

VERORDENING (EG) Nr. 1020/2008 VAN DE COMMISSIE
van 17 oktober 2008

tot wijziging van de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong en Verordening (EG) nr. 2076/2005, wat betreft identificatiemerken, rauwe melk en zuivelproducten, eieren en eiprodukten en bepaalde visserijproducten

(Voor de EER relevante tekst)

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

hoofdstuk I en de hoofdstukken III en IV van sectie VIII van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 bepalingen die het gebruik van schoon water voor het hanteren van vis toestaan, met name voor de hantering van visserijproducten aan boord van vaartuigen.

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong ⁽¹⁾, en met name op artikel 9 en artikel 10, lid 1,

- (3) Artikel 11 van Verordening (EG) nr. 2076/2005 van de Commissie van 5 december 2005 tot vaststelling van overgangsregelingen voor de uitvoering van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004, (EG) nr. 854/2004 en (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad en tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004 ⁽³⁾ bepaalt dat schoon water tot en met 31 december 2009 ook in inrichtingen aan land mag worden gebruikt.

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) De in bijlage II bij Verordening (EG) nr. 853/2004 vastgestelde bepalingen betreffende identificatiemerken hebben gezorgd voor verwarring bij de identificatie van binnen de Gemeenschap geproduceerde producten en buiten de Gemeenschap geproduceerde producten. Daarom moeten die bepalingen worden verduidelijkt om te zorgen voor een vlotte toepassing daarvan. Om het handelsverkeer in de betrokken producten van dierlijke oorsprong niet te onderbreken, moet echter worden bepaald dat producten waarop overeenkomstig Verordening (EG) nr. 853/2004 vóór 1 november 2009 een identificatiemerk is aangebracht, tot en met 31 december 2009 in de Gemeenschap mogen worden ingevoerd.
- (2) Niettegenstaande het algemene beginsel van artikel 3, lid 2, van Verordening (EG) nr. 853/2004 dat exploitanten van levensmiddelenbedrijven — indien de hygiëne dit vereist — geen andere stoffen dan drinkwater mogen gebruiken, bevatten deel A van bijlage I en hoofdstuk VII van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne ⁽²⁾ en deel II van

- (4) Er wordt reeds lang wetenschappelijk erkend dat het gebruik van zeewater van technologisch belang is voor visserijproducten, aangezien het hun organoleptische kenmerken intact helpt houden door het opheffen van het risico van een osmotische schok.
- (5) Het gebruik van schoon zeewater voor het hanteren en wassen van visserijproducten vormt geen risico voor de volksgezondheid, als door de exploitanten van levensmiddelenbedrijven op met name de HACCP-beginselen gebaseerde controleprocedures worden ontwikkeld en toegepast om ervoor te zorgen dat het voldoet aan de definitie van schoon zeewater in Verordening (EG) nr. 852/2004. Daarom moet artikel 11 van Verordening (EG) nr. 2076/2005 worden geschrapt en moet de overgangsregeling in die verordening voor het gebruik van schoon zeewater permanent worden gemaakt. Sectie VIII van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 moet dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (6) Sectie VIII van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 bevat de voorschriften voor de productie en het in de handel brengen van visserijproducten bestemd voor menselijke consumptie, inclusief visolie.

⁽¹⁾ PB L 139 van 30.4.2004, blz. 55; gerectificeerd in PB L 226 van 25.6.2004, blz. 22.

⁽²⁾ PB L 139 van 30.4.2004, blz. 1; gerectificeerd in PB L 226 van 25.6.2004, blz. 3.

⁽³⁾ PB L 338 van 22.12.2005, blz. 83.

- (7) Er hebben zich moeilijkheden voorgedaan bij de uitvoering van die specifieke voorschriften in sommige lidstaten. Er zijn ook problemen gerezen in verband met uit derde landen ingevoerde visolie. Die moeilijkheden hebben vooral betrekking op de voorschriften om grondstoffen geschikt te maken voor de productie van visolie voor menselijke consumptie en op in de visolie-industrie gebruikelijke praktijken voor de vervaardiging van levensmiddelen. Daarom moeten die bepalingen worden verduidelijkt om de toepassing daarvan te harmoniseren. Sectie VIII van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 moet dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (8) Uit het advies van de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid van 30 augustus 2004 over verontreinigingen in de voedselketen in verband met de toxiciteit van visserijproducten van de familie *Gempylidae* blijkt dat visserijproducten van die familie, met name *Ruvettus pretiosus* en *Lepidocybium flavobrunneum*, maag- en darmklachten kunnen veroorzaken indien zij niet onder bepaalde voorwaarden worden geconsumeerd. In hoofdstuk V van sectie VIII van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden specifieke voorwaarden voor het in de handel brengen van die visserijproducten vastgesteld.
- (9) Die voorwaarden gelden voor van die soorten afgeleide verse, bereide en verwerkte visserijproducten. Er kunnen zich echter soortgelijke risico's voor de consument voordoen met ingevroren visserijproducten die van de familie *Gempylidae* zijn afgeleid. Er moeten daarom soortgelijke beschermings- en informatievoorwaarden voor die ingevroren visserijproducten worden vastgesteld. Sectie VIII van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 moet dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (10) In punt 1, onder a), van deel III van hoofdstuk II van sectie IX van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 wordt bepaald dat exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zuivelproducten vervaardigen ervoor moeten zorgen dat rauwe koemelk vóór verwerking aan een grenscriterium voldoet.
- (11) De naleving van dat grenscriterium is bijzonder belangrijk voor de voedselveiligheid wanneer de melk door middel van een pasteurisatieproces of een proces dat minder strikt is dan pasteurisatie warmtebehandeld moet worden en niet binnen een vooraf vastgestelde periode warmtebehandeld is. In dergelijke omstandigheden heeft de toepassing van deze warmtebehandeling geen toereikend bacteriedodend effect, wat kan leiden tot vroegtijdig bederf van het daaruit resulterende zuivelproduct.
- (12) Artikel 12 van Verordening (EG) nr. 2076/2005 voorziet in een overgangsregeling om de verificatie van de naleving van dit criterium tot dergelijke omstandigheden te beperken. Daarom moet artikel 12 van Verordening (EG) nr. 2076/2005 worden geschrapt en die overgangsregeling permanent worden gemaakt. Sectie IX van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 moet dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (13) In sectie X van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden specifieke hygiënevoorschriften voor eieren en eiproducten vastgelegd. Overeenkomstig punt 2 van hoofdstuk I van die sectie moeten de eieren worden opgeslagen en vervoerd bij een bij voorkeur constante temperatuur die de meeste garanties biedt voor het behoud van hun hygiënische kwaliteit.
- (14) Artikel 13, lid 1, van Verordening (EG) nr. 2076/2005 bepaalt dat de lidstaten die vóór 1 januari 2006 nationale temperatuurvoorschriften hanteerden voor voorzieningen voor de opslag van eieren en voor voertuigen die eieren van de ene naar de andere voorziening vervoeren, deze tot en met 31 december 2009 mogen blijven toepassen. Aangezien deze mogelijkheid niet indruist tegen de in Verordening (EG) nr. 853/2004 vastgestelde doelstellingen voor de voedselveiligheid, moet die overgangsregeling permanent worden gemaakt.
- (15) Bovendien mogen overeenkomstig punt 1 van deel II van hoofdstuk II van sectie X van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 gebarsten eieren onder bepaalde voorwaarden voor de bereiding van eiproducten worden gebruikt. Artikel 13, lid 2, van Verordening (EG) nr. 2076/2005 bepaalt dat exploitanten van levensmiddelenbedrijven tot en met 31 december 2009 gebarsten eieren voor de productie van vloeibaar ei in een daartoe erkend bedrijf mogen gebruiken, mits de productie-inrichting of het pakstation de eieren rechtstreeks heeft geleverd en zij zo snel mogelijk worden gebroken. Aangezien het gebruik van gebarsten eieren voor de productie van vloeibaar ei onder deze omstandigheden geen risico voor de volksgezondheid vormt, moet die overgangsregeling permanent worden gemaakt.
- (16) Artikel 13 van Verordening (EG) nr. 2076/2005 moet daarom worden geschrapt en sectie X van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 moet dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (17) De Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 2076/2005 moeten daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd.

(18) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 853/2004 wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

Artikel 2

Bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

In Verordening (EG) nr. 2076/2005 worden de artikelen 11, 12 en 13 geschrapt.

Artikel 4

Producten van dierlijke oorsprong waarop vóór 1 november 2009 een identificatiemerk is aangebracht overeenkomstig punt 8 van deel B van sectie I van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 853/2004, mogen tot en met 31 december 2009 in de Gemeenschap worden ingevoerd.

Artikel 5

Deze verordening treedt in werking op de tiende dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Punt 1, onder b), van bijlage I is echter van toepassing met ingang van 1 november 2009.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 17 oktober 2008.

Voor de Commissie
Androulla VASSILIOU
Lid van de Commissie

BIJLAGE I

Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 853/2004 wordt als volgt gewijzigd:

1) Sectie I wordt als volgt gewijzigd:

a) deel A wordt als volgt gewijzigd:

i) punt 1 wordt vervangen door:

„1. Het identificatiemerk wordt aangebracht voordat het product de productie-inrichting verlaat.”;

ii) punt 3 wordt vervangen door:

„3. Een identificatiemerk is niet nodig op verpakkingen van eieren wanneer een pakstationcode wordt aangebracht overeenkomstig deel A van bijlage XIV bij Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad (*).

(*) PB L 299 van 16.11.2007, blz. 1.”;

b) in deel B wordt punt 8 vervangen door:

„8. Wanneer het merk in een in de Gemeenschap gevestigde inrichting wordt aangebracht, moet het ovaal zijn en de afkorting CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK of WE bevatten.

Merken die zijn aangebracht op producten die uit inrichtingen buiten de Gemeenschap in de Gemeenschap worden ingevoerd, mogen die afkortingen niet bevatten.”.

2) Sectie III wordt als volgt gewijzigd:

a) punt 1 wordt vervangen door:

„1. Exploitanten van slachthuizen mogen geen dieren tot het terrein van het slachthuis toelaten zonder dat zij de relevante informatie over de voedselketen, die overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 bijgehouden wordt in de registers van het bedrijf van herkomst, hebben opgevraagd en ontvangen.”;

b) in punt 3 wordt de inleidende zin vervangen door:

„3. De in punt 1 bedoelde relevante informatie over de voedselketen dient met name betrekking te hebben op het volgende:”.

BIJLAGE II

Bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 wordt als volgt gewijzigd:

1) Sectie VIII wordt als volgt gewijzigd:

a) het inleidende deel wordt als volgt gewijzigd:

i) punt 2 wordt vervangen door:

„2. Hoofdstuk III, delen A, C en D, hoofdstuk IV, deel A, en hoofdstuk V zijn van toepassing op de detailhandel.”;

ii) in de eerste alinea van punt 3 wordt het volgende punt c) toegevoegd:

„c) Voor de watervoorziening vormen zij een aanvulling op de voorschriften van bijlage II, hoofdstuk VII, bij die verordening; schoon zeewater mag worden gebruikt voor het hanteren en wassen van visserijproducten, de productie van ijs dat gebruikt wordt voor het koelen van visserijproducten en het snel afkoelen van schaal- en weekdieren na het koken.”;

b) hoofdstuk I, deel II, wordt als volgt gewijzigd:

i) in punt 2 wordt de tweede zin geschrapt;

ii) punt 5 wordt geschrapt;

iii) punt 6 wordt vervangen door:

„6. Wanneer de vis aan boord wordt ontkopt en/of gestript, moeten die bewerkingen zo snel mogelijk na het vangen onder hygiënische omstandigheden worden uitgevoerd en moeten de producten onmiddellijk en grondig worden gewassen. De ingewanden en de delen van de vis die een gevaar kunnen vormen voor de volksgezondheid moeten in dat geval zo spoedig mogelijk worden verwijderd en gescheiden worden gehouden van de voor menselijke consumptie bestemde producten. Voor menselijke consumptie bestemde levers, kuit en hom moeten onder ijs worden bewaard bij de temperatuur welke die van smeltend ijs benadert, of worden ingevroren.”;

c) hoofdstuk III wordt als volgt gewijzigd:

i) in deel A wordt punt 2 vervangen door:

„2. Bij bewerkingen zoals koppen en strippen moet de nodige hygiëne in acht worden genomen. Wanneer strippen vanuit technisch en commercieel oogpunt mogelijk is, moet dit zo snel mogelijk na het vangen of het lossen geschieden. De producten moeten onmiddellijk na deze bewerkingen grondig worden gewassen.”;

ii) deel E wordt geschrapt;

d) hoofdstuk IV wordt vervangen door:

„HOOFDSTUK IV: VOORSCHRIFTEN VOOR BEPAALDE VERWERKTE VISSERIJPRODUCTEN

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat in inrichtingen waar bepaalde visserijproducten worden gehanteerd, wordt voldaan aan de onderstaande voorschriften.

A. VOORSCHRIFTEN VOOR HET KOKEN VAN SCHAAL- EN WEEKDIEREN

1. Na het koken moeten de producten snel worden afgekoeld. Als geen andere conserveringsmethoden worden gebruikt, moet de afkoeling worden voortgezet totdat een temperatuur is bereikt welke die van smeltend ijs benadert.
2. De schalen en schelpen moeten op hygiënische wijze worden verwijderd, waarbij verontreiniging van het product moet worden voorkomen. Als dit met de hand gebeurt, moet het personeel de handen zeer zorgvuldig wassen.
3. Na het verwijderen van schalen of schelpen moeten de gekookte producten onmiddellijk worden ingevroren, of zo snel mogelijk worden gekoeld tot de in hoofdstuk VII vermelde temperatuur.

B. VOORSCHRIFTEN VOOR VISOLIE BESTEMD VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE

1. De grondstoffen voor de bereiding van visolie voor menselijke consumptie moeten:

- a) afkomstig zijn van inrichtingen, inclusief vaartuigen, die erkend of geregistreerd zijn overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 of overeenkomstig deze verordening;
- b) zijn afgeleid van visserijproducten die geschikt zijn voor menselijke consumptie en voldoen aan de bepalingen van deze sectie;
- c) onder hygiënische omstandigheden worden vervoerd en opgeslagen;
- d) zo spoedig mogelijk worden gekoeld en op de in hoofdstuk VII vermelde temperaturen worden gehouden.

In afwijking van punt 1, onder d), mag de exploitant van het levensmiddelenbedrijf afzien van de koeling van de visserijproducten, wanneer visserijproducten in gehele staat direct worden gebruikt voor de bereiding van visolie voor menselijke consumptie en de grondstoffen binnen 36 uur na het laden worden verwerkt, mits aan de versheidscriteria wordt voldaan en de totale vluchtige-basestikstof (TVB-N)-waarde van de onverwerkte visserijproducten de in punt 1 van hoofdstuk I van sectie II van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 2074/2005 van de Commissie (*) vastgestelde grenswaarden niet overschrijdt.

2. Het productieproces voor visolie moet ervoor zorgen dat alle voor de productie van ruwe visolie bestemde grondstoffen worden onderworpen aan een behandeling die zo nodig verwarming, persing, scheiding, centrifugering, verwerking, raffinage en zuivering omvat, voordat de visolie voor de eindconsument in de handel wordt gebracht.

3. Mits de grondstoffen en het productieproces voldoen aan de voorschriften die van toepassing zijn op voor menselijke consumptie bestemde visolie, mag een exploitant van een levensmiddelenbedrijf zowel voor menselijke consumptie bestemde visolie als niet voor menselijke consumptie bestemde visolie en vismeel in dezelfde inrichting produceren en opslaan.

4. In afwachting van de vaststelling van specifieke communautaire wetgeving moeten de exploitanten van levensmiddelenbedrijven zorgen voor de naleving van de nationale voorschriften voor visolie die voor de eindconsument in de handel wordt gebracht.

(*) PB L 338 van 22.12.2005, blz. 27.;

e) hoofdstuk V wordt als volgt gewijzigd:

i) aan de inleidende alinea wordt de volgende zin toegevoegd:

„De voorschriften van de delen B en D zijn niet van toepassing op visserijproducten in gehele staat die direct worden gebruikt voor de bereiding van voor menselijke consumptie bestemde visolie.”;

ii) in deel E wordt punt 1 vervangen door:

„1. Visserijproducten afkomstig van giftige vis van de volgende families mogen niet in de handel worden gebracht: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* en *Canthigasteridae*.

Verse, bereide, ingevroren en verwerkte visserijproducten van de familie *Gempylidae*, met name *Ruvettus pretiosus* en *Lepidocybium flavobrunneum*, mogen uitsluitend in een onmiddellijke verpakking of verpakking in de handel worden gebracht en moeten een etiket dragen met de nodige consumenteninformatie over de bereidingswijze en het risico van de aanwezigheid van stoffen die maag- en darmklachten kunnen veroorzaken.

Op het etiket moet naast de gewone naam ook de wetenschappelijke naam van de visserijproducten worden vermeld.”.

2) In sectie IX, hoofdstuk II, deel III wordt punt 1 vervangen door:

„1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zuivelproducten vervaardigen, moeten procedures toepassen om ervoor te zorgen dat onmiddellijk voor de warmtebehandeling en als de termijn voor aanvaarding die bepaald is in de op HACCP gebaseerde procedures wordt overschreden:

- a) rauwe koemelk die bij de bereiding van zuivelproducten gebruikt wordt, een kiemgetal bij 30 °C heeft van minder dan 300 000 per ml; en
- b) warmtebehandelde koemelk die bij de bereiding van zuivelproducten gebruikt wordt, een kiemgetal bij 30 °C heeft van minder dan 100 000 per ml.”.

3) Sectie X wordt als volgt gewijzigd:

a) in hoofdstuk I wordt punt 2 vervangen door:

„2. De eieren moeten tot de verkoop aan de eindconsument worden opgeslagen en vervoerd bij een bij voorkeur constante temperatuur die de meeste garanties biedt voor het behoud van hun hygiënische kwaliteit, tenzij de bevoegde autoriteit nationale temperatuurvoorschriften vaststelt voor voorzieningen voor de opslag van eieren en voor voertuigen die eieren van de ene naar de andere voorziening vervoeren.”;

b) in hoofdstuk II, deel II, wordt punt 1 vervangen door:

„1. De schaal van voor de bereiding van eiproducten gebruikte eieren moet volledig ontwikkeld zijn en mag geen gebreken vertonen. Gebarsten eieren mogen echter voor de bereiding van vloeibaar ei of eiproducten worden gebruikt, indien de productie-inrichting of het pakstation de eieren rechtstreeks aan een voor de vervaardiging van vloeibaar ei erkende inrichting of een verwerkingsinrichting levert, waar zij zo snel mogelijk moeten worden gebroken.”.
