

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1021/2008 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 17ης Οκτωβρίου 2008

για τροποποίηση των παραρτημάτων I, II και III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2076/2005 όσον αφορά τα ζώα δίδυρα μαλάκια, ορισμένα προϊόντα αλιείας και το προσωπικό που επικουρεί κατά τους επίσημους ελέγχους στα σφαγεία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

ικανοποιητικό για την αρμόδια αρχή, κατά τον ίδιο τρόπο όπως και το επίσημο βοηθητικό προσωπικό γι' αυτά τα βοηθητικά καθήκοντα.

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 854/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο <sup>(1)</sup>, και ιδίως τα άρθρα 16 και 17 παράγραφος 1,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Στο παράρτημα I, τμήμα I, κεφάλαιο III, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004 καθορίζονται οι απαιτήσεις για την υγειονομική σήμανση των σφαγίων εφόσον δεν υπάρχουν λόγοι για να χαρακτηριστεί το κρέας ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση. Ορισμένες από τις ανωτέρω διατάξεις 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.

(2) Εντούτοις, για να μη διακοπούν οι συναλλαγές των υπό εξέταση προϊόντων ζωικής προέλευσης, πρέπει να προβλεφθεί ότι τα προϊόντα στα οποία έγινε σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 854/2004 πριν από την 1η Νοεμβρίου 2009 μπορούν να εισάγονται στην Κοινότητα έως τις 31 Δεκεμβρίου 2009.

(3) Σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 6 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004 τα κράτη μέλη δύνανται να επιτρέπουν στο προσωπικό των σφαγείων να επικουρεί κατά τους επίσημους ελέγχους, εκτελώντας ορισμένα ειδικά καθήκοντα επίσημου βοηθητικού προσωπικού σε σχέση με την παραγωγή κρέατος πουλερικών και λαγομόρφων. Το παράρτημα I τμήμα III κεφάλαιο III μέρος Α του εν λόγω κανονισμού προβλέπει ότι η εν λόγω άδεια χορηγείται μόνον εάν το προσωπικό της εγκατάστασης έχει καταρτισθεί, σε βαθμό

(4) Το άρθρο 14 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2076/2005, της 5ης Δεκεμβρίου 2005, για τη θέσπιση μεταβατικών διατάξεων σχετικά με την εφαρμογή των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 853/2004, (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/2004 και για την τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004 <sup>(2)</sup>, προβλέπει ότι, έως τις 31 Δεκεμβρίου 2009, η εν λόγω κατάρτιση μπορεί να περιορίζεται σε όσο αρκεί για να εξασφαλίζεται ότι το προσωπικό του σφαγείου είναι καταρτισμένο για τα ειδικά καθήκοντα τα οποία επιτρέπεται να ασκεί.

(5) Ο περιορισμός αυτός δεν επηρέασε αρνητικά τις απαιτήσεις για τους επίσημους ελέγχους όσον αφορά το νωπό κρέας, όπως προβλέπεται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004. Είναι επομένως σκόπιμο η μεταβατική διάταξη που προβλέπεται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2076/2005 να καταστεί οριστική και να επιτρέπεται στα κράτη μέλη να εφαρμόζουν είτε πλήρες είτε περιορισμένο σύστημα κατάρτισης και να αποφασίζουν σχετικά με τις πρακτικές ρυθμίσεις του, συμπεριλαμβανομένης της διαδικασίας εξέτασης. Είναι επομένως σκόπιμο να διαγραφεί το άρθρο 14 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2076/2005 και να τροποποιηθεί το παράρτημα I τμήμα III κεφάλαιο III μέρος Α του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004 αναλόγως.

(6) Στο παράρτημα II, κεφάλαιο II, μέρος Α, σημείο 4, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004 προβλέπεται ότι στα ζώα δίδυρα μαλάκια που συλλέγονται από περιοχές παραγωγής κατηγορίας Β η περιεκτικότητα σε *E. coli* (κολοβακτηρίδια κοπράνων) δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 4 600 *E. coli* ανά 100 g σάρκας και ενδοθυρικού υγρού. Το άρθρο 17α του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2076/2005 εισάγει, έως τις 31 Δεκεμβρίου 2009, μια ανοχή σε 10 % των δειγμάτων για τα ζώα δίδυρα μαλάκια που προέρχονται από τις παραπάνω περιοχές.

