

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1022/2008**z dnia 17 października 2008 r.****zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2074/2005 w odniesieniu do dopuszczalnych wartości całkowitego azotu lotnych zasad amonowych (N-LZA)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

produkty te muszą zostać jak najszybciej schłodzone po ich wyładowaniu na ląd oraz być składowane w temperaturze zbliżonej do temperatury topniejącego lodu.

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego⁽¹⁾, w szczególności jego art. 11 ust. 9,

(4) Jednakże w przypadku gdy całe produkty rybołówstwa poddawane obróbce na takich statkach wykorzystywane są bezpośrednio do przygotowywania oleju rybnego do spożycia przez ludzi, surowce można poddawać obróbce bez schłodzenia do 36 godzin po połowie lub załadowaniu, pod warunkiem że produkty rybołówstwa nadal spełniają kryteria w zakresie świeżości.

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Sekcja VIII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 nakłada na podmioty prowadzące przedsiębiorstwo spożywcze („przedsiębiorstwa sektora spożywczego”) obowiązek przeprowadzania szczególnych kontroli mających na celu zapobieganie wprowadzaniu do obrotu produktów rybołówstwa niezdatnych do spożycia przez ludzi. Kontrole te dotyczą również dopuszczalnych wartości całkowitego azotu lotnych zasad amonowych (N-LZA), które nie mogą być przekraczane.

(5) Dlatego też należy określić ogólne dopuszczalne wartości N-LZA, których nie należy przekraczać, dla gatunków ryb wykorzystywanych do bezpośredniej produkcji oleju rybnego do spożycia przez ludzi, w przypadkach stosowania opisanego rozwiązania.

(2) Rozdział I sekcji II załącznika II do rozporządzenia Komisji (WE) nr 2074/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiającego środki wykonawcze w odniesieniu do niektórych produktów objętych rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 i do organizacji urzędowych kontroli na mocy rozporządzeń (WE) nr 854/2004 oraz (WE) nr 882/2004, ustanawiającego odstępstwa od rozporządzenia (WE) nr 852/2004 i zmieniające rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz (WE) nr 854/2004⁽²⁾ ustanawia dopuszczalne wartości N-LZA dla niektórych kategorii produktów rybołówstwa oraz metody analizy, które należy stosować.

(6) Ze względu na różnice międzygatunkowe wskazane może być również określenie wyższych dopuszczalnych wartości N-LZA dla niektórych gatunków. W oczekiwaniu na harmonizację tych wyższych dopuszczalnych wartości N-LZA na poziomie Wspólnoty państwa członkowskie powinny mieć możliwość stosowania narodowych limitów dla niektórych gatunków, pod warunkiem że ryby te nadal spełniają kryteria w zakresie świeżości.

(3) Zgodnie z załącznikiem III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 w przypadku statków, które nie zostały zaprojektowane i wyposażone w celu zachowania świeżych produktów rybołówstwa przez ponad 24 godziny,

(7) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (WE) nr 2074/2005.

(8) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 2074/2005 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

⁽¹⁾ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55.

⁽²⁾ Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 27.

Artykuł 2

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

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 rozdziale I sekcji II załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 2074/2005 pkt 1 otrzymuje brzmienie:

- „1. Nieprzetworzone produkty rybołówstwa uznaje się za niezdatne do spożycia przez ludzi, jeżeli ocena organoleptyczna budzi wątpliwości co do świeżości tych produktów, a badania chemiczne wykazują, że następujące poziomy N-LZA zostały przekroczone:
- a) 25 mg azotu/100 g mięsa w odniesieniu do gatunków określonych w pkt 1 rozdziału II;
 - b) 30 mg azotu/100 g mięsa w odniesieniu do gatunków określonych w pkt 2 rozdziału II;
 - c) 35 mg azotu/100 g mięsa w odniesieniu do gatunków określonych w pkt 3 rozdziału II;
 - d) 60 mg azotu/100 g całych produktów rybołówstwa wykorzystywanych bezpośrednio do przygotowywania oleju rybnego do spożycia przez ludzi, jak określono w akapicie drugim pkt 1 części B rozdziału IV sekcji VIII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004; jeżeli jednak surowiec spełnia wymogi określone w lit. a), b) i c) pkt 1 części B tego rozdziału, w oczekiwaniu na uchwalenie szczegółowego prawodawstwa wspólnotowego państwa członkowskie mogą ustanowić wyższe dopuszczalne wartości dla niektórych gatunków.

Metoda odniesienia, którą należy stosować do kontroli wartości N-LZA, obejmuje destylację ekstraktu odbiałzonego kwasem nadchlorowym określoną w rozdziale III.”.
