

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1020/2008 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 17ης Οκτωβρίου 2008

για τροποποίηση των παραρτημάτων II και III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης και τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2076/2005 όσον αφορά την επισήμανση αναγνώρισης, το γωπό γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα, τα αυγά και τα προϊόντα αυγών και ορισμένα προϊόντα αλιείας

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

στο παράρτημα III τμήμα VIII κεφάλαιο I μέρος II και κεφάλαια III και IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, ιδίως για τη μεταποίηση ψαριών επί των σκαφών.

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 10 παράγραφος 1,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Οι διατάξεις σχετικά με τη σήμανση αναγνώρισης που περιλαμβάνονται στο παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 δημιούργησαν σύγχυση στην αναγνώριση προϊόντων που παράγονται εντός της Κοινότητας και προϊόντων που παράγονται εκτός της Κοινότητας. Είναι επομένως σκόπιμο να διευκρινιστούν οι εν λόγω διατάξεις ούτως ώστε να εξασφαλιστεί η ομαλή εφαρμογή τους. Εντούτοις, για να μη διακοπουν οι συναλλαγές των υπό εξέταση προϊόντων ζωικής προέλευσης, πρέπει να προβλεφθεί ότι τα προϊόντα στα οποία έγινε σήμανση αναγνώρισης σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 πριν από την 1η Νοεμβρίου 2009 μπορούν να εισαγονται στην Κοινότητα έως τις 31 Δεκεμβρίου 2009.

(2) Παρά τη γενική αρχή που ορίζεται στο άρθρο 3 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, σύμφωνα με την οποία οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δεν χρησιμοποιούν, εφόσον απαιτείται για λόγους υγιεινής, άλλες ουσίες πλην του πόσιμου νερού, προβλέπονται διατάξεις που επιτρέπουν τη χρήση καθαρού νερού για το χειρισμό ψαριών στο παράρτημα I μέρος Α και στο παράρτημα II κεφάλαιο VII του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων⁽²⁾, καθώς και

(3) Το άρθρο 11 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2076/2005 της Επιτροπής, της 5ης Δεκεμβρίου 2005, για τη θέσπιση μεταβατικών διατάξεων σχετικά με την εφαρμογή των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004, (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και για την τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004⁽³⁾ προβλέπει ότι μπορεί να χρησιμοποιείται καθαρό νερό επίσης και στις χερσαίες εγκαταστάσεις έως τις 31 Δεκεμβρίου 2009.

(4) Έχει αναγνωρισθεί επιστημονικά από καιρό ότι η χρήση θαλάσσιου νερού παρουσιάζει τεχνολογικό ενδιαφέρον για το χειρισμό προϊόντων αλιείας, καθόσον βοηθά να διατηρούνται ανέπαφα τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους εξαιλείνοντας τον κίνδυνο οσμωτικού σοκ.

(5) Η χρήση καθαρού θαλάσσιου νερού για το χειρισμό και το πλύσιμο προϊόντων αλιείας δεν συνεπάγεται κίνδυνο για τη δημόσια υγεία, καθόσον οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων έχουν αναπτύξει και καθιερώσει διαδικασίες ελέγχου που βασίζονται, ιδιαίτερα, στις αρχές του συστήματος ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) για να εξασφαλισθεί ότι πληρούνται οι προϋποθέσεις του ορισμού του καθαρού πόσιμου νερού που προβλέπεται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004. Είναι επομένως σκόπιμο να διαγραφεί το άρθρο 11 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2076/2005 και η μεταβατική διάταξη που προβλέπεται στον εν λόγω κανονισμό όσον αφορά το καθαρό πόσιμο νερό να καταστεί οριστική. Επομένως, το τμήμα VIII του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως.

(6) Το τμήμα VIII του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ορίζει τις απαιτήσεις που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά αλιευτικών προϊόντων που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, συμπεριλαμβανομένου του ιχθυελαίου.

(1) ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 55· διορθωμένη έκδοση στην ΕΕ L 226 της 25.6.2004, σ. 22.

(2) ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 1· διορθωμένη έκδοση στην ΕΕ L 226 της 25.6.2004, σ. 3.

(3) ΕΕ L 338 της 22.12.2005, σ. 83.