(7) Αυτή η ανοχή δεν συνεπάγεται κίνδυνο για τη δημόσια υγεία, καθόσον στο 10 % των δειγμάτων τα ζώα δίδυρα μαλάκια δεν παρουσιάζουν περιεκτικότητα που να υπερβαίνει τα 4 600 *E. coli* ανά 100 g σάρκας και ενδοθυρικού υγρού. Είναι επομένως σκόπιμο να διατηρηθεί αυτή η ανοχή μόνιμως. Είναι επομένως σκόπιμο να διαγραφεί το άρθρο 17α του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2076/2005 και να τροποποιηθεί το παράρτημα II κεφάλαιο II μέρος Α σημείο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004 αναλόγως.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 206· διορθωμένη έκδοση στην ΕΕ L 226 της 25.6.2004, σ. 83.

<sup>(2)</sup> ΕΕ L 338 της 22.12.2005, σ. 83.

- (8) Η γνώμη της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων, η οποία εκδόθηκε στις 30 Αυγούστου 2004, σχετικά με τις μολυσματικές προσμειξεις 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 *Leriodosybium flavobrunneum*, μπορεί να έχουν δυσμενείς γαστρεντερικές επιπτώσεις εάν δεν καταναλώνονται υπό ορισμένες συνθήκες. Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 854/2004 απαιτεί να διεξάγουν οι αρμόδιες αρχές στα κράτη μέλη ελέγχους σχετικά με τις προϋποθέσεις εμπορίας τις οποίες οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να πληρούν όσον αφορά τα προϊόντα αλιείας που ανήκουν στην οικογένεια *Gempylidae*.
- (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 εν λόγω οικογένεια. Είναι επομένως σκόπιμο να απαιτείται να διεξάγουν οι αρμόδιες αρχές ελέγχους επίσης και για τα κατεψυγμένα προϊόντα αλιείας που προέρχονται από την εν λόγω οικογένεια.
- (10) Επομένως, οι κανονισμοί (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 2076/2005 πρέπει να τροποποιηθούν αναλόγως.
- (11) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων,

ΕΞΕΛΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Τα παραρτήματα I, II και III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004 τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2076/2005 τα άρθρα 14 και 17α καταργούνται.

Άρθρο 3

Προϊόντα ζωικής προέλευσης στα οποία έγινε σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με το παράρτημα I τμήμα I κεφάλαιο III παράγραφος 3 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004 πριν από την 1η Νοεμβρίου 2009 μπορούν να εισάγονται στην Κοινότητα έως τις 31 Δεκεμβρίου 2009.

Άρθρο 4

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

Το σημείο 1 στοιχείο α) του παραρτήματος του παρόντος κανονισμού εφαρμόζεται 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

Τα παραρτήματα I, II και III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004 τροποποιούνται ως εξής:

1. Το παράρτημα I τροποποιείται ως εξής:

α) Στο τμήμα I κεφάλαιο III παράγραφος 3 το στοιχείο γ) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«γ) όταν τίθεται σε σφαγείο εντός της Κοινότητας, το σήμα πρέπει να περιλαμβάνει τη συντομογραφία CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EU, EK ή WE.

Οι ανωτέρω συντομογραφίες δεν πρέπει να αναγράφονται σε σήματα επί κρεάτων που εισάγονται στην Κοινότητα από σφαγεία που ευρίσκονται εκτός Κοινότητας.»

