

## REGULAMENTUL (CE) NR. 1021/2008 AL COMISIEI

din 17 octombrie 2008

**de modificare a anexelor I, II și III la Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului de stabilire a normelor specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman și a Regulamentului (CE) nr. 2076/2005 referitor la moluștele bivalve vii, la anumite produse pescărești și la personalul care participă la controale oficiale în abatoare**

(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

sională, care să satisfacă autoritatea competentă, similară celei urmate de personalul auxiliar oficial în legătură cu sarcinile atribuite acestuia din urmă.

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

- (4) Articolul 14 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 <sup>(2)</sup> prevede că, până la 31 decembrie 2009, formarea profesională respectivă se poate limita la a garanta că personalul din abatoare este format pentru sarcinile specifice pe care acesta este autorizat să le efectueze.

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a normelor specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman <sup>(1)</sup>, în special articolul 16 și articolul 17 alineatul (1),

întrucât:

- (1) Secțiunea I capitolul III din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 854/2004 stabilește cerințele privind aplicarea mărcii de sănătate pe carcase în cazul în care nu există motive pentru declararea cărnii ca fiind necorespunzătoare pentru consumul uman. Unele dintre aceste cerințe au creat o situație confuză în privința identificării produselor originare din Comunitate și a produselor originare din afara Comunității. Prin urmare, este adecvată clarificarea dispozițiilor respective în vederea garantării punerii lor în aplicare cu ușurință.

- (5) Limitarea în cauză nu a afectat negativ cerințele privind controalele oficiale în cazul cărnii proaspete, astfel cum se prevede în Regulamentul (CE) nr. 854/2004. În consecință, este adecvat să se aplice în permanență dispozițiile tranzitorii prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2076/2005 și să se permită statelor membre să pună în aplicare un program de formare complet sau limitat și să decidă asupra aspectelor practice ale acestuia, inclusiv asupra procedurii de examinare. Prin urmare, este adecvată eliminarea articolului 14 din Regulamentul (CE) nr. 2076/2005 și modificarea corespunzătoare în secțiunea III capitolul III partea A din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 854/2004.

- (2) Totuși, pentru a nu perturba schimburile comerciale cu produsele în cauză, ar trebui să se prevadă ca produsele în cazul cărora s-a aplicat, înainte de 1 noiembrie 2009, o marcă de sănătate în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004 să poată fi importate în Comunitate până la 31 decembrie 2009.

- (6) Capitolul II partea A punctul 4 din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 854/2004 prevede că moluștele bivalve vii din zonele din clasa B nu pot depăși limita de 4 600 *E. coli* la 100 g de carne și de lichid intravalvar. Articolul 17a din Regulamentul (CE) nr. 2076/2005 introduce, până la 31 decembrie 2009, o toleranță în 10 % din eșantioane în cazul moluștelor bivalve originare din aceste zone.

- (3) Articolul 5 alineatul (6) din Regulamentul (CE) nr. 854/2004 permite statelor membre să autorizeze participarea personalului din abatoare la controale oficiale, prin efectuarea anumitor sarcini specifice ale personalului auxiliar oficial legate de producția de carne de păsări de curte și de lagomorfe. Secțiunea III capitolul III partea A din anexa I la regulamentul sus-menționat prevede că autorizația respectivă poate fi acordată numai în cazul în care personalul unității a urmat o formare profesio-

- (7) Această toleranță nu reprezintă un risc pentru sănătatea publică, cu condiția ca în cele 10 % din eșantioane moluștele bivalve vii să nu depășească o limită superioară de 46 000 *E. coli* la 100 g de carne și lichid intravalvar. În consecință, este adecvată aplicarea acestei toleranțe în mod permanent. Prin urmare, este adecvată eliminarea articolului 17a din Regulamentul (CE) nr. 2076/2005 și modificarea corespunzătoare a punctului 4 din anexa II capitolul II partea A din Regulamentul (CE) nr. 854/2004.

<sup>(1)</sup> JO L 139, 30.4.2004, p. 206.

<sup>(2)</sup> JO L 338, 22.12.2005, p. 83.

- (8) Avizul adoptat la 30 august 2004 de către Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentelor privind contaminanții din lanțul alimentar în legătură cu toxicitatea produselor pescărești din familia *Gempylidae* a arătat că produsele pescărești din familia respectivă, în special *Ruvettus pretiosus* și *Lepidocybium flavobrunneum*, pot provoca tulburări gastrointestinale în cazul în care sunt consumate în anumite condiții. Regulamentul (CE) nr. 854/2004 solicită autorităților competente să efectueze verificări privind condițiile de comercializare pe care trebuie să le respecte operatorii economici din industria alimentară în privința produselor pescărești din familia *Gempylidae*.
- (9) Condițiile respective se aplică produselor pescărești proaspete, preparate și prelucrate provenite din specia menționată. Totuși, în cazul produselor pescărești congelate provenite din familia în cauză pot apărea riscuri similare pentru consumator. În consecință, este adecvat să se solicite autorităților competente să efectueze, de asemenea, controale ale produselor pescărești congelate care provin din aceeași familie.
- (10) Prin urmare, Regulamentele (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 2076/2005 ar trebui modificate în consecință.
- (11) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

*Articolul 1*

Anexele I, II și III la Regulamentul (CE) nr. 854/2004 se modifică în conformitate cu anexa la prezentul regulament.

