

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1021/2008

z dnia 17 października 2008 r.

zmieniające załączniki I, II i III do rozporządzenia (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi oraz rozporządzenie (WE) nr 2076/2005 w odniesieniu do żywych mały, niektórych produktów rybołówstwa i pracowników pełniących funkcję pomocników przy kontrolach urzędowych w rzeźniach

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi⁽¹⁾, w szczególności jego art. 16 i art. 17 ust. 1,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W załączniku I sekcja I rozdział III do rozporządzenia (WE) nr 854/2004 określono wymogi dotyczące znakowania zdrowotnego tusz w przypadku, gdy nie ma podstaw do uznania mięsa za nienadające się do spożycia przez ludzi. Niektóre z tych wymogów spowodowały nieporozumienia w zakresie identyfikacji produktów wytworzonych w obrębie Wspólnoty oraz produktów wytworzonych poza Wspólnotą. Należy zatem sprecyzować te przepisy, aby mogły być wykonywane bez przeszkód.
- (2) Aby jednak nie zakłócać handlu produktami, których to dotyczy, należy postanowić, że do dnia 31 grudnia 2009 r. można dokonywać przywozu do Wspólnoty produktów, na które przed dniem 1 listopada 2009 r. naniesiono znak jakości zdrowotnej zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 854/2004.
- (3) W art. 5 ust. 6 rozporządzenia (WE) nr 854/2004 zezwala się państwom członkowskim na upoważnienie personelu rzeźni („ubojni”) do pomagania przy urzędowych kontrolach poprzez wykonywanie niektórych konkretnych czynności pracowników pomocniczych w zakresie produkcji mięsa z drobiu i zajęczaków. W załączniku I sekcja III rozdział III część A do tego rozporządzenia przewidziano, że upoważnienia takiego można udzielić jedynie w przypadku, gdy personel

zakładu został przeszkolony, zgodnie z wymogami właściwego organu, w ten sam sposób jak pracownicy pomocniczy do wykonywania zadań takich pomocników.

- (4) W art. 14 rozporządzenia Komisji (WE) nr 2076/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiającego środki przejściowe do celów wdrożenia rozporządzeń (WE) nr 853/2004, (WE) nr 854/2004 oraz (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz zmieniającego rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz (WE) nr 854/2004⁽²⁾ przewidziano, że do dnia 31 grudnia 2009 r. szkolenie takie może się ograniczać do zagwarantowania, że pracownicy rzeźni zostaną przeszkoleni w zakresie szczegółowych zadań, do których wykonywania posiadają uprawnienia.
- (5) To ograniczenie nie wpłynęło negatywnie na wymogi w zakresie kontroli urzędowych w odniesieniu do świeżego mięsa, przewidziane w rozporządzeniu (WE) nr 854/2004. Należy zatem przekształcić środek przejściowy przewidziany w rozporządzeniu (WE) nr 2076/2005 w trwałe rozwiązanie i zezwolić państwom członkowskim na wdrożenie systemu pełnego bądź ograniczonego szkolenia i na ustalanie praktycznych rozwiązań dotyczących tego systemu, w tym procedury egzaminacyjnej. Dlatego należy skreślić art. 14 rozporządzenia (WE) nr 2076/2005 i odpowiednio zmienić załącznik I sekcję III rozdział III część A do rozporządzenia (WE) nr 854/2004.
- (6) W załączniku II rozdział II część A pkt 4 do rozporządzenia (WE) nr 854/2004 przewidziano, że limit 4 600 *E. Coli* na 100 g mięsa i płynu międzyskorupowego w przypadku żywych mały z obszarów klasy B nie powinien być przekroczony. W art. 17a rozporządzenia (WE) nr 2076/2005 wprowadzono, do dnia 31 grudnia 2009 r., tolerancję dla 10 % próbek w przypadku żywych mały pochodzących z tych obszarów.
- (7) Tolerancja ta nie stanowi zagrożenia dla zdrowia publicznego, pod warunkiem że górny limit 46 000 *E. Coli* na 100 g mięsa i płynu międzyskorupowego nie zostanie przekroczony w 10 % próbek żywych mały. Należy zatem utrzymać tę tolerancję w sposób trwały. Dlatego należy skreślić art. 17a rozporządzenia (WE) nr 2076/2005 i odpowiednio zmienić załącznik II rozdział II część A pkt 4 do rozporządzenia (WE) nr 854/2004.