β) Στο τμήμα III κεφάλαιο III μέρος A το στοιχείο α) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«α) Εφόσον στην εγκατάσταση εφαρμόζεται καλή πρακτική υγιεινής σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 4 του παρόντος κανονισμού και τη διαδικασία ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) επί 12 μήνες τουλάχιστον, η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέψει στο προσωπικό της εγκατάστασης να ασκεί καθήκοντα επίσημου βοηθητικού προσωπικού. Η εν λόγω άδεια μπορεί να χορηγηθεί μόνον εάν το προσωπικό της εγκατάστασης έχει καταρτισθεί, σε βαθμό ικανοποιητικό για την αρμόδια αρχή, κατά τον ίδιο τρόπο όπως και το επίσημο βοηθητικό προσωπικό για καθήκοντα επίσημου βοηθητικού προσωπικού ή για τα ειδικά καθήκοντα τα οποία επιτρέπεται να ασκεί. Το εν λόγω προσωπικό πρέπει να τίθεται υπό την εποπτεία, καθοδήγηση και ευθύνη του επίσημου κτηνίατρου. Ο επίσημος κτηνίατρος είναι σ' αυτή την περίπτωση παρών καθ' όλη τη διάρκεια της επιθεώρησης πριν και μετά τη σφαγή, επιβλέπει αυτές τις δραστηριότητες και διενεργεί τακτικά ελέγχους επιδόσεων για να διασφαλίσει ότι οι επιδόσεις του προσωπικού του σφαγείου ανταποκρίνονται στα ειδικά κριτήρια που έχει ορίσει η αρμόδια αρχή και τεκμηριώνει τα αποτελέσματα αυτών των ελέγχων επιδόσεων. Σε περίπτωση που οι συνθήκες υγιεινής της επιχείρησης επιδεινώνονται ως αποτέλεσμα της εργασίας αυτού του προσωπικού ή σε περίπτωση που αυτό το προσωπικό δεν εκτελεί σωστά τα καθήκοντά του ή εκτελεί τα καθήκοντά του με τρόπο ο οποίος δεν κρίνεται ικανοποιητικός από την αρμόδια αρχή, αντικαθίσταται από επίσημους ειδικευμένους βοηθούς.»

2. Στο παράρτημα II, κεφάλαιο II, μέρος A, το σημείο 4 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«4. Η αρμόδια αρχή δύναται να κατατάσσει στην κατηγορία B τις περιοχές από τις οποίες επιτρέπεται η συλλογή ζώτων διθύρων μαλακίων, αλλά η διάθεσή τους στην αγορά για κατανάλωση από τον άνθρωπο επιτρέπεται έπειτα από επεξεργασία σε κέντρο καθαρισμού ή έπειτα από μετεγκατάσταση, ώστε να τηρούνται τα υγειονομικά πρότυπα που αναφέρονται στην παράγραφο 3. Τα ζώνα διθύρα μαλάκια που προέρχονται από αυτές τις περιοχές δεν επιτρέπεται να περιέχουν άνω των 4 600 E. Coli ανά 100 g σάρκας και ενδοθυρικού υγρού. Στο υπόλοιπο 10 % των δειγμάτων, τα ζώνα διθύρα δεν επιτρέπεται να περιέχουν άνω των 4 600 E. Coli ανά 100 g σάρκας και ενδοθυρικού υγρού.

Η μέθοδος αναφοράς γι' αυτή την ανάλυση είναι η δοκιμή του πλέον πιθανού αριθμού (MPN) πέντε σκληναριών και τριών αραιώσεων που καθορίζεται στο πρότυπο ISO 16649-3. Μπορούν να χρησιμοποιούνται εναλλακτικές μέθοδοι, εάν επικυρώνονται σε σχέση με αυτή τη μέθοδο αναφοράς σύμφωνα με τα κριτήρια του EN/ISO 16140.»

3. Στο παράρτημα III κεφάλαιο III το μέρος Z αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Z. ΔΗΛΗΤΗΡΙΩΔΗ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΙΕΙΑΣ

Πρέπει να διεξάγονται έλεγχοι ώστε να διασφαλίζεται ότι:

1. δεν διατίθενται στην αγορά προϊόντα που παράγονται από τα δηλητηριώδη ψάρια των ακόλουθων οικογενειών: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae και Canthigasteridae·
2. τα νωπά, παρασκευασμένα, κατεψυγμένα και μεταποιημένα προϊόντα αλιείας που ανήκουν στην οικογένεια Gemprylidae, 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·
3. δεν διατίθενται στην αγορά αλιευτικά προϊόντα που περιέχουν βιοτοξίνες, όπως σιγκουατοξίνη ή άλλες τοξίνες που είναι επικίνδυνες για την ανθρώπινη υγεία. Ωστόσο, μπορούν να διατίθενται στην αγορά προϊόντα αλιείας που παράγονται από διθύρα μαλάκια, χιτωνόζωα και θαλάσσια γαστερόποδα εάν έχουν παραχθεί σύμφωνα με το παράρτημα III τμήμα VII του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και τηρούν τις προδιαγραφές του κεφαλαίου V σημείο 2 του προαναφερόμενου τμήματος.»