- (7) Σε ορισμένα κράτη μέλη προέκυψαν δυσκολίες στην εφαρμογή των ανωτέρω ειδικών απαιτήσεων. Προέκυψαν επίσης προβλήματα όσον αφορά το ιχθυέλαιο που εισάγεται από τρίτες χώρες. Οι δυσκολίες αυτές έχουν κυρίως σχέση με τις απαιτήσεις που ισχύουν για τις πρώτες ύλες, ούτως ώστε να εξασφαλίζεται η καταλληλότητά τους για την παραγωγή ιχθυελαίου για ανθρώπινη κατανάλωση, και τις μεθόδους παρασκευής που εφαρμόζονται συνήθως στη βιομηχανία ιχθυελαίου. Είναι επομένως σκόπιμο να διευκρινιστούν οι εν λόγω διατάξεις ούτως ώστε να εναρμονισθεί η εφαρμογή τους. Επομένως, το τμήμα VIII του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως.
- (8) Η γνώμη της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων, η οποία εκδόθηκε στις 30 Αυγούστου 2004, σχετικά με τις μολυσματικές προσμίξεις στην τροφική αλυσίδα που έχουν σχέση με την τοξικότητα προϊόντων αλιείας που ανήκουν στην οικογένεια *Gempylidae* κατέδειξε ότι τα προϊόντα αλιείας που ανήκουν στην εν λόγω οικογένεια, ιδιαίτερα το *Ruvettus pretiosus* και το *Leriodocymbium flavobrunneum*, μπορεί να έχουν δυσμενείς γαστρεντερικές επιπτώσεις εάν δεν καταναλώνονται υπό ορισμένες συνθήκες. Το κεφάλαιο V του τμήματος VIII του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ορίζει ειδικές προϋποθέσεις εμπορίας για τα εν λόγω προϊόντα αλιείας.
- (9) Οι προϋποθέσεις αυτές ισχύουν για τα νωπά, παρασκευασμένα και μεταποιημένα προϊόντα αλιείας που προέρχονται από τα ανωτέρω είδη. Εντούτοις παρόμοιοι κίνδυνοι για τον καταναλωτή μπορεί να προκύψουν από τα κατεψυγμένα προϊόντα αλιείας που προέρχονται από την οικογένεια *Gempylidae*. Είναι επομένως σκόπιμο να απαιτούνται παρόμοιες προστατευτικές και ενημερωτικές συνθήκες για τα εν λόγω κατεψυγμένα προϊόντα αλιείας. Επομένως, το τμήμα VIII του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως.
- (10) Το παράρτημα III τμήμα IX κεφάλαιο II μέρος III παράγραφος 1 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ορίζει ότι οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παρασκευάζουν γαλακτοκομικά προϊόντα πρέπει να εξασφαλίζουν ότι το νωπό γάλα αγελάδων πληροί ένα οριακό κριτήριο πριν από την επεξεργασία.
- (11) Η συμμόρφωση με αυτό το οριακό κριτήριο είναι ιδιαίτερα σημαντική για την ασφάλεια των τροφίμων σε περίπτωση που το γάλα πρέπει να είναι θερμικά επεξεργασμένο με διαδικασία παστερίωσης ή με διαδικασία λιγότερο αυστηρή από την παστερίωση και δεν έχει υποστεί τέτοια επεξεργασία εντός προκαθορισμένου χρόνου. Κάτω από τέτοιες συνθήκες, η εφαρμογή μιας τέτοιας θερμικής επεξεργασίας δεν έχει επαρκές βακτηριοκτόνο αποτέλεσμα, πράγμα το οποίο μπορεί να οδηγήσει σε πρόωρη αλλοίωση του παραγόμενου γαλακτοκομικού προϊόντος.
- (12) Το άρθρο 12 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2076/2005 προβλέπει μια μεταβατική διάταξη που αποσκοπεί στον περιορισμό της επαλήθευσης της τήρησης του ως άνω κριτηρίου σε τέτοιες περιπτώσεις. Είναι επομένως σκόπιμο να διαγραφεί το άρθρο 12 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2076/2005 και η εν λόγω μεταβατική διάταξη να καταστεί οριστική. Επομένως, το τμήμα IX του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως.
- (13) Στο τμήμα X του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ορίζονται ειδικοί κανόνες υγιεινής για τα αυγά και τα προϊόντα αυγών. Σύμφωνα με το κεφάλαιο I σημείο 2 του εν λόγω τμήματος, τα αυγά πρέπει να αποθηκεύονται και να μεταφέρονται σε σταθερή κατά προτίμηση θερμοκρασία, η οποία εξασφαλίζει την καλύτερη δυνατή διατήρηση των ιδιοτήτων τους από πλευράς υγιεινής.
- (14) Το άρθρο 13 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2076/2005 προβλέπει ότι τα κράτη μέλη που, πριν από την 1η Ιανουαρίου 2006, εφαρμόζαν εθνικές διατάξεις σχετικά με τη θερμοκρασία για τις εγκαταστάσεις αποθήκευσης αυγών και για τα οχήματα μεταφοράς αυγών μεταξύ αυτών των εγκαταστάσεων αποθήκευσης μπορούν να εξακολουθήσουν να εφαρμόζουν τις εν λόγω διατάξεις έως τις 31 Δεκεμβρίου 2009. Εφόσον αυτή η δυνατότητα δεν παρεμποδίζει την επίτευξη των στόχων ασφάλειας των τροφίμων που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004, είναι σκόπιμο η εν λόγω μεταβατική διάταξη να καταστεί οριστική.
- (15) Επιπλέον, σύμφωνα με το παράρτημα III τμήμα X κεφάλαιο II μέρος II σημείο 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, τα ραγισμένα αυγά μπορούν να χρησιμοποιούνται στην παρασκευή προϊόντων αυγών υπό ορισμένες προϋποθέσεις. Σύμφωνα με το άρθρο 13 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2076/2005, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων μπορούν, έως τις 31 Δεκεμβρίου 2009, να χρησιμοποιούν ραγισμένα αυγά για την παραγωγή αυγών σε υγρή κατάσταση σε εγκατάσταση που έχει εγκριθεί για το σκοπό αυτό, με την προϋπόθεση ότι η εγκατάσταση παραγωγής ή το κέντρο συσκευασίας τα παραδίδουν απευθείας σ' αυτή την εγκατάσταση, όπου σπάζονται το συντομότερο δυνατό. Εφόσον η χρήση ραγισμένων αυγών για την παραγωγή αυγών σε υγρή κατάσταση δεν συνεπάγεται κίνδυνο για τη δημόσια υγεία κάτω από τέτοιες συνθήκες, είναι σκόπιμο η εν λόγω μεταβατική διάταξη να καταστεί οριστική.
- (16) Πρέπει επομένως να διαγραφεί το άρθρο 13 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2076/2005 και το παράρτημα III τμήμα X του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως.
- (17) Επομένως, οι κανονισμοί (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 2076/2005 πρέπει να τροποποιηθούν αναλόγως.

