pārstrādes.
- (11) Atbilstība šim ierobežojumam ir īpaši svarīga pārtikas nekaitīgumam, kad piens ir termiski jāapstrādā pasterizācijas procesā vai procesā, kas nav tik stingri noteikts kā pasterizēšana, un tas nav termiski apstrādāts iepriekš noteiktā periodā. Šādā gadījumā minētās termiskās apstrādes piemērošanai nav pietiekamas baktericīdas iedarbības, tādēļ iegūtais piena produkts var ātri sabojāties.
- (12) Regulas (EK) Nr. 2076/2005 12. pantā paredzēti pārejas pasākumi, lai šādos gadījumos ierobežotu minētā kritērija atbilstības pārbaudi. Tādēļ ir lietderīgi svītrot Regulas (EK) Nr. 2076/2005 12. pantu un noteikt šādu pārejas pasākumu par pastāvīgu pasākumu. Attiecīgi jāgroza Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma IX sadaļa.
- (13) Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma X sadaļā ir noteikti īpaši higiēnas noteikumi olām un olu produktiem. Saskaņā ar minētās sadaļas I nodaļas 2. punktu olas jāglabā un jāpārvadā, vēlams, pastāvīgā temperatūrā, kas ir vislabāk piemērota, lai nodrošinātu higiēnas īpašību optimālu saglabāšanu.
- (14) Regulas (EK) Nr. 2076/2005 13. panta 1. punktā paredzēts, ka dalībvalstis, kas līdz 2006. gada 1. janvārim piemēro valsts prasības par temperatūru attiecībā uz olu glabāšanas vietām un transportlīdzekļiem, ar kuriem olas tiek pārvadātas starp šīm glabāšanas vietām, var šīs prasības piemērot līdz 2009. gada 31. decembrim. Tā kā šī iespēja neskar Regulā (EK) Nr. 853/2004 noteiktos pārtikas nekaitīguma mērķus, ir lietderīgi šo pārejas pasākumu noteikt par pastāvīgu pasākumu.
- (15) Turklāt saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma X sadaļas II nodaļas II daļas 1. punktu ietilpušas olas var izmantot olu produktu ražošanai, ievērojot konkrētus nosacījumus. Regulas (EK) Nr. 2076/2005 13. panta 2. punktā paredzēts, ka pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki līdz 2009. gada 31. decembrim var izmantot ietilpušas olas šķidro olu ražošanai šim nolūkam atzītā uzņēmumā, ja ražošanas uzņēmums vai iesaiņošanas centrs tās piegādā tieši un tās tiek sasistas iespējami īsā laikā. Tā kā ietilpušu olu izmantošana šķidro olu ražošanā, ievērojot šādus nosacījumus, nerada risku sabiedrības veselībai, ir lietderīgi šo pārejas pasākumu noteikt par pastāvīgu pasākumu.
- (16) Tādēļ jāsvītrot Regulas (EK) Nr. 2076/2005 13. pants un attiecīgi jāgroza Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma X sadaļa.
- (17) Tādēļ attiecīgi jāgroza Regula (EK) Nr. 853/2005 un Regula (EK) Nr. 2076/2005.

(18) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Pārtikas aprites un dzīvnieku veselības pastāvīgās komitejas atzinumu,

3. pants

Regulā (EK) Nr. 2076/2005 svītro 11., 12. un 13. pantu.

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

4. pants

Dzīvnieku izcelsmes produktus, kuriem līdz 2009. gada 1. novembrim identifikācijas marķējumu piemēro saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 853/2004 II pielikuma I sadaļas B daļas 8. punktu, var ievest Kopienā līdz 2009. gada 31. decembrim.

1. pants

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

5. pants

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

2. pants

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

Tomēr I pielikuma 1. punkta b) apakšpunktu piemēro no 2009. gada 1. novembra.

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

Briselē, 2008. gada 17. oktobrī

Komisijas vārdā —
Komisijas locekle
Androulla VASSILIOU

I PIELIKUMS

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

1) I sadaļu groza šādi:

a) A daļu groza šādi:

i) 1. punktu aizstāj ar šādu punktu:

“1. Identifikācijas marķējums jāpiestiprina, pirms produkts atstāj ražošanas uzņēmumu.”;

ii) 3. punktu aizstāj ar šādu punktu:

“3. Identifikācijas marķējums nav vajadzīgs olu iepakojumiem, ja lieto iepakojuma centra kodu saskaņā ar Padomes Regulas (EK) Nr. 1234/2007 (*) XIV pielikuma A daļu.

(*) OV L 299, 16.11.2007., 1. lpp.”;

b) B daļas 8. punktu aizstāj ar šādu punktu:

“8. Ja marķējumu piestiprina uzņēmumā, kas atrodas Kopienā, marķējumam jābūt ovālas formas un jāietver saīsinājums CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EŪ, EK vai WE.

