

## NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 1020/2008

ze dne 17. října 2008,

kterým se mění přílohy II a III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu, a nařízení (ES) č. 2076/2005, pokud jde o identifikační označení, syrové mléko a mléčné výrobky, vejce a vaječné výrobky a některé produkty rybolovu

(Text s významem pro EHP)

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

použit při manipulaci s rybami, a zejména při manipulaci s produkty rybolovu na palubě plavidel, čistou vodu.

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu<sup>(1)</sup>, a zejména na článek 9 a čl. 10 odst. 1 uvedeného nařízení,

- (3) Článek 11 nařízení Komise (ES) č. 2076/2005 ze dne 5. prosince 2005, kterým se stanoví přechodná opatření pro provádění nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004 a pozměňují nařízení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004<sup>(3)</sup>, stanoví, že čistou vodu lze do 31. prosince 2009 rovněž používat v zařízeních na pevnině.

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V souvislosti s ustanoveními týkajícími se identifikačního označení uvedenými v příloze II nařízení (ES) č. 853/2004 vznikaly nejasnosti při identifikaci produktů vyprodukovaných mimo Společenství. Je proto vhodné uveřejnit ustanovení objasnit, aby se zajistilo jejich hladké provádění. Aby však nebyl narušen obchod s dotčenými produkty živočišného původu, mělo by být stanoveno, že produkty, které byly opatřeny identifikačním označením v souladu s nařízením (ES) č. 853/2004 do 1. listopadu 2009, smějí být dováženy do Společenství do 31. prosince 2009.

- (2) Aniž je dotčena obecná zásada stanovená v čl. 3 odst. 2 nařízení (ES) č. 853/2004, podle níž nesmí provozovatelé potravinářských podniků používat žádnou jinou látku než pitnou vodu, vyžaduje-li to hygiena, jsou v příloze I části A a v příloze II kapitole VII nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin<sup>(2)</sup> a v příloze III v oddíle VIII kapitole I části II a v kapitolách III a IV nařízení (ES) č. 853/2004 stanovena pravidla umožňující

- (4) Je již dlouho vědecky dokázané, že používání mořské vody na produkty rybolovu je z technologického hlediska zajímavé, jelikož přispívá k zachování organoleptických vlastností těchto produktů tím, že odstraňuje riziko osmotického šoku.

- (5) Používání čisté mořské vody pro manipulaci s produkty rybolovu a jejich mytí nepředstavuje riziko pro veřejné zdraví za předpokladu, že provozovatelé potravinářských podniků vyvinuli a zavedli kontrolní postupy založené zejména na zásadách rozboru rizik a kritických kontrolních bodů (zásady HACCP), aby se zajistilo, že použitá voda splňuje definici čisté mořské vody stanovené v nařízení (ES) č. 852/2004. Je tedy vhodné článek 11 nařízení (ES) č. 2076/2005 vypustit a učinit přechodné opatření, stanovené v uvedeném nařízení, pokud jde o používání čisté mořské vody, trvalým. Příloha III oddíl VIII nařízení (ES) č. 853/2004 by měla být odpovídajícím způsobem změněna.

- (6) Příloha III oddíl VIII nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví požadavky týkající se produkce produktů rybolovu určených k lidské spotřebě, včetně rybího tuku, a jejich uvádění na trh.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 55.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 1.

<sup>(3)</sup> Úř. věst. L 338, 22.12.2005, s. 83.