(18) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων,

Άρθρο 3

Στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2076/2005 τα άρθρα 11, 12 και 13 διαγράφονται.

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 4

Προϊόντα ζωικής προέλευσης στα οποία έγινε σήμανση αναγνώρισης σύμφωνα με το παράρτημα II τμήμα I μέρος Β σημείο 8 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 πριν από την 1η Νοεμβρίου 2009 μπορούν να εισάγονται στην Κοινότητα έως τις 31 Δεκεμβρίου 2009.

Άρθρο 1

Το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 5

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα μετά τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Άρθρο 2

Το παράρτημα III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Ωστόσο, το σημείο 1 στοιχείο β) του παραρτήματος I ισχύει από την 1η Νοεμβρίου 2009.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 17 Οκτωβρίου 2008.

Για την Επιτροπή
Ανδρούλλα ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ
Μέλος της Επιτροπής

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Το παράρτημα ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 τροποποιείται ως εξής:

1. Το τμήμα Ι τροποποιείται ως εξής:

α) Το μέρος Α τροποποιείται ως εξής:

i) Το σημείο 1 αντικαθίσταται ως εξής:

«1. Το σήμα αναγνώρισης πρέπει να επιτίθεται, πριν το προϊόν εγκαταλείψει την εγκατάσταση».

ii) Το σημείο 3 αντικαθίσταται ως εξής:

«3. Το σήμα αναγνώρισης δεν είναι απαραίτητο στις συσκευασίες αυτών εφόσον έχει επιτεθεί κωδικός κέντρου συσκευασίας σύμφωνα με το παράρτημα ΧΙV μέρος Α του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου (*).