*Articolul 2*

În Regulamentul (CE) nr. 2076/2005, articolele 14 și 17 se elimină.

*Articolul 3*

Produsele de origine animală cărora, înainte de 1 noiembrie 2009, li s-a aplicat o marcă de sănătate în conformitate cu secțiunea I capitolul III punctul 3 litera (c) din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 854/2004 pot fi importate în Comunitate până la 31 decembrie 2009.

*Articolul 4*

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

Totuși, punctul 1 litera (a) din anexa la prezentul regulament 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*

## ANEXĂ

Anexele I, II și III la Regulamentul (CE) nr. 854/2004 se modifică după cum urmează:

1. Anexa I se modifică după cum urmează:

(a) în secțiunea I capitolul III punctul 3, litera (c) se înlocuiește cu următorul text:

„(c) atunci când se aplică într-un abator situat pe teritoriul Comunității, marca trebuie să cuprindă abrevierea CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK sau WE.

Abrevierile menționate nu trebuie incluse în mărci aplicate pe carnea importată în Comunitate din abatoare situate în afara Comunității.”;

(b) în secțiunea III capitolul III partea A, litera (a) se înlocuiește cu următorul text:

„(a) în cazul în care unitatea aplică bune practici de igienă în conformitate cu articolul 4 alineatul (4) din prezentul regulament, precum și procedura HACCP, de cel puțin 12 luni, autoritatea competentă poate autoriza personalul unității să efectueze sarcini ale personalului auxiliar oficial. Această autorizație poate fi acordată doar în cazul în care personalul unității a urmat o formare profesională, care să satisfacă autoritatea competentă, similară celei urmate de personalul auxiliar oficial în legătură cu sarcinile atribuite personalului auxiliar sau în legătură cu sarcinile specifice pe care personalul unității este autorizat să le efectueze. Personalul în cauză trebuie să fie plasat sub supravegherea, direcția și responsabilitatea medicului veterinar oficial. În aceste împrejurări, medicul veterinar este prezent la examinările *ante mortem* și *post mortem*, supraveghează aceste activități și efectuează, în mod periodic, teste de performanță pentru a garanta că sarcinile îndeplinite de personalul abatorului corespund criteriilor stabilite de autoritatea competentă; de asemenea, el întocmește documentația referitoare la rezultatele testelor de performanță menționate. În cazurile în care nivelul de igienă al unității este afectat de activitatea personalului respectiv sau personalul respectiv nu își îndeplinește sarcinile în mod corespunzător sau, în general, personalul în cauză își desfășoară activitatea într-un mod considerat nesatisfăcător de către autoritatea competentă, acest personal este înlocuit de personalul auxiliar oficial.”

2. În capitolul II partea A din anexa II, punctul 4 se înlocuiește cu următorul text:

„4. Autoritatea competentă poate clasifica drept zone de clasă B zonele în care moluștele bivalve vii pot fi recoltate, dar nu pot fi comercializate pentru consumul uman decât după ce au fost supuse unui tratament într-un centru de purificare sau după relocare, pentru a respecta standardele de sănătate menționate la punctul 3. Moluștele bivalve vii care provin din aceste zone nu pot să depășească, în 90 % din eșantioane, limita de 4 600 *E. coli* la 100 g de carne și lichid intravalvar. În restul de 10 % din eșantioane, moluștele bivalve vii nu trebuie să depășească limita de 46 000 *E. coli* la 100 g de carne și lichid intravalvar.

Metoda de referință pentru această analiză este testul numărului celui mai probabil (NCP) cu cinci tuburi și trei diluări specificat de standardul ISO 16649-3. Alte metode pot fi utilizate în cazul în care sunt validate în raport cu metoda de referință, în conformitate cu criteriile stabilite prin standardul EN/ISO 16140.”

3. În capitolul II din anexa III, partea G se înlocuiește cu următorul text:

„G. *PRODUSE PESCĂREȘTI TOXICE*

Trebuie efectuate controale pentru a garanta că:

1. produsele pescărești provenite din pești toxici din următoarele familii nu sunt comercializate: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* și *Canthigasteridae*;
2. produsele pescărești proaspete, preparate și prelucrate din familia *Gempylidae*, în special *Ruvettus pretiosus* și *Lepidocybium flavobrunneum*, nu pot fi comercializate decât ambalate sau împachetate și trebuie etichetate în mod corespunzător pentru a informa consumatorul cu privire la metodele de preparare și/sau de fierbere, precum și cu privire la riscul generat de prezența substanțelor care pot provoca tulburări gastrointestinale. Denumirile științifice și denumirile comune ale produselor pescărești trebuie specificate pe etichetă;
3. produsele pescărești care conțin biotoxine, cum ar fi *Ciguatera* sau alte toxine periculoase pentru sănătatea umană, nu sunt comercializate. Totuși, produsele pescărești provenite din moluște bivalve, din echinoderme, tunicate și gasteropode marine pot fi comercializate în măsura în care au fost produse în conformitate cu secțiunea VII din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004 și respectă standardele stabilite în capitolul V punctul 2 din secțiunea menționată.”