

KOMISSION ASETUS (EY) N:o 1021/2008,**annettu 17 päivänä lokakuuta 2008,**

ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 854/2004 liitteiden I, II ja III sekä asetuksen (EY) N:o 2076/2005 muuttamisesta elävien simpukoiden, tiettyjen kalastustuotteiden ja virallisissa tarkastuksissa avustavien teurastamon henkilöstön jäsenien osalta

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

nut toimivaltaista viranomaista tyydyttävän koulutuksen, joka vastaa virallisten avustajien tehtäviin samaa koulutusta.

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

- (4) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 853/2004, (EY) N:o 854/2004 ja (EY) N:o 882/2004 täytäntöönpanoa koskevista siirtymäjärjestelyistä sekä asetusten (EY) N:o 853/2004 ja (EY) N:o 854/2004 muuttamisesta 5 päivänä joulukuuta 2005 annetun komission asetuksen (EY) N:o 2076/2005⁽²⁾ 14 artiklassa säädetään, että koulutus voidaan 31 päivään joulukuuta 2009 asti rajata sen varmistamiseen, että teurastamon henkilökunta saa koulutuksen niihin erityistehtäviin, joiden suorittamiseen niillä on valtuudet.

ottaa huomioon ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöistä 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 854/2004⁽¹⁾ ja erityisesti sen 16 artiklan ja 17 artiklan 1 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Asetuksen (EY) N:o 854/2004 liitteessä I olevan I jakson III luvussa asetetaan vaatimukset ruhojen terveystarkistukselle, jos ei ole aihetta todeta lihaa ihmisravinnoksi kelpaamattomaksi. Jotkin näistä vaatimuksista ovat aiheuttaneet sekaannusta yhteisössä ja yhteisön ulkopuolella tuotettujen tuotteiden tunnistamisessa. Niiden moitteetonta täytäntöönpanoa varten on sen vuoksi aiheellista selkeyttää kyseisiä säännöksiä.

- (5) Rajoitus ei ole vaikuttanut kielteisesti asetuksessa (EY) N:o 854/2004 säädettyihin tuoreen lihan virallista valvontaa koskeviin vaatimuksiin. On sen vuoksi aiheellista tehdä asetuksessa (EY) N:o 2076/2005 säädetyt siirtymäjärjestelyt pysyviksi ja annettava jäsenvaltioiden ottaa joko täydellinen tai rajoitettu koulutusjärjestelmä käyttöön sekä päättää siihen liittyvistä käytännön järjestelyistä, valintamenettely mukaan lukien. On sen vuoksi aiheellista poistaa asetuksen (EY) N:o 2076/2005 14 artikla ja muuttaa asetuksen (EY) N:o 854/2004 liitteessä I olevan III jakson III luvun A osaa vastaavasti.

- (2) Jotta kyseisten eläinperäisten tuotteiden kaupalle ei kuitenkaan aiheutettaisi häiriötä, olisi säädettävä, että tuotteita, joihin on ennen 1 päivää marraskuuta 2009 sovellettu terveystarkistusta asetuksen (EY) N:o 854/2004 mukaisesti, voidaan tuoda yhteisöön 31 päivään joulukuuta 2009 asti.

- (6) Asetuksen (EY) N:o 854/2004 liitteessä II olevan II luvun A osan 4 kohdassa säädetään, että B-alueilta peräisin olevat elävät simpukat eivät saa ylittää rajaa, joka on 4 600 *E. coli* -bakteeria 100 gramman suuruisista liha- ja vaippaonteloneste-erää kohti. Asetuksen (EY) N:o 2076/2005 17 a artiklassa otetaan 31 päivään joulukuuta 2009 saakka käyttöön 10 prosentin näytetoleranssi kyseisiltä alueilta peräisin oleville eläville simpukoille.