Šos saīsinājumus nedrīkst iekļaut marķējumos, ko liek uz produktiem, kurus ievieš Kopienā no uzņēmumiem, kas atrodas ārpus Kopienas.”

2) III sadaļu groza šādi:

a) 1. punktu aizstāj ar šādu punktu:

“1. Kautuvju īpašnieki nedrīkst pieņemt dzīvniekus kautuves telpās, ja nav pieprasījuši un saņēmuši attiecīgu pārtikas aprites informāciju, ko glabā izcelsmes saimniecības uzskaitē saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 852/2004.”

b) 3. punktā ievadeikumu aizstāj ar šādu:

“3) 1. punktā minētajā attiecīgajā pārtikas aprites informācijā jo īpaši iekļauj šādus datus.”.

II PIELIKUMS

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

1. VIII sadaļu groza šādi:

a) ievaddaļu groza šādi:

i) 2. punktu aizstāj ar šādu punktu:

“2. III nodaļas A, C un D daļa, IV nodaļas A daļa un V nodaļa attiecas uz mazumtirdzniecību.”;

ii) 3. punkta pirmajā daļā pievieno šādu c) punktu:

“c) attiecībā uz ūdens piegādi tie papildina minētās regulas II pielikuma VII nodaļas prasības; tīru jūras ūdeni var izmantot zvejniecības produktu apstrādei un mazgāšanai, ledus sagatavošanai, ko izmanto, lai atdzesētu zvejniecības produktus, un ātrai vēžveidīgo un gliemju atdzesēšanai pēc termiskās apstrādes.”;

b) I nodaļas II daļu groza šādi:

i) svītro 2. punkta otro teikumu;

ii) svītro 5. punktu;

iii) 6. punktu aizstāj ar šādu punktu:

“6. Ja zivīm atdala galvu un/vai tās ķīdā uz kuģa klāja, šādas darbības jāveic atbilstoši higiēnas prasībām iespējami drīz pēc nozvejošanas, un produkti nekavējoties un kārtīgi jānomazgā. Šādā gadījumā iekšējie orgāni un daļas, kas var radīt draudus sabiedrības veselībai, iespējami drīz jānošķir un jātur atsevišķi no lietošanai pārtikā paredzētiem produktiem. Aknas un ikri, kas paredzēti lietošanai pārtikā, jāglabā uz ledus temperatūrā, kas tuvojas ledus kušanas temperatūrai, vai jāsasaldē.”;

c) III nodaļu groza šādi:

i) A daļas 2. punktu aizstāj ar šādu punktu:

“2. Tādas darbības kā galvas atdalīšana un ķīdāšana jāveic atbilstoši higiēnas prasībām. Ja no tehniskā un tirdzniecības viedokļa ir iespējams veikt ķīdāšanu, tā jāveic iespējami drīz pēc produktu nozvejošanas vai izkraušanas krastā. Produkti rūpīgi jānomazgā uzreiz pēc šīm darbībām.”;

ii) svītro E daļu;

d) IV nodaļu aizstāj ar šādu nodaļu:

“IV NODAĻA. PRASĪBAS DAŽIEM APSTRĀDĀTIEM ZVEJNIECĪBAS PRODUKTIEM

Pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem vajadzības gadījumā jānodrošina atbilstība šādām prasībām uzņēmumos, kur veic dažu zvejniecības produktu apstrādi.

A. PRASĪBAS VĒŽVEIDĪGO UN GLIEMJU SAGATAVOŠANAI

1. Pēc termiskās apstrādes jāveic ātra dzesēšana. Ja neizmanto nekādu citu saglabāšanas metodi, dzesēšana jāturpina, līdz temperatūra tuvojas ledus kušanas temperatūrai.
2. Atčaulošana vai lobīšana jāveic atbilstoši higiēnas prasībām, izvairoties no produkta piesārņošanas. Ja šādas darbības veic ar rokām, darbiniekiem īpaša uzmanība jāpievērš roku mazgāšanai.
3. Pēc atčaulošanas vai lobīšanas termiski apstrādātie produkti nekavējoties jāsasaldē vai iespējami drīz jāatdzesē līdz VII nodaļā noteiktajai temperatūrai.

B. PRASĪBAS ZIVJU EĻĻAI, KAS PAREDZĒTA LIETOŠANAI PĀRTIKĀ

1. Izejvielām, ko izmanto lietošanai pārtikā paredzētas zivju eļļas gatavošanai, jāatbilst šādām prasībām:

- a) tām jānāk no uzņēmumiem, tostarp kuģiem, kas reģistrēti vai apstiprināti saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 852/2004 vai saskaņā ar šo regulu;
- b) tās jāiegūst no zvejniecības produktiem, kas derīgi lietošanai pārtikā un atbilst šajā sadaļā paredzētajiem noteikumiem;
- c) tās jātransportē un jāuzglabā apstākļos, kas atbilst higiēnas prasībām;
- d) tās jāatdzesē pēc iespējas ātrāk un jāglabā VII nodaļā noteiktajā temperatūrā.

