

REGLAMENTO (CE) Nº 1020/2008 DE LA COMISIÓN
de 17 de octubre de 2008

por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, así como el Reglamento (CE) nº 2076/2005 en lo relativo al marcado de identificación, la leche cruda y los productos lácteos, los huevos y ovoproductos y determinados productos de la pesca

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

capítulos III y IV, del Reglamento (CE) nº 853/2004 se establecen las disposiciones que permiten el uso de agua limpia para la manipulación del pescado, en particular para la manipulación de productos de la pesca a bordo de los buques.

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 9 y su artículo 10, apartado 1,

(3) El artículo 11 del Reglamento (CE) nº 2076/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen disposiciones transitorias para la aplicación de los Reglamentos (CE) nº 853/2004, (CE) nº 854/2004 y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) nº 853/2004 y (CE) nº 854/2004 ⁽³⁾ establece que los establecimientos en tierra firme también pueden usar agua limpia hasta el 31 de diciembre de 2009.

Considerando lo siguiente:

(1) Las disposiciones relativas al marcado de identificación del anexo II del Reglamento (CE) nº 853/2004 han creado confusión a la hora de identificar los productos producidos en la Comunidad y los producidos fuera de la Comunidad. Así pues, conviene aclarar dichas disposiciones a fin de asegurar que se aplican correctamente. Sin embargo, para no perturbar el comercio de los productos de origen animal afectados, conviene disponer que los productos a los que se haya aplicado el marcado de identificación de conformidad con el Reglamento (CE) nº 853/2004 antes del 1 de noviembre de 2009 puedan ser importados en la Comunidad hasta el 31 de diciembre de 2009.

(4) Está científicamente reconocido desde hace tiempo que el uso de agua de mar tiene un interés tecnológico para los productos de la pesca, puesto que al eliminar el riesgo de choque osmótico, ayuda a mantener intactas sus características organolépticas.

(2) No obstante el principio general establecido en el artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 853/2004, según el cual los explotadores de empresas alimentarias no deben utilizar, cuando la higiene lo imponga, ninguna sustancia distinta del agua potable, en el anexo I, parte A, y en el anexo II, capítulo VII, del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios ⁽²⁾, y en el anexo III, sección VIII, capítulo I, parte II, y

(5) El uso de agua de mar limpia para manipular y lavar los productos de la pesca no supone ningún riesgo para la salud pública, siempre que los explotadores de empresas alimentarias hayan preparado y aplicado procedimientos de control basados, en particular, en los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), para garantizar que se ajusta a la definición de agua de mar limpia que establece el Reglamento (CE) nº 852/2004. Por tanto, procede suprimir el artículo 11 del Reglamento (CE) nº 2076/2004 y hacer permanente la disposición transitoria establecida en el mencionado Reglamento en relación con el agua de mar limpia. El anexo III, sección VIII, del Reglamento (CE) nº 853/2004 debe modificarse en consecuencia.

(6) En el anexo III, sección VIII, del Reglamento (CE) nº 853/2004 se establecen las normas aplicables a la producción y comercialización de los productos de la pesca destinados al consumo humano, incluido el aceite de pescado.

⁽¹⁾ DO L 139 de 30.4.2004, p. 55; versión corregida en el DO L 226 de 25.6.2004, p. 22.

⁽²⁾ DO L 139 de 30.4.2004, p. 1; versión corregida en el DO L 226 de 25.6.2004, p. 3.

⁽³⁾ DO L 338 de 22.12.2005, p. 83.