- (3) Asetuksen (EY) N:o 854/2004 5 artiklan 6 kohdassa säädetään, että jäsenvaltiot voivat sallia teurastamoiden henkilökunnan avustaa virallisessa valvonnassa suorittamalla tiettyjä siipikarjanlihan ja jäniseläintenlihan tuotantoon liittyviä virallisten avustajien erityistehtäviä. Edellä tarkoitettujen asetuksen liitteessä I olevan III jakson III luvun A osassa säädetään, että kyseinen lupa voidaan myöntää ainoastaan, jos laitoksen henkilökunta on saa-

- (7) Toleranssi ei ole kansanterveydellinen riski edellyttäen, että elävät simpukat eivät kyseisessä 10 prosentin näyteteessä ylitä 46 000 *E. coli* -bakteerin ylärajaa 100 gramman suuruisista liha- ja vaippaonteloneste-erää kohti. On sen vuoksi aiheellista pitää kyseinen toleranssi pysyvänä. On sen vuoksi aiheellista poistaa asetuksen (EY) N:o 2076/2005 17 a artikla ja muuttaa asetuksen (EY) N:o 854/2004 liitteessä II olevan II luvun A osan 4 kohtaa vastaavasti.

⁽¹⁾ EUVL L 139, 30.4.2004, s. 206, oikaisu EUVL L 226, 25.6.2004, s. 83.

⁽²⁾ EUVL L 338, 22.12.2005, s. 83.

- (8) Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen 30 päivänä elokuuta 2004 antamassa *Gempylidae*-heimoon kuuluvien kalastustuotteiden myrkyllisyyteen liittyvässä elintarviketietojen vierasaineita koskevassa lausunnossa osoitettiin, että erityisesti *Ruvettus pretiosus*- ja *Lepidocybium flavobrunneum* -lajeihin kuuluvilla kalastustuotteilla voi olla gastrointestinaalisia haittavaikutuksia, jollei niitä nautita tietyissä olosuhteissa. Asetuksessa (EY) N:o 854/2004 edellytetään, että jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten on tarkastettava markkinoille saattamista koskevia ehtoja, jotka elintarvikealan toimijoiden on täytettävä *Gempylidae*-heimoon kuuluvien kalastustuotteiden osalta.
- (9) Edellä tarkoitettuja ehtoja sovelletaan mainituista lajeista saatuihin tuoreisiin, valmistettuihin ja jalostettuihin kalastustuotteisiin. Kuluttajan kannalta samanlaisia riskejä saattavat kuitenkin aiheuttaa myös kyseisestä heimosta saadut jäädytetyt kalastustuotteet. On sen vuoksi aiheellista edellyttää, että toimivaltaiset viranomaiset tekevät tarkastuksia myös kyseiseen heimoon kuuluville jäädytetyille kalastustuotteille.
- (10) Sen vuoksi asetuksia (EY) N:o 854/2004 ja (EY) N:o 2076/2005 olisi muutettava.
- (11) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat elintarviketietojen ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 854/2004 liitteet I, II ja III tämän asetuksen liitteen mukaisesti.

2 artikla

Poistetaan asetuksen (EY) N:o 2076/2005 14 ja 17 a artikla.

3 artikla

Eläinperäisiä tuotteita, joissa on ennen 1 päivää marraskuuta 2009 käytetty terveystarkkuusmerkkiä asetuksen (EY) N:o 854/2004 liitteessä I olevan I jakson III luvun 3 kohdan c alakohdan mukaisesti, voidaan tuoda yhteisöön 31 päivään joulukuuta 2009 asti.

4 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Liitteessä olevaa 1 kohdan a alakohtaa sovelletaan kuitenkin 1 päivästä marraskuuta 2009.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 17 päivänä lokakuuta 2008.

Komission puolesta
Androulla VASSILIOU
Komission jäsen

LIITE

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 854/2004 liitteet I, II ja III seuraavasti:

1) Muutetaan liite I seuraavasti:

a) Korvataan I jakson III luvun 3 kohdan c alakohta seuraavasti:

”c) Sovellettaessa merkkiä yhteisössä sijaitsevaan teurastamoon siinä on oltava lyhenne CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK tai WE.

Lyhenteitä ei tarvitse käyttää sellaisen lihan merkeissä, jotka tuodaan yhteisöön yhteisön ulkopuolella sijaitsevista teurastamoista.”

b) Korvataan III jakson III luvun A osan a alakohta seuraavasti:

”a) Jos laitoksessa on sovellettu tämän asetuksen 4 artiklan 4 kohdan mukaista hyvää hygieniakäytäntöä ja HACCP-järjestelmään perustuvia menettelyjä vähintään 12 kuukauden ajan, toimivaltainen viranomainen voi antaa laitoksen henkilöstön jäsenille luvan hoitaa virallisten avustajien tehtäviä. Tämä lupa voidaan antaa ainoastaan, jos laitoksen henkilöstö on saanut toimivaltaista viranomaista tyydyttävän, virallisten avustajien koulutusta vastaavan koulutuksen virallisten avustajien tehtäviin tai niihin erityistehtäviin, joita heillä on lupa suorittaa. Tämän henkilöstön on toimittava virkaeläinlääkärin valvonnassa, opastuksessa ja vastuulla. Virkaeläinlääkärin on tällöin oltava paikalla koko ante mortem- ja post mortem -tarkastusten ajan, hänen on valvottava näitä toimia ja tehtävä säännöllisesti suoritustestejä, joilla varmistetaan, että teurastamon henkilökunnan jäsenten toiminta täyttää toimivaltaisen viranomaisen vahvistamat erityiskriteerit, ja kirjattava suoritustestien tulokset asiakirjoihin. Jos laitoksen hygieniataso laskee henkilöstön toiminnan vuoksi, jos henkilöstö ei suorita tehtäviä asianmukaisesti tai jos henkilöstö hoitaa tehtävänsä tavalla, joka ei toimivaltaisen viranomaisen mukaan ole tyydyttävä, henkilöstö korvataan tältä osin virallisilla avustajilla.”

2) Korvataan liitteessä II olevan II luvun A osan 4 kohta seuraavasti:

”4. Toimivaltainen viranomainen voi luokitella B-luokan alueiksi alueet, joilta eläviä simpukoita voidaan pyytää, mutta saattaa markkinoille ihmisravintona käytettäväksi vasta sen jälkeen kun ne on käsitelty puhdistamossa tai ne ovat olleet uuteen paikkaan sijoitettuina, jotta ne täyttävät edellä 3 kohdassa tarkoitetut terveysvaatimukset. Näiltä alueilta peräisin olevat elävät simpukat eivät saa 90 prosentin näyte-erän osalta ylittää raja-arvoa, joka on 4 600 *E. coli* -bakteeria 100 gramman suuruista liha- ja vaippaonteloneste-erää kohti. Jäljellä olevan 10 prosentin näyte-erän osalta elävät simpukat eivät saa ylittää 46 000:tä *E. coli* -bakteeria 100 gramman suuruista liha- ja vaippaonteloneste-erää kohti.

Analyysin vertailumenetelmä on viidellä putkella ja kolmella laimennuksella tehtävä MPN-koee (Most Probable Number, todennäköisin lukumäärä), joka on määritelty standardissa ISO 16649-3. Vaihtoehtoisia menetelmiä voidaan käyttää, jos ne on validoitu tämän vertailumenetelmän avulla standardin EN/ISO 16140 kriteerien mukaisesti.”

3) Korvataan liitteessä III olevan II luvun G kohta seuraavasti:

”G. MYRKYLLISET KALASTUSTUOTTEET

On suoritettava kokeita sen varmistamiseksi, että

1. seuraavien heimojen myrkyllisistä kaloista saatuja kalastustuotteita ei saateta markkinoille: *Tetraodontidae*, *Moridae*, *Diodontidae* ja *Canthigasteridae*.
2. *Gempylidae*-heimoon, erityisesti *Ruvettus pretiosus*- ja *Lepidocybium flavobrunneum* -lajeihin, kuuluvia tuoreita, valmistettuja, jäädytettyjä ja jalostettuja kalastustuotteita saa saattaa markkinoille ainoastaan käärityssä tai pakatussa muodossa, ja niihin on tehtävä asianmukaiset pakkausmerkinnät, joissa kuluttajalle annetaan tietoa valmistus- tai kypsentämismenetelmistä ja riskistä, joka koskee sellaisten aineiden esiintymistä, joilla voi olla gastrointestinaalisia haittavaikutuksia. Pakkausmerkinnässä on oltava kalastustuotteiden tieteellinen nimi ja yleisesti käytetty nimi.
3. biotoksiinia kuten *Ciguatera* tai muita ihmisten terveydelle vaarallisia myrkyjä sisältäviä kalastustuotteita ei saateta markkinoille. Simpukoista, piikkihahkaisista, vaippaeläimistä ja merikotiloista saatuja kalastustuotteita voidaan kuitenkin saattaa markkinoille, jos ne on tuotettu asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan VII jakson säännösten mukaisesti ja jos ne täyttävät kyseisen jakson V luvun 2 kohdan vaatimukset.”