

REGULAMENTUL (CE) NR. 1020/2008 AL COMISIEI

din 17 octombrie 2008

de modificare a anexelor II și III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală și a Regulamentului (CE) nr. 2076/2005 în ceea ce privește marcajul de identificare, laptele crud și produsele lactate, ouăle și produsele din ouă și anumite produse pescărești

(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

VIII a anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 sunt prevăzute dispoziții care autorizează utilizarea apei curate pentru manipularea peștilor, în special în cazul manipulării produselor pescărești la bordul navelor.

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală ⁽¹⁾, în special articolul 9 și articolul 10 alineatul (1),

- (3) Articolul 11 din Regulamentul (CE) nr. 2076/2005 al Comisiei din 5 decembrie 2005 de stabilire a dispozițiilor tranzitorii de aplicare a Regulamentelor (CE) nr. 853/2004, (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 854/2004 ⁽²⁾ prevede că în unitățile terestre se poate folosi și apa curată până la 31 decembrie 2009.

întrucât:

- (1) Prevederile cu privire la marcajul de identificare cuprinse în anexa II la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 creează confuzie la identificarea produselor produse pe teritoriul Comunității și a produselor produse în afara Comunității. Este oportun să se clarifice aceste prevederi pentru a se asigura punerea lor în aplicare fără dificultăți. Totuși, pentru a nu se perturba comerțul cu produse de origine animală respective, ar trebui să se prevadă că produsele pentru care s-a aplicat o marcă de identificare în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 853/2004 înainte de 1 noiembrie 2009 pot fi importate în Comunitate până la 31 decembrie 2009.

- (2) Fără a aduce atingere principiului general definit la articolul 3 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 853/2004, în conformitate cu care operatorii din sectorul alimentar, în cazul în care criteriile de igienă o impun, nu utilizează alte substanțe decât apa potabilă, în partea A a anexei I și în capitolul VII al anexei II la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare ⁽²⁾ și în partea II a capitolului I, precum și în capitolele III și IV ale secțiunii

- (4) S-a recunoscut de multă vreme în mod științific că există un interes tehnologic pentru folosirea apei de mare pentru produsele pescărești deoarece apa de mare ajută la menținerea intactă a caracteristicilor organoleptice ale produselor pescărești prin eliminarea riscului de șoc osmotic.

- (5) Folosirea apei de mare curate pentru manipularea și spălarea produselor pescărești nu reprezintă un risc pentru sănătatea publică dacă operatorii din sectorul alimentar concep și aplică proceduri de control bazate, în special, pe principiile de analiză a riscurilor și puncte de control decisiv (HACCP) pentru a se asigura că aceasta este conformă cu definiția apei de mare curate stabilită în Regulamentul (CE) nr. 852/2004. Este oportun, prin urmare, să se elimine articolul 11 din Regulamentul (CE) nr. 2076/2005 și să se permanentizeze dispoziția tranzitorie prevăzută de regulamentul respectiv cu privire la folosirea apei de mare curate. Secțiunea VIII din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 ar trebui să fie modificată în consecință.

- (6) Secțiunea VIII din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește cerințele privind producția și introducerea pe piață a produselor pescărești destinate consumului uman, inclusiv a uleiului de pește.

⁽¹⁾ JO L 226, 25.6.2004, p. 22.

⁽²⁾ JO L 226, 25.6.2004, p. 3.

⁽³⁾ JO L 338, 22.12.2005, p. 83.