- (7) En varios Estados miembros se han encontrado dificultades para introducir estos requisitos específicos. También ha habido problemas en relación con el aceite de pescado importado de terceros países. Estas dificultades están relacionadas principalmente con los requisitos que se aplican a las materias primas a fin de garantizar su adecuación para la producción de aceite de pescado para consumo humano y con los métodos de fabricación de alimentos utilizados habitualmente en la industria del aceite de pescado. Así pues, conviene aclarar dichas disposiciones a fin de armonizar su aplicación. El anexo III, sección VIII, del Reglamento (CE) n° 853/2004 debe modificarse en consecuencia.
- (8) El dictamen de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, aprobado el 30 de agosto de 2004, sobre contaminantes en la cadena alimentaria en relación con la toxicidad de los productos de la pesca pertenecientes a la familia de los *Gempylidae* ha puesto de manifiesto que los productos de la pesca pertenecientes a la mencionada familia, en particular el *Ruvettus pretiosus* y el *Lepidocybium flavobrunneum*, pueden tener efectos gastrointestinales adversos si no se consumen en determinadas condiciones. En el anexo III, sección VIII, capítulo V, del Reglamento (CE) n° 853/2004 se establecen condiciones específicas para la comercialización de estos productos de la pesca.
- (9) Estas condiciones son aplicables a los productos de la pesca frescos, preparados y transformados derivados de estas especies. Sin embargo, los productos de la pesca congelados derivados de la familia de los *Gempylidae* pueden presentar riesgos similares para los consumidores. Por tanto, procede prever unas condiciones de protección e información similares para los productos de la pesca congelados. El anexo III, sección VIII, del Reglamento (CE) n° 853/2004 debe modificarse en consecuencia.
- (10) El anexo III, sección IX, capítulo II, parte III, punto 1, letra a), del Reglamento (CE) n° 853/2004 dispone que los explotadores de empresas alimentarias que fabriquen productos lácteos deben garantizar que, antes de la transformación, la leche cruda de vaca cumpla el criterio sobre el límite máximo de gérmenes.
- (11) El cumplimiento de dicho límite es especialmente importante para la seguridad alimentaria cuando la leche ha de ser tratada térmicamente por medio de un proceso de pasteurización o de un proceso menos riguroso que la pasteurización y no ha sido tratada térmicamente en un tiempo preestablecido. En estas circunstancias, la aplicación de estos tratamientos térmicos no tiene suficiente efecto bactericida, lo que puede producir el pronto deterioro del producto lácteo resultante.
- (12) El artículo 12 del Reglamento (CE) n° 2076/2005 establece una disposición transitoria con objeto de limitar la verificación del cumplimiento de este criterio a estas circunstancias. Por tanto, procede suprimir el artículo 12 del Reglamento (CE) n° 2076/2005 y hacer permanente la mencionada disposición transitoria. El anexo III, sección IX, del Reglamento (CE) n° 853/2004 debe modificarse en consecuencia.
- (13) En el anexo III, sección X, del Reglamento (CE) n° 853/2004 se establecen normas específicas de higiene para los huevos y ovoproductos. Conforme a lo dispuesto en el capítulo I, punto 2, de esa sección, los huevos deben almacenarse y transportarse de preferencia a la temperatura constante más apropiada para garantizar la perfecta conservación de sus propiedades higiénicas.
- (14) El artículo 13, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 2076/2005 establece que los Estados miembros que ya aplicaban requisitos nacionales de temperatura a las instalaciones de almacenamiento de huevos y a los vehículos para su transporte entre dichas instalaciones antes del 1 de enero de 2006 pueden seguir aplicando dichos requisitos hasta el 31 de diciembre de 2009. Puesto que esta posibilidad no interfiere con los objetivos de seguridad alimentaria establecidos en el Reglamento (CE) n° 853/2004, procede hacer permanente la mencionada disposición transitoria.
- (15) Además, en virtud de lo dispuesto en el anexo III, sección X, capítulo II, parte II, punto 1, del Reglamento (CE) n° 853/2004, pueden utilizarse huevos resquebrajados para la fabricación de ovoproductos si se cumplen determinadas condiciones. El artículo 13, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 2076/2005 establece que, hasta el 31 de diciembre de 2009, los explotadores de empresas alimentarias pueden usar huevos resquebrajados para la producción de huevo líquido en un establecimiento aprobado a tal fin, a condición de que el establecimiento de producción o un centro de embalado se los hayan entregado directamente y sean cascados lo antes posible. Puesto que el uso de huevos resquebrajados para la producción de huevo líquido no presenta riesgos para la salud pública si se cumplen las condiciones mencionadas, procede hacer permanente la mencionada disposición transitoria.
- (16) Procede, pues, suprimir el artículo 13 del Reglamento (CE) n° 2076/2005 y modificar en consecuencia el anexo III, sección X, del Reglamento n° 853/2004.
- (17) Por lo tanto, procede modificar en consecuencia los Reglamentos (CE) n° 853/2004 y (CE) n° 2076/2005.

(18) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal,

Artículo 3

En el Reglamento (CE) n° 2076/2005, se suprimen los artículos 11, 12 y 13.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 4

Los productos de origen animal a los que se haya aplicado una marca de identificación de conformidad con el anexo II, sección I, parte B, punto 8, del Reglamento (CE) n° 853/2004 antes del 1 de noviembre de 2009 podrán importarse en la Comunidad hasta el 31 de diciembre de 2009.

Artículo 1

El anexo II del Reglamento (CE) n° 853/2004 queda modificado con arreglo a lo dispuesto en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 5

El presente Reglamento entrará en vigor el décimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Artículo 2