Atkāpjoties no 1. punkta d) apakšpunkta, pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki var nedzesēt zvejniecības produktus, ja nesadalīti zvejniecības produkti tiek tieši izmantoti lietošanai pārtikā paredzētas zivju eļļas gatavošanā, un izejvielas tiek apstrādātas 36 stundu laikā pēc izkraušanas, ja tiek ievēroti svaiguma kritēriji un neapstrādātu zvejniecības produktu kopējā gaistošā bāziskā slāpekļa saturs (TVB-N) vērtība nepārsniedz robežvērtības, kas noteiktas Komisijas Regulas (EK) Nr. 2074/2005 (*) II pielikuma II sadaļas I nodaļā.

2. Zivju eļļas ražošanas procesā jānodrošina, ka neapstrādātas zivju eļļas ražošanai paredzētās izejvielas apstrādā, tostarp attiecīgā gadījumā izmantojot karsēšanas, presēšanas, atdalīšanas, centrifugēšanas, apstrādes, rafinēšanas un attīrīšanas posmus, pirms to laist tirgū galapatērētājam.
3. Ja izejvielas un ražošanas process atbilst prasībām, ko piemēro lietošanai pārtikā paredzētai zivju eļļai, pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki vienā uzņēmumā var ražot un uzglabāt gan lietošanai pārtikā paredzētu zivju eļļu, gan zivju eļļu un zivju miltus, kas nav paredzēti lietošanai pārtikā.
4. Kamēr nav sagatavoti īpaši Kopienas tiesību akti, pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem jānodrošina atbilstība valsts noteikumiem par zivju eļļu, ko laiž tirgū galapatērētājam.

(*) OV L 338, 22.12.2005., 27. lpp.”;

e) V nodaļu groza šādi:

i) ievaddaļai pievieno šādu teikumu:

“B un D daļas prasības nepiemēro nesadalītiem zvejniecības produktiem, ko izmanto tieši lietošanai pārtikā paredzētas zivju eļļas sagatavošanai.”;

ii) E daļas 1. punktu aizstāj ar šādu punktu:

“1. Nedrīkst laist tirgū zvejniecības produktus, kas iegūti no šādu dzimtu indīgajām zivīm: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* un *Canthigasteridae*.

Svaigus, sagatavotus, saldētus un pārstrādātus zvejniecības produktus, kas pieder pie *Gempylidae* dzimtas, jo īpaši *Ruvettus pretiosus* un *Lepidocybium flavobrunneum*, var laist tirgū tikai iesaiņotus/iepakotus, un tie attiecīgi marķējami, sniedzot patērētājam informāciju par sagatavošanas/termiskās apstrādes metodēm un par risku, kas saistīts ar tādu vielu klātbūtni, kuras var izraisīt gremošanas traucējumus.

Uz marķējuma līdz ar parasto nosaukumu jābūt zvejniecības produktu zinātniskajam nosaukumam.”

2. IX sadaļas II nodaļas III daļas 1. punktu aizstāj ar šādu punktu:

“1. Pārtikas apritē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, kuri ražo piena produktus, jāsāk procedūras, lai nodrošinātu, ka tieši pirms termiskās apstrādes un gadījumā, ja uz HACCP pamatotajās procedūrās norādītais saņemšanas laiks tiek pārsniegts,:

- a) govys svaigpienam, ko izmanto piena produktu gatavošanai, dzīvotspējīgu šūnu skaita novērtējums 30 °C temperatūrā ir mazāks par 300 000 uz 1 ml, un
- b) termiski apstrādātā govys pienā, ko izmanto piena produktu ražošanai, dzīvotspējīgu šūnu skaita novērtējums 30 °C temperatūrā ir mazāks par 100 000 uz 1 ml.”

3. X sadaļu groza šādi:

a) I nodaļas 2. punktu aizstāj ar šādu punktu:

“2. Oļas jāglabā un jāpārveda līdz pārdošanai galapatērētājam, vēlams, pastāvīgā temperatūrā, kas ir vislabāk piemērota, lai nodrošinātu to higiēnas īpašību optimālu saglabāšanu, ja vien kompetentā iestāde nenosaka valsts prasības par temperatūru oļu uzglabāšanas vietās un transportlīdzekļos, ar kuriem pārveda oļas starp šādām uzglabāšanas vietām.”;

b) II nodaļas II daļas 1. punktu aizstāj ar šādu punktu:

“1. To oļu čaumalām, ko izmanto oļu produktu ražošanai, jābūt pilnībā attīstītām un bez ieplaisājumiem. Tomēr ieplaisušas oļas var izmantot šķidru oļu vai oļu produktu ražošanai, ja ražošanas uzņēmums vai iepakojšanas centrs nogādā tās tieši uzņēmumā, kas apstiprināts šķidru oļu ražošanai, vai pārstrādes uzņēmumā, kur tās jāsasit iespējami īsā laikā.”