(*) ΕΕ L 299 της 16.11.2007, σ. 1».

β) Στο μέρος Β, το σημείο 8 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«8. Το σήμα, όταν τοποθετείται σε εγκατάσταση εντός της Κοινότητας, πρέπει να έχει ωοειδές σχήμα και να περιλαμβάνει τη συντομογραφία CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK ή WE.

Οι ανωτέρω συντομογραφίες δεν πρέπει να αναγράφονται στο σήμα αναγνώρισης επί προϊόντων που εισάγονται στην Κοινότητα από εγκαταστάσεις που ευρίσκονται εκτός Κοινότητας».

2. Το τμήμα ΙΙΙ τροποποιείται ως εξής:

(α) Το σημείο 1 αντικαθίσταται ως εξής:

«1. Οι υπεύθυνοι σφαγείων πρέπει να δέχονται ζώα στις εγκαταστάσεις του σφαγείου μόνον εάν έχουν ζητήσει και λάβει τις σχετικές πληροφορίες περί ασφάλειας των τροφίμων που περιέχονται στα μητρώα που τηρεί η εκμετάλλευση προέλευσης σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004».

β) Στο σημείο 3, η εισαγωγική πρόταση αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«3. Οι σχετικές πληροφορίες περί αλυσίδας των τροφίμων που αναφέρονται στο σημείο 1 πρέπει να καλύπτουν, ιδίως».

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

Το παράρτημα III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 τροποποιείται ως εξής:

1. Το τμήμα VIII τροποποιείται ως εξής:

α) Το εισαγωγικό μέρος αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

i) Το σημείο 2 αντικαθίσταται ως εξής:

«2. Τα μέρη Α, Γ και Δ του κεφαλαίου III, το μέρος Α του κεφαλαίου IV και το κεφάλαιο V εφαρμόζονται στη λιανική πώληση».

ii) Στο σημείο 3 πρώτο εδάφιο, προστίθεται το ακόλουθο στοιχείο γ):

«γ) Στην περίπτωση παροχής νερού, συμπληρώνουν τις απαιτήσεις του παραρτήματος II, κεφάλαιο VII του εν λόγω κανονισμού· καθαρό θαλάσσιο νερό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το χειρισμό και το πλύσιμο προϊόντων αλιείας, την παραγωγή πάγου για τη διατήρηση προϊόντων αλιείας και την ταχεία ψύξη καρκινοειδών και μαλακίων μετά το βράσιμο».

β) Το κεφάλαιο I μέρος II τροποποιείται ως εξής:

i) στο σημείο 2, η δεύτερη φράση διαγράφεται·

ii) το σημείο 5 διαγράφεται·

iii) το σημείο 6 αντικαθίσταται ως εξής:

«6. Όταν τα ψάρια αποκεφαλίζονται ή/και εκσπλαγχίζονται επί του σκάφους, οι εργασίες αυτές πρέπει να διενεργούνται σύμφωνα με τις απαιτούμενες συνθήκες υγιεινής, το συντομότερο δυνατό μετά την αλίευση, και τα προϊόντα πρέπει να πλένονται αμέσως και προσεκτικά. Στην περίπτωση αυτή τα σπλάχνα και τα μέρη εκείνα τα οποία μπορεί να αποτελέσουν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία πρέπει να αφαιρούνται το συντομότερο δυνατό και να διατηρούνται χωριστά από τα προϊόντα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση. Τα συκώτια και τα αυγά που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να διατηρούνται σε πάγο, σε θερμοκρασία παραπλήσια με το σημείο τήξης του πάγου ή να καταψύχονται».

γ) Το κεφάλαιο III τροποποιείται ως εξής:

i) στο μέρος Α, το σημείο 2 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«2. Εργασίες όπως ο αποκεφαλισμός και ο εκσπλαγχισμός πρέπει να εκτελούνται σύμφωνα με τις απαιτήσεις υγιεινής. Όταν ο εκσπλαγχισμός είναι δυνατός από τεχνική και εμπορική άποψη, πρέπει να γίνεται το συντομότερο δυνατό, μετά την αλίευση ή την εκφόρτωση των προϊόντων. Τα προϊόντα πρέπει να πλένονται προσεκτικά αμέσως μετά από αυτές τις εργασίες.»

ii) το μέρος Ε διαγράφεται.