- (7) S prováděním těchto specifických požadavků se v některých členských státech objevily potíže. Problémy vyvstaly rovněž v souvislosti s rybím tukem dováženým ze třetích zemí. Uvedené potíže se týkají zejména požadavků vztahujících se na suroviny, jež mají zajistit, aby tyto suroviny byly pro produkci rybího tuku určeného k lidské spotřebě vhodné, a na postupy výroby potravin, které jsou ve výrobním odvětví rybího tuku běžné. Je proto vhodné tato ustanovení objasnit, aby se jejich provádění sjednotilo. Příloha III oddíl VIII nařízení (ES) č. 853/2004 by měla být odpovídajícím způsobem změněna.
- (8) Stanovisko Evropského úřadu pro bezpečnost potravin ze dne 30. srpna 2004 o kontaminujících látkách v potravinovém řetězci týkající se toxicity produktů rybolovu z čeledi *Gempylidae* prokázalo, že produkty rybolovu z uvedené čeledi, zejména *Ruvettus pretiosus* a *Lepidocybium flavobrunneum*, mohou mít, nejsou-li konzumovány za určitých podmínek, nepříznivé gastrointestinální účinky. Příloha III oddíl VIII kapitola V nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví pro uvedené produkty rybolovu zvláštní podmínky uvádění na trh.
- (9) Tyto podmínky se vztahují na čerstvé, připravené a zpracované produkty rybolovu získané z uvedených druhů. Obdobné riziko pro spotřebitele může nicméně vyvstat v souvislosti se zmrazenými produkty rybolovu získanými z čeledi *Gempylidae*. Je tedy vhodné vyžadovat obdobné podmínky ochrany a informování pro uvedené zmrazené produkty rybolovu. Příloha III oddíl VIII nařízení (ES) č. 853/2004 by měla být odpovídajícím způsobem změněna.
- (10) Příloha III oddíl IX kapitola II část III bod 1 písm. a) nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví, že provozovatelé potravinářských podniků vyrábějících mléčné výrobky musí zajistit, aby syrové kravské mléko splňovalo před zpracováním určité limitní kritérium.
- (11) Dodržování tohoto limitu je obzvlášť důležité pro bezpečnost potravin tehdy, když se mléko musí tepelně ošetřit pasterizačním procesem nebo procesem, který je méně striktní než pasterizace, a když mléko nebylo ošetřeno v předem stanovené lhůtě. Za takových okolností nemá použití těchto tepelných ošetření dostatečný baktericidní účinek, což může vést k časnému znehodnocení výsledného mléčného výrobku.
- (12) Článek 12 nařízení (ES) č. 2076/2005 stanoví přechodné opatření, jehož cílem je omezit ověřování dodržování tohoto kritéria na výše uvedené okolnosti. Je tedy vhodné článek 12 nařízení (ES) č. 2076/2005 vypustit a učinit uvedené přechodné opatření trvalým. Příloha III oddíl IX nařízení (ES) č. 853/2004 by měla být odpovídajícím způsobem změněna.
- (13) Příloha III oddíl X nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví zvláštní hygienická pravidla pro vejce a vaječné výrobky. Podle kapitoly I bodu 2 uvedeného oddílu musí být vejce skladována a přepravována, pokud možno při stálé teplotě, která z hygienického hlediska nejlépe zaručuje jejich jakost.
- (14) Článek 13 odst. 1 nařízení č. 2076/2005 stanoví, že členské státy, které před 1. lednem 2006 používaly vnitrostátní požadavky na teplotu ve skladovacích zařízeních na vejce a dopravních prostředcích přepravujících vejce mezi těmito skladovacími zařízeními, mohou tyto požadavky nadále používat do 31. prosince 2009. Vzhledem k tomu, že tato možnost nezasahuje do cílů v oblasti bezpečnosti potravin stanovených v nařízení (ES) č. 853/2004, je vhodné uvedené přechodné opatření učinit trvalým.
- (15) Kromě toho mohou být podle přílohy III oddílu X kapitoly II části II bodu 1 nařízení (ES) č. 853/2004 k výrobě vaječných výrobků za určitých podmínek použity křapy. V čl. 13 odst. 2 nařízení (ES) č. 2076/2005 se uvádí, že provozovatelé potravinářských podniků mohou do 31. prosince 2009 používat k výrobě tekutých vajec v zařízení schváleném pro tento účel křapy, pokud jim je přímo dodalo výrobní zařízení nebo třídírna a pokud jsou ihned rozbity. Vzhledem k tomu, že používání křapů k výrobě tekutých vajec nepředstavuje za uvedených podmínek pro veřejné zdraví riziko, je vhodné uvedené přechodné opatření učinit trvalým.
- (16) Článek 13 nařízení (ES) č. 2076/2005 by se tedy měl vypustit a příloha III oddíl X nařízení (ES) č. 853/2004 by měla být odpovídajícím způsobem změněna.
- (17) Nařízení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 2076/2005 by proto měla být odpovídajícím způsobem změněna.

(18) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat,

#### Článek 3

V nařízení (ES) č. 2076/2005 se zrušují články 11, 12 a 13.

#### Článek 4

Produkty živočišného původu, které byly opatřeny identifikačním označením v souladu s přílohou II oddílem I částí B bodem 8 nařízení (ES) č. 853/2004 do 1. listopadu 2009, smějí být dováženy do Společenství do 31. prosince 2009.

#### Článek 5

Toto nařízení vstupuje v platnost desátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

#### Článek 1

Příloha II nařízení (ES) č. 853/2004 se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

#### Článek 2

Příloha III nařízení (ES) č. 853/2004 se mění v souladu s přílohou II tohoto nařízení.

Bod 1 písm. b) přílohy I se však použije ode dne 1. listopadu 2009.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 17. října 2008.