⁽¹⁾ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 206.⁽²⁾ Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 83.

- (8) Przyjęta dnia 30 sierpnia 2004 r. opinia Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności, dotycząca zanieczyszczeń w łańcuchu żywnościowym związanych z toksycznością produktów rybołówstwa należących do rodziny *Gempylidae*, dowodzi, że produkty rybołówstwa należące do tej rodziny, a zwłaszcza *Ruvettus pretiosus* oraz *Lepidocybium flavobrunneum*, mogą mieć szkodliwy wpływ na przewód pokarmowy, jeżeli ich spożycie nie nastąpi w określonych warunkach. Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 zawiera wymóg, aby właściwe organy w państwach członkowskich przeprowadzały kontrole dotyczące warunków wprowadzania do obrotu, które to warunki muszą być spełnione przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze w odniesieniu do produktów rybołówstwa należących do rodziny *Gempylidae*.
- (9) Warunki te mają zastosowanie do świeżych, przygotowanych i przetworzonych produktów rybołówstwa otrzymanych z tych gatunków. Podobne zagrożenia dla konsumentów mogą jednak powstać w przypadku mrożonych produktów rybołówstwa otrzymywanych z tej rodziny. Należy zatem wprowadzić wymóg, aby właściwe organy przeprowadzały kontrole również w odniesieniu do mrożonych produktów rybołówstwa należących do tej rodziny.
- (10) W związku z powyższym należy odpowiednio zmienić rozporządzenia (WE) nr 854/2004 oraz (WE) nr 2076/2005.
- (11) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załącznikach I, II i III do rozporządzenia (WE) nr 854/2004 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

W rozporządzeniu (WE) nr 2076/2005 skreśla się art. 14 i 17a.

Artykuł 3

Do dnia 31 grudnia 2009 r. można dokonywać przywozu do Wspólnoty produktów pochodzenia zwierzęcego, na które przed dniem 1 listopada 2009 r. naniesiono znak jakości zdrowotnej zgodnie z załącznikiem I sekcja I rozdział III pkt 3 lit. c) do rozporządzenia (WE) nr 854/2004.

Artykuł 4

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dziesiątego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Punkt 1 lit. a) załącznika do niniejszego rozporządzenia stosuje się jednak od dnia 1 listopada 2009 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 17 października 2008 r.

W imieniu Komisji
Androulla VASSILIOU
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

W załącznikach I, II i III do rozporządzenia (WE) nr 854/2004 wprowadza się następujące zmiany:

1) w załączniku I wprowadza się następujące zmiany:

a) w sekcji I rozdział III pkt 3 lit. c) otrzymuje brzmienie:

„c) w przypadku nanoszenia znaku w ubojni na terytorium Wspólnoty znak ten musi zawierać skrót CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK lub WE.

Skrótów tych nie wolno umieszczać na znakach nanoszonych na mięso przywożone do Wspólnoty z ubojni położonych poza Wspólnotą.”;

b) w sekcji III rozdział III część A lit. a) otrzymuje brzmienie:

„a) W przypadku gdy zakład stosował dobrą praktykę higieniczną zgodnie z art. 4 ust. 4 niniejszego rozporządzenia i procedurę HACCP przez co najmniej 12 miesięcy, właściwy organ może upoważnić personel zakładu do wykonywania zadań pracowników pomocniczych. Upoważnienia takiego można udzielić jedynie w przypadku, gdy personel zakładu został przeszkolony, zgodnie z wymogami właściwego organu, w ten sam sposób jak pracownicy pomocniczy do wykonywania zadań pracowników pomocniczych lub w zakresie szczegółowych zadań, do których wykonywania posiada uprawnienia. Personel ten musi znajdować się pod nadzorem i kierownictwem odpowiadającego za niego urzędowego lekarza weterynarii. W tych okolicznościach urzędowy lekarz weterynarii jest obecny przy badaniu przed- i poubojowym, nadzoruje te czynności i przeprowadza systematyczne testy wydajności w celu upewnienia się, że sposób wykonywania zadań przez personel ubojni spełnia kryteria ustanowione przez właściwy organ, oraz dokumentuje wyniki tych testów wydajności. W przypadku gdy praca tego personelu ma wpływ na poziom higieny w zakładzie, w przypadku gdy personel ten nie wykonuje poprawnie swoich zadań lub w przypadku gdy ogólnie personel ten wykonuje swoją pracę w sposób uznany przez właściwy organ za niezadowalający, personel ten zostaje zastąpiony przez pracowników pomocniczych.”;

2) w załączniku II rozdział II część A pkt 4 otrzymuje brzmienie:

„4. Właściwy organ może zaliczyć do klasy B obszary, z których żywe małże można odławiać i wprowadzać do obrotu z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi tylko po obróbce w zakładach oczyszczania lub umieszczeniu w strefie sanitarnej, tak aby spełniały normy zdrowotne określone w pkt 3. Limit 4 600 *E. Coli* na 100 g mięsa i płynu międzyskorupowego w przypadku żywych małży z tych obszarów nie może być przekroczony w 90 % próbek. W pozostałych 10 % próbek żywych małży nie może być przekroczony limit 46 000 *E. Coli* na 100 g mięsa i płynu międzyskorupowego.

Metodą odniesienia dla tego badania jest badanie metodą najbardziej prawdopodobnej liczby (NPL) w pięciu próbkach w trzykrotnym rozcieńczeniu, określone w normie ISO 16649-3. Można stosować metody alternatywne, jeżeli są one poddane walidacji w stosunku do metody odniesienia zgodnie z kryteriami zawartymi w normie EN/ISO 16140.”;

3) w załączniku III rozdział II część G otrzymuje brzmienie:

„G. TRUJĄCE PRODUKTY RYBOŁÓWSTWA

Należy przeprowadzać kontrole w celu upewnienia się, że:

- 1) produkty rybołówstwa otrzymane z ryb trujących pochodzących z następujących rodzin nie są wprowadzane do obrotu: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* oraz *Canthigasteridae*;
- 2) świeże, przygotowane, mrożone i przetworzone produkty rybołówstwa z rodziny *Gempylidae*, w szczególności *Ruvettus pretiosus* oraz *Lepidocybium flavobrunneum*, mogą być wprowadzane do obrotu wyłącznie w formie opakowań jednostkowych/zbiorczych i muszą być odpowiednio oznakowane w celu zapewnienia konsumentom informacji na temat metod ich przygotowania/gotowania oraz ryzyka związanego z obecnością substancji wywierających szkodliwy wpływ na przewód pokarmowy. Na etykietce należy zamieszczać nazwy naukowe produktów rybołówstwa oraz ich nazwy zwyczajowe;
- 3) produkty rybołówstwa zawierające biotoksyny, takie jak *Ciguatera* lub inne toksyny niebezpieczne dla zdrowia ludzi, nie są wprowadzane do obrotu. Jednakże można wprowadzać do obrotu produkty rybołówstwa pochodzące z małży, szkarłupni, osłonik i ślimaków morskich, jeżeli zostały wyprodukowane zgodnie z załącznikiem III sekcja VII do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 i są zgodne z normami ustanowionymi w rozdziale V pkt 2 wymienionej sekcji.”.