δ) Το κεφάλαιο IV αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΑ ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν την τήρηση των ακόλουθων απαιτήσεων σε εγκαταστάσεις όπου γίνεται χειρισμός αλιευτικών προϊόντων.

A. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ ΚΑΡΚΙΝΟΕΙΔΩΝ ΚΑΙ ΜΑΛΑΚΙΩΝ

1. Μετά το βράσιμο, ακολουθεί γρήγορη ψύξη. Εάν δεν χρησιμοποιηθεί καμία άλλη μέθοδος διατήρησης, η ψύξη πρέπει να συνεχίζεται έως ότου επιτευχθεί θερμοκρασία παραπλήσια με το σημείο τήξης του πάγου.

2. Η αφαίρεση του κελύφους ή του οστράκου πρέπει να πραγματοποιείται υπό συνθήκες υγιεινής, ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση του προϊόντος. Εάν οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται με το χέρι, το προσωπικό πρέπει να δίνει ιδιαίτερη προσοχή στο πλύσιμο των χεριών.

3. Μετά την αφαίρεση του κελύφους ή του οστράκου, τα βρασμένα προϊόντα πρέπει να καταψύχονται αμέσως ή να ψύχονται, το συντομότερο δυνατό, στη θερμοκρασία που ορίζεται στο κεφάλαιο VII.

B. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΙΧΘΥΕΛΑΙΟ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ ΓΙΑ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ

1. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ιχθυελαίου για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει:

- α) να προέρχονται από εγκαταστάσεις, συμπεριλαμβανομένων των πλοίων, που έχουν καταχωρισθεί ή εγκριθεί δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 ή του παρόντος κανονισμού·
- β) να προέρχονται από προϊόντα αλιείας κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση τα οποία πληρούν τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο παρόν τμήμα·
- γ) να μεταφέρονται και να αποθηκεύονται υπό υγιεινές συνθήκες·
- δ) να ψύχονται όσο το δυνατόν συντομότερα και να παραμένουν στις θερμοκρασίες που καθορίζονται στο κεφάλαιο VII.

Κατά παρέκκλιση από το σημείο 1 στοιχείο δ), ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να μην ψύχει τα αλιευτικά προϊόντα όταν χρησιμοποιούνται ολόκληρα απευθείας για την παρασκευή ιχθυελαίου για ανθρώπινη κατανάλωση και οι πρώτες ύλες τυγχάνουν επεξεργασίας εντός 36 ωρών μετά τη φόρτωση, με την προϋπόθεση ότι πληρούνται τα κριτήρια νωπότητας και η τιμή του ολικού πτητικού βασικού αζώτου (TVB-N) στα αμεταποίητα αλιευτικά προϊόντα δεν υπερβαίνει τα όρια που καθορίζονται στο παράρτημα II τμήμα II κεφάλαιο I σημείο 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2074/2005 της Επιτροπής (*).

2. Η διαδικασία παραγωγής ιχθυελαίου πρέπει να εξασφαλίζει ότι όλες οι πρώτες ύλες που προορίζονται για την παραγωγή ακατέργαστου ιχθυελαίου υπόκεινται σε επεξεργασία που περιλαμβάνει, εφόσον είναι απαραίτητο, θέρμανση, σύνθλιψη, διαχωρισμό, φυγοκέντρηση, μεταποίηση, εξευγενισμό και καθαρισμό πριν από τη διάθεση στην αγορά για τον τελικό καταναλωτή.
3. Με την προϋπόθεση ότι οι πρώτες ύλες και η διαδικασία παραγωγής πληρούν τις απαιτήσεις που ισχύουν για το ιχθυέλαιο που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση, ένας υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων μπορεί να παράγει και να αποθηκεύσει στην ίδια εγκατάσταση τόσο ιχθυέλαιο για ανθρώπινη κατανάλωση όσο και ιχθυέλαιο για ιχθυάλευρα που δεν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.
4. Εφόσον εκκρεμεί η θέσπιση ειδικής κοινοτικής νομοθεσίας, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να εξασφαλίζουν την τήρηση των εθνικών κανόνων σχετικά με το ιχθυέλαιο που διατίθεται στην αγορά για τον τελικό καταναλωτή.