Za Komisi  
Androulla VASSILIOU  
členka Komise

---

## PŘÍLOHA I

Příloha II nařízení (ES) č. 853/2004 se mění takto:

1) Oddíl I se mění takto:

a) část A se mění takto:

i) Bod 1 se nahrazuje tímto:

„1. Produkt musí být opatřen identifikačním označením před tím, než opustí výrobní zařízení.“

ii) Bod 3 se nahrazuje tímto:

„3. Identifikační označení pro balení vajec není nezbytné, pokud jsou balení opatřena kódem balírny/třídírny v souladu s přílohou XIV částí A nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 (\*).

(\*) Úř. věst. L 299, 16.11.2007, s. 1.“

b) V části B se bod 8 nahrazuje tímto:

„8. Pokud označení umísťuje zařízení nacházející se ve Společenství, musí být označení oválné a musí obsahovat zkratku CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK nebo WE.

Uvedené zkratky nesmí být obsaženy v označeních umístěných na produktech dovezených do Společenství ze zařízení, která se nacházejí mimo Společenství.“

2) Oddíl III se mění takto:

a) Bod 1 se nahrazuje tímto:

„1. Provozovatelé jatek nesmějí přijmout do prostor jatek zvířata, pokud si nevyžádali a neobdrželi informace příslušné z hlediska potravinového řetězce, které jsou obsaženy v záznamech vedených podle nařízení (ES) č. 852/2004 v hospodářství, ze kterého zvířata pocházejí.“

b) V bodě 3 se úvodní věta nahrazuje tímto:

„3. Informace příslušné z hlediska potravinového řetězce podle bodu 1 zahrnují zejména:“

\_\_\_\_\_

## PŘÍLOHA II

Příloha III nařízení (ES) č. 853/2004 se mění takto:

1) Oddíl VIII se mění takto:

a) Úvodní část se mění takto:

i) Bod 2 se nahrazuje tímto:

„2. Kapitola III části A, C a D, kapitola IV, část A a kapitola V se vztahují na maloobchod.“

ii) V bodě 3 se v prvním pododstavci doplňuje nové písmeno c), které zní:

„c) V případě dodávek vody se jimi doplňují požadavky stanovené v příloze II, kapitole VII uvedeného nařízení; čistá mořská voda se smí používat pro manipulaci a mytí produktů rybolovu, k výrobě ledu používanému pro ochlazení produktů rybolovu a pro rychlé zchlazení koryšů a měkkýšů po uvaření.“

b) Kapitola I část II se mění takto:

i) V bodě 2 se zrušuje druhá věta.

ii) Bod 5 se zrušuje.

iii) Bod 6 se nahrazuje tímto:

„6. Pokud se u ryb oddělují hlavy od těla nebo odstraňují vnitřnosti na palubě, musí být takové úkony prováděny hygienicky a co nejdříve po vylovení a produkty musí být okamžitě a důkladně omyty. V takovém případě musí být vnitřnosti a části, které mohou představovat nebezpečí pro veřejné zdraví, co nejdříve odstraněny a uloženy odděleně od produktů určených k lidské spotřebě. Játra, jikry a mlíčí určené k lidské spotřebě musí být zchlazeny ledem na teplotu blízkou teplotě tání ledu nebo zmrazeny.“

c) Kapitola III se mění takto:

i) V části A se bod 2 nahrazuje tímto:

„2. Činnosti jako odřezávání hlav a odstraňování vnitřností musí být prováděny hygienicky. Jestliže je odstraňování vnitřností z technického a obchodního hlediska možné, musí být provedeno co nejdříve po výlovu nebo po vykládce. Bezprostředně potom musí být produkty důkladně omyty.“

ii) Část E se zrušuje.

d) Kapitola IV se nahrazuje tímto:

„KAPITOLA IV: POŽADAVKY NA NĚKTERÉ ZPRACOVANÉ PRODUKTY RYBOLOVU

Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby v zařízeních manipulujících s některými zpracovanými produkty rybolovu byly dodrženy následující požadavky.

A. POŽADAVKY NA VAŘENÍ KORÝŠŮ A MĚKKÝŠŮ

- Po uvaření musí následovat rychlé zchlazení. Pokud není použit jiný způsob uchovávání, musí zchlazení pokračovat, dokud není dosaženo teploty odpovídající teplotě tajícího ledu.
- Vyjmutí ze skořápek nebo krunýřů musí být prováděno hygienicky, aby nedošlo ke kontaminaci produktu. Jestliže jsou tyto činnosti prováděny ručně, musí pracovníci věnovat zvláštní pozornost čistotě rukou.
- Po vyjmutí ze skořápek a krunýřů musí být vařené produkty buď bezprostředně zmrazeny, nebo co nejdříve ochlazeny na teplotu stanovenou v kapitole VII.