- (7) În unele state membre punerea în aplicare a acestor cerințe specifice se face cu dificultăți. Apar probleme și în ceea ce privește uleiul de pește importat din țări terțe. Aceste dificultăți se leagă mai ales de cerințele aplicabile materiilor prime pentru a se asigura că acestea sunt corespunzătoare pentru producția de ulei de pește pentru consum uman și de practicile de fabricație a alimentelor existente în mod curent în industria uleiului de pește. Este, prin urmare, oportun să se clarifice aceste prevederi pentru armonizarea punerii lor în aplicare. Secțiunea VIII din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 ar trebui să fie modificată în consecință.
- (8) Avizul adoptat la 30 august 2004 de către Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentelor cu privire la contaminanții din lanțul alimentar care au legătură cu toxicitatea produselor pescărești din familia *Gempylidae*, a demonstrat că produsele pescărești care aparțin familiei respective, în special *Ruvettus pretiosus* și *Lepidocybium flavobrunneum*, pot provoca tulburări gastrointestinale, dacă nu sunt consumate în anumite condiții. Capitolul V din secțiunea VIII a anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 stabilește condiții specifice de introducere pe piață pentru produsele pescărești respective.
- (9) Aceste condiții se aplică produselor pescărești provenite din speciile respective proaspete, preparate și prelucrate. Totuși, riscuri similare pentru consumator pot apărea și din partea produselor pescărești congelate provenite din familia *Gempylidae*. Este, prin urmare, oportun să se solicite condiții de protecție și informative similare pentru produsele pescărești congelate respective. Secțiunea VIII din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 ar trebui să fie modificată în consecință.
- (10) Punctul 1 litera (a) din partea III a capitolului II din secțiunea IX a anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 prevede că operatorii din sectorul alimentar care produc produse lactate trebuie să se asigure că, înainte de prelucrare, conținutul de germeni al laptelui de vacă crud nu depășește o anumită valoare-limită.
- (11) Respectarea limitei respective este extrem de importantă pentru siguranța alimentelor în cazul în care laptele trebuie tratat termic printr-un proces de pasteurizare sau un proces mai puțin strict decât pasteurizarea și nu a fost tratat termic într-un interval de timp prevăzut. În astfel de condiții, aplicarea unor astfel de tratamente termice nu are un efect bactericid suficient, ceea ce ar putea duce la alterarea timpurie a produsului lactat respectiv.
- (12) Articolul 12 din Regulamentul (CE) nr. 2076/2005 conține o dispoziție tranzitorie menită să limiteze verificarea respectării acestui criteriu în astfel de condiții. Este, prin urmare, oportun să se elimine articolul 12 din Regulamentul (CE) nr. 2076/2005 și să se permanentizeze dispoziția tranzitorie respectivă. Secțiunea IX din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 ar trebui să fie modificată în consecință.
- (13) Secțiunea X a anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 definește normele de igienă specifice privind ouăle și produsele din ouă. În conformitate cu punctul 2 al capitolului I din secțiunea respectivă, ouăle trebuie să fie depozitate și transportate la o temperatură, de preferință constantă, care este cea mai potrivită pentru a asigura o conservare optimă a calităților acestora cu privire la igienă.
- (14) Articolul 13 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 2076/2005 prevede că statele membre care, până la 1 ianuarie 2006, puneau în aplicare pe teritoriul lor cerințe de temperatură în cazul instalațiilor de depozitare a ouălor și vehiculelor de transport al ouălor între respectivele instalații de depozitare pot continua să pună în aplicare cerințele menționate anterior până la 31 decembrie 2009. Având în vedere că această posibilitate nu aduce atingere obiectivelor de siguranță alimentară stabilite de Regulamentul (CE) nr. 853/2004, este oportun să se permanentizeze dispoziția tranzitorie respectivă.
- (15) În plus, în conformitate cu punctul 1 din partea II a capitolului II din secțiunea X a anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004, ouăle crăpate pot fi utilizate pentru fabricarea produselor din ouă în anumite condiții. Articolul 13 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 2076/2005 prevede că operatorii din sectorul alimentar sunt autorizați să utilizeze ouă crăpate pentru fabricarea ouălor lichide într-o unitate omologată în acest sens până la 31 decembrie 2009, cu condiția ca acestea să fi fost livrate direct de unitatea de producție sau de un centru de ambalare și cu condiția să fie sparte cât mai rapid posibil. Având în vedere că folosirea ouălor crăpate la producerea de ouă lichide nu reprezintă un risc pentru sănătatea publică în condițiile respective, este oportun să se permanentizeze dispoziția tranzitorie respectivă.
- (16) Articolul 13 din Regulamentul (CE) nr. 2076/2005 ar trebui, prin urmare, să fie eliminat și secțiunea X a anexei III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 ar trebui să fie modificată în consecință.
- (17) Prin urmare, Regulamentele (CE) nr. 853/2004 și (CE) nr. 2076/2005 ar trebui să fie modificate în consecință.

(18) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală,

Articolul 3

În Regulamentul (CE) nr. 2076/2005, articolele 11, 12 și 13 se elimină.

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Anexa II la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 se modifică în conformitate cu anexa II la prezentul regulament.

Articolul 4

Produsele de origine animală cărora li s-a aplicat o marcă de identificare în conformitate cu punctul 8 al părții B a secțiunii I din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 înainte de 1 noiembrie 2009 se pot importa în Comunitate până la 31 decembrie 2009.

Articolul 5

Prezentul regulament intră în vigoare în a zecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Cu toate acestea, punctul 1 litera (b) din anexa I se aplică de la 1 noiembrie 2009.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 17 octombrie 2008.

Pentru Comisie
Androulla VASSILIOU
Membru al Comisiei

ANEXA I

Anexa II la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 se modifică după cum urmează:

(1) Secțiunea I se modifică după cum urmează:

(a) partea A se modifică după cum urmează:

(i) punctul 1 se înlocuiește cu următorul text:

„1. Marca de identificare trebuie să fie aplicată înainte ca produsul să iasă din unitatea de producție.”;

(ii) punctul 3 se înlocuiește cu următorul text:

„3. Nu este necesară o marcă de identificare pe ambalajele de ouă atunci când se aplică un cod al unui centru de ambalare în conformitate cu partea A a anexei XIV la Regulamentul (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului (*).

(*) JO L 299, 16.11.2007, p. 1.”;

(b) în partea B, punctul 8 se înlocuiește cu următorul text:

„8. Atunci când se aplică într-o unitate situată în Comunitate, marca trebuie să aibă formă ovală și să includă abrevierea CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK sau WE.

Abrevierile respective nu trebuie să fie incluse în mărci aplicate pe produse importate în Comunitate de la unități aflate în afara Comunității.”

(2) Secțiunea III se modifică după cum urmează:

(a) punctul 1 se înlocuiește cu următorul text:

„1. Operatorii abatoarelor nu trebuie să accepte animale în instalațiile abatorului fără să fi solicitat și obținut informațiile pertinente privind lanțul alimentar care sunt prevăzute de registrele ținute în exploatarea de origine în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004.”;

(b) la punctul 3, teza introductivă se înlocuiește cu următorul text:

„3. Informațiile pertinente privind lanțul alimentar menționate la punctul 1 trebuie să vizeze în special:”

ANEXA II

Anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 se modifică după cum urmează:

1. Secțiunea VIII se modifică după cum urmează:

(a) partea introductivă se modifică după cum urmează:

(i) punctul 2 se înlocuiește cu următorul text:

„2. Capitolul III, părțile A, C și D, capitolul IV partea A și capitolul V se aplică în cazul comerțului cu amănuntul.”;

(ii) la primul paragraf de la punctul 3 se adaugă următoarea literă (c):

„(c) În cazul sursei de apă, acestea completează cerințele prevăzute de anexa II capitolul VII la regulamentul menționat; apa de mare curată se poate folosi pentru manipularea și spălarea produselor pescărești, producția de apă folosită pentru refrigerarea produselor pescărești și răcirea rapidă a crustaceelor și moluștelor după fierbere.”;

(b) capitolul I partea II se modifică după cum urmează:

(i) la punctul 2, a doua teză se elimină;

(ii) punctul 5 se elimină;

(iii) punctul 6 se înlocuiește cu următorul text:

„6. Atunci când peștii sunt decapitați și/sau eviscerați la bord, aceste operațiuni trebuie să fie efectuate igienic și de îndată ce este posibil după ce au fost capturați, iar produsele trebuie să fie spălate imediat și temeinic. În acest caz, viscerele și părțile care pot constitui un pericol pentru sănătatea publică trebuie să fie îndepărtate cât mai repede și păstrate separat de produsele destinate consumului uman. Ficatul, icrele și lapții destinați consumului uman trebuie să fie conservați cu gheață, la o temperatură apropiată de cea a gheții care se topește, sau congelați.”;

(c) capitolul III se modifică după cum urmează:

(i) în partea A, punctul 2 se înlocuiește cu următorul text:

„2. Este necesar ca operațiuni cum sunt decapitarea și eviscerarea să fie efectuate în condiții de igienă. Atunci când este posibil, din punct de vedere tehnic și comercial, să se procedeze la eviscerare, este necesar ca aceasta să fie efectuată cât mai repede posibil după capturarea sau debarcarea produselor pescărești. Produsele trebuie să fie spălate temeinic imediat după aceste operațiuni.”;

(ii) partea E se elimină;

(d) capitolul IV se înlocuiește cu următorul text:

„CAPITOLUL IV: CERINȚE CARE SE APLICĂ ANUMITOR PRODUSE PESCĂREȘTI PRELUCRATE

Este necesar ca operatorii din sectorul alimentară să asigure respectarea următoarelor cerințe în ceea ce privește unitățile care manipulează anumite produse pescărești prelucrate.

A. CERINȚE PENTRU FIERBEREA CRUSTACEELOR ȘI MOLUȘTELORE

1. Fierberea trebuie să fie urmată de o răcire rapidă. În cazul în care nu este folosit niciun alt mijloc de conservare, răcirea trebuie să fie continuată până ce se ajunge la o temperatură apropiată de cea a gheții care se topește.
2. Cojirea trebuie să fie efectuată în condiții de igienă prin care să se evite orice contaminare a produsului. În cazul în care această operațiune este executată manual, personalul trebuie să se spele bine pe mâini.
3. După cojire, produsele fierte trebuie să fie congelate sau refrigerate de îndată ce este posibil la temperatura stabilită în capitolul VII.

B. CERINȚE PRIVIND ULEIUL DE PEȘTE DESTINAT CONSUMULUI UMAN

1. Materia primă folosită la prepararea uleiului de pește destinat consumului uman trebuie:

- (a) să provină din unități, inclusiv nave, înregistrate sau autorizate în temeiul Regulamentului (CE) nr. 852/2004 sau în temeiul prezentului regulament;
- (b) să provină din produse pescărești proprii alimentației umane și care respectă dispozițiile prezentei secțiuni;
- (c) să fie transportate și depozitate în condiții igienice;
- (d) să fie refrigerate cât de repede posibil și să rămână la temperaturile stabilite în capitolul VII.

Prin derogare de la punctul 1 litera (d), operatorul din sectorul alimentar poate să renunțe la refrigerarea produselor pescărești atunci când se folosesc direct produse pescărești întregi la prepararea uleiului de pește destinat consumului uman și materia primă se prelucrează în nu mai mult de 36 de ore de la încărcare, cu condiția să fie îndeplinite criteriile de proapețime și valoarea totală a azotului bazic volatil total (ABVT) să nu depășească limitele stabilite în punctul 1 al capitolului I din secțiunea II a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 2074/2005 al Comisiei (*).

- 2. În procesul de producție a uleiului de pește trebuie să se asigure că întreaga materie primă destinată producției de ulei de pește brut se supune unui tratament care include, atunci când este cazul, stagii de încălzire, presare, separare, centrifugare, prelucrare, rafinare și purificare înainte de introducerea pe piață pentru consumatorul final.
- 3. În cazul în care materia primă și procesul de producție respectă cerințele cu privire la uleiul de pește destinat consumului uman, un operator din sectorul alimentar poate să producă și să depoziteze în aceeași unitate atât ulei de pește destinat consumului uman, cât și ulei de pește și făină de pește care nu sunt destinate consumului uman.
- 4. Până la adoptarea unei legislații comunitare specifice, operatorii din sectorul alimentar trebuie să asigure respectarea normelor naționale pentru introducerea pe piață a uleiului de pește pentru consumatorul final.

(*) JO L 338, 22.12.2005, p. 27.”;

(e) capitolul V se modifică după cum urmează:

(i) se adaugă următoarea teză la alineatul introductiv:

„Cerințele din părțile B și D nu se aplică produselor pescărești întregi folosite direct la prepararea uleiului de pește destinat consumului uman”;

(ii) în partea E, punctul 1 se înlocuiește cu următorul text:

„1. Produsele pescărești derivate din pești toxici din următoarele familii nu trebuie să fie introduse pe piață: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* și *Canthigasteridae*.

Produsele pescărești proaspete, preparate, congelate și prelucrate din familia *Gempylidae*, în special *Ruvettus pretiosus* și *Lepidocybium flavobrunneum*, nu pot fi introduse pe piață decât ambalate sau împachetate și trebuie să fie etichetate în mod corespunzător pentru a informa consumatorul cu privire la metodele de preparare și/sau de fierbere, precum și cu privire la prezența substanțelor care pot provoca tulburări gastrointestinale.

Pe etichetă, lângă denumirea comună trebuie să figureze numele științific al produselor pescărești.”

2. La secțiunea IX capitolul II partea III, punctul 1 se înlocuiește cu următorul text:

„1. Operatorii din sectorul alimentar care fabrică produse lactate trebuie să pună în aplicare proceduri prin care să se asigure că, imediat după tratarea termică și dacă se depășește termenul acceptabil prevăzut în procedurile bazate pe principiile HACCP:

- (a) laptele de vacă crud utilizat pentru prepararea produselor lactate are conținutul de germeni mai mic de 300 000 pe ml la o temperatură de 30 °C; precum și
- (b) că laptele de vacă tratat termic utilizat pentru prepararea produselor lactate are conținutul de germeni mai mic de 100 000 pe ml la o temperatură de 30 °C.”

3. Secțiunea X se modifică după cum urmează:

(a) în capitolul I, punctul 2 se înlocuiește cu următorul text:

„2. Ouăle trebuie să fie depozitate și transportate până la vânzarea către consumatorul final la o temperatură, de preferință constantă, care este cea mai potrivită pentru a asigura o conservare optimă a calităților acestora legate de igienă, cu excepția cazului în care autoritatea competentă impune norme naționale de temperatură pentru instalațiile de depozitare a ouălor și pentru vehiculele care transportă ouă între astfel de instalații de depozitare.”;

(b) la capitolul II partea II, punctul 1 se înlocuiește cu următorul text:

„1. Cojile ouălor utilizate la fabricarea produselor din ouă trebuie să fie total dezvoltate și să nu prezinte crăpături. Cu toate acestea, ouăle crăpate pot fi utilizate pentru fabricarea ouălor lichide sau a produselor din ouă în cazul în care unitatea de producție sau un centru de ambalare le livrează direct unei unități aprobate pentru fabricarea ouălor lichide sau unei unități de prelucrare unde trebuie ca acestea să fie sparte cât mai repede posibil.”