(*) ΕΕ L 338 της 22.12.2005, σ. 27».

ε) Το κεφάλαιο V τροποποιείται ως εξής:

i) Στην εισαγωγική παράγραφο προστίθεται η ακόλουθη φράση:

«Οι απαιτήσεις των μερών Β και Δ δεν εφαρμόζονται σε ολόκληρα προϊόντα αλιείας που χρησιμοποιούνται απευθείας για την παρασκευή ιχθυελαίου για ανθρώπινη κατανάλωση.»

ii) Στο μέρος E, το σημείο 1 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«1. Απαγορεύεται να διατίθενται στην αγορά προϊόντα που παράγονται από τα δηλητηριώδη ψάρια των ακόλουθων οικογενειών: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae και Canthigasteridae.

Τα ωπά, παρασκευασμένα, κατεψυγμένα και μεταποιημένα προϊόντα αλιείας που ανήκουν στην οικογένεια Gempylidae, ιδίως τα *Ruvettus pretiosus* και *Lepidocybium flavobrunneum*, μπορούν να διατίθενται στην αγορά μόνο τυλιγμένα/συσκευασμένα και πρέπει να επισημαίνονται κατάλληλα ούτως ώστε να παρέχονται στον καταναλωτή πληροφορίες σχετικά με τους τρόπους παρασκευής/μαγειρέματός τους και τον κίνδυνο που σχετίζεται με την παρουσία ουσιών με δυσμενείς γαστρεντερικές επιπτώσεις.

Η επιστημονική ονομασία των προϊόντων αλιείας πρέπει να συνοδεύει την κοινή ονομασία στην επισήμανση».

2. Στο τμήμα IX κεφάλαιο II, μέρος III, το σημείο 1 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:
- «1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που παρασκευάζουν γαλακτοκομικά προϊόντα πρέπει να εφαρμόσουν μεθόδους που εξασφαλίζουν ότι, μόλις πριν από τη θερμική επεξεργασία και εάν η περίοδος παραλαβής που καθορίζεται στις διαδικασίες HACCP έχει παρέλθει:
- α) το ωπό γάλα αγελάδων που χρησιμοποιείται για την παρασκευή γαλακτοκομικών προϊόντων σε θερμοκρασία 30 °C έχει περιεκτικότητα σε μικρόβια μικρότερη των 300 000 ανά ml και
- β) το μεταποιημένο γάλα αγελάδων που χρησιμοποιείται για την παρασκευή γαλακτοκομικών προϊόντων σε θερμοκρασία 30 °C έχει περιεκτικότητα σε μικρόβια μικρότερη των 100 000 ανά ml».
3. Το τμήμα X τροποποιείται ως εξής:
- α) Στο κεφάλαιο I, το σημείο 2 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:
- «2. Τα αυγά πρέπει να αποθηκεύονται και να μεταφέρονται μέχρι την πώληση στον τελικό καταναλωτή σε θερμοκρασία, κατά προτίμηση σταθερή, που εξασφαλίζει την καλύτερη δυνατή διατήρηση των ιδιοτήτων τους από πλευράς υγιεινής, εκτός εάν η αρμόδια αρχή επιβάλλει απαιτήσεις εθνικών διατάξεων σχετικά με τις εγκαταστάσεις αποθήκευσης αυγών και τα οχήματα μεταφοράς αυγών μεταξύ αυτών των εγκαταστάσεων αποθήκευσης».
- β) Στο κεφάλαιο II, μέρος II, το σημείο 1 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:
- «1. Το κέλυφος των αυγών που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή προϊόντων αυγών πρέπει να είναι πλήρως ανεπτυγμένο και να μην παρουσιάζει ρωγμές. Εντούτοις, τα ραγισμένα αυγά μπορούν να χρησιμοποιούνται στην παρασκευή αυγών σε υγρή κατάσταση ή προϊόντων αυγών, εάν η εγκατάσταση παραγωγής ή το κέντρο συσκευασίας τα παραδίδει απευθείας σε εγκατάσταση εγκεκριμένη για την παρασκευή αυγών σε υγρή κατάσταση ή σε εγκατάσταση μεταποίησης, όπου πρέπει να σπάζονται, το συντομότερο δυνατό».
-