## B. POŽADAVKY NA RYBÍ TUK URČENÝ K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ

1. Suroviny používané k přípravě rybího tuku určeného k lidské spotřebě musí:

- a) pocházet ze zařízení, včetně plavidel, která jsou registrována nebo schválena podle nařízení (ES) č. 852/2004 nebo podle tohoto nařízení;
- b) být získány z produktů rybolovu, které jsou vhodné k lidské spotřebě a které splňují ustanovení uvedená v tomto oddíle;
- c) být přepravovány a skladovány za hygienických podmínek;
- d) být co nejdříve ochlazeny a udržovány při teplotách stanovených v kapitole VII.

Odchylně od bodu 1 písm. d) nemusí provozovatel potravinářského podniku produkty rybolovu ochlazovat, pokud jsou celé produkty rybolovu přímo použity při přípravě rybího tuku určeného k lidské spotřebě a pokud je surovina zpracována do 36 hodin po naložení za podmínky, že jsou splněna kritéria čerstvosti a celková hodnota těkavé dusíkaté báze (ABVT) nezpracovaných produktů rybolovu nepřekročí limity stanovené v příloze II oddíle II kapitole I bodě 1 nařízení Komise (ES) č. 2074/2005 (\*).

2. Výrobní proces rybího tuku musí být takový, aby veškeré suroviny určené k výrobě surového rybího tuku byly podrobeny ošetření, které případně obsahuje kroky zahřívání, lisování, oddělení, odstředování, zpracování, rafinace a čištění před tím, než bude tuk uveden na trh pro konečného spotřebitele.
3. Provozovatel potravinářského podniku může v tomtéž zařízení vyrábět a skladovat jak rybí tuk určený k lidské spotřebě, tak rybí tuk a rybí moučku, které nejsou určeny k lidské spotřebě, pokud suroviny a výrobní proces splňují požadavky na rybí tuk určený k lidské spotřebě.
4. Do zavedení specifických právních předpisů Společenství musí provozovatelé potravinářských podniků dodržovat vnitrostátní pravidla týkající se rybího tuku uváděného na trh pro konečného spotřebitele.

(\*) Úř. věst. L 338, 22.12.2005, s. 27.“

e) Kapitola V se mění takto:

i) V úvodním odstavci se doplní tato věta:

„Požadavky částí B a D se nepoužijí na celé produkty rybolovu, které se používají přímo k přípravě rybího tuku určeného k lidské spotřebě.“

ii) V části E se bod 1 nahrazuje tímto:

„1. Produkty rybolovu vyrobené z jedovatých ryb těchto čeledí nesmějí být uváděny na trh: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* a *Canthigasteridae*.

Čerstvé, připravené, zmrazené a zpracované produkty rybolovu čeledi *Gempylidae*, zejména *Ruvettus pretiosus* a *Lepidocybium flavobrunneum*, mohou být uváděny na trh pouze v prvním nebo dalším balení a musí být vhodným způsobem označeny informacemi pro spotřebitele o způsobech přípravy/vaření a o rizicích souvisejících s přítomností látek s nepříznivými gastrointestinálními účinky.

Obecný název produktů rybolovu na etiketě musí být doplněn názvem vědeckým.“

2) V oddíle IX kapitole II, části III se bod 1 nahrazuje tímto:

„1. Provozovatelé potravinářských podniků vyrábějících mléčné výrobky musí zavést postupy, jimiž zajistí, aby bezprostředně před tepelným ošetřením a v případě překročení období přijetí uvedeného v postupech založených na zásadách HACCP:

- a) byl obsah mikroorganismů při teplotě 30 °C v syrovém kravském mléce používaném pro výrobu mléčných výrobků nižší než 300 000 na ml a
- b) obsah mikroorganismů při teplotě 30 °C v tepelně ošetřeném kravském mléce používaném pro výrobu mléčných výrobků nižší než 100 000 na ml.“

3) Oddíl X se mění takto:

a) V kapitole I se bod 2 nahrazuje tímto:

„2. Vejce musí být skladována a přepravována až do prodeje konečnému spotřebiteli, pokud možno při stálé teplotě, která nejlépe zaručuje jejich jakost z hygienického hlediska, pokud příslušný orgán nezavede vnitrostátní požadavky na teplotu ve skladovacích zařízeních na vejce a dopravních prostředcích přepravujících vejce mezi těmito skladovacími zařízeními.“

b) V kapitole II části II se bod 1 nahrazuje tímto:

„1. Vejce používaná pro výrobu vaječných výrobků musí mít dokonale vyvinutou skořápku bez defektů. Křupy však mohou být použity k výrobě tekutých vajec nebo vaječných výrobků, pokud jsou přepraveny přímo z výrobního zařízení nebo z balírny/třídírny do zařízení schváleného pro výrobu tekutých vajec nebo do zpracovatelského zařízení, kde musí být co nejrychleji vytlačovány.“

---