

**KOMISIJAS REGULA (EK) Nr. 1022/2008****(2008. gada 17. oktobris),****ar ko groza Regulu (EK) Nr. 2074/2005 attiecībā uz kopējā gaistošā bāziskā slāpekļa satura (TVB-N) robežvērtībām****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

lomu, svaigi zvejniecības produkti pēc iespējas ātrāk pēc izkraušanas jāatdzesē un jāuzglabā kūstoša ledus temperatūrā.

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 <sup>(1)</sup>, un jo īpaši tās 11. panta 9. punktu,

tā kā:

(1) Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma VIII sadaļā paredzēts, ka pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jāveic īpašas pārbaudes, lai nepieļautu tādu zvejniecības produktu laišanu tirgū, kas nav piemēroti lietošanai pārtikā. Šajās pārbaudēs arī pārbauda, vai nav pārsniegtas kopējā gaistošā bāziskā slāpekļa satura (TVB-N) robežvērtības.

(2) Kopējā gaistošā bāziskā slāpekļa satura (TVB-N) robežvērtības konkrētām zvejniecības produktu kategorijām un izmantojamās analīzes metodes noteiktas II pielikuma II sadaļas I nodaļā Komisijas 2005. gada 5. decembra Regulā (EK) Nr. 2074/2005, ar ko nosaka ieviešanas pasākumus noteiktiem produktiem saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 853/2004 un oficiālās kontroles organizēšanu saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 854/2004 un (EK) Nr. 882/2004, izņēmumus Regulai (EK) Nr. 852/2004 un groza Regulu (EK) Nr. 853/2004 un (EK) Nr. 854/2004 <sup>(2)</sup>.

(3) Saskaņā ar III pielikumu Regulai (EK) Nr. 853/2004, ja kuģi, kas nav būvēti un aprīkoti tā, lai uzglabātu svaigus zvejniecības produktus ilgāk nekā 24 stundas, izkrauj

(4) Tomēr, ja nesadalītus zvejniecības produktus, ko apstrādā uz šādiem kuģiem, tieši izmanto lietošanai pārtikā paredzētas zivju eļļas sagatavošanā, izejvielas var apstrādāt ne ilgāk kā 36 stundas, tās neatdzesējot pēc ievākšanas vai izkraušanas uz kuģa, ja zvejniecības produkti aizvien atbilst svaiguma kritērijiem.

(5) Tādēļ ir lietderīgi noteikt vispārēju TVB-N robežvērtību, ko, izmantojot minēto iespēju, nedrīkst pārsniegt tām zivju sugām, ko izmanto lietošanai pārtikā paredzētas zivju eļļas tiešai ražošanai.

(6) Sugu atšķirību dēļ dažām sugām būtu lietderīgi noteikt augstākas TVB-N robežvērtības. Līdz šo augstāko TVB-N robežvērtību saskaņošanai Komisijas līmenī dalībvalstīm jāļauj piemērot valsts noteiktās robežvērtības dažām sugām, ja zivis aizvien atbilst svaiguma kritērijiem.

(7) Tāpēc attiecīgi jāgroza Regula (EK) Nr. 2074/2005.

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

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

<sup>(1)</sup> OV L 139, 30.4.2004., 55. lpp.

<sup>(2)</sup> OV L 338, 22.12.2005., 27. lpp.

Regulas (EK) Nr. 2074/2005 II pielikumu groza saskaņā ar šīs regulas pielikumu.

*2. pants*

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

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

Briselē, 2008. gada 17. oktobrī

*Komisijas vārdā —*  
*Komisijas locekle*  
Androulla VASSILIOU

---

## PIELIKUMS

Regulas (EK) Nr. 2074/2005 II pielikuma II sadaļas I nodaļas 1. punktu aizstāj ar šādu punktu.

“1. Nepārstrādāti zvejniecības produkti uzskatāmi par nepiemērotiem izmantošanai pārtikā, ja organoleptiskais novērtējums ir izraisījis šaubas par to svaigumu un ķīmiskā pārbaude parādījusi, ka ir pārsniegtas šādas TVB-N robežvērtības:

- a) 25 mg slāpekļa/100 g gaļas II nodaļas 1. punktā minētajām sugām;
- b) 30 mg slāpekļa/100 g gaļas II nodaļas 2. punktā minētajām sugām;
- c) 35 mg slāpekļa/100 g gaļas II nodaļas 3. punktā minētajām sugām;
- d) 60 mg slāpekļa/100 g nesadalītu zvejniecības produktu, ko tieši izmanto lietošanai pārtikā paredzētas zivju eļļas sagatavošanai, kā minēts Regulas (EK) Nr. 853/2004 III pielikuma VIII sadaļas IV nodaļas B daļas 1. punktā; tomēr, ja izejvielas atbilst minētās nodaļas B daļas 1. punkta a), b) un c) apakšpunktam, dalībvalstis dažām sugām var noteikt augstākas robežvērtības, līdz tiek sagatavoti īpaši Kopienas tiesību akti.

References metode, ko izmanto TVB-N robežvērtību noteikšanai, ietver no olbaltumvielām atdalīta ekstrakta destilēšanu ar perhlorskābi, kā noteikts III nodaļā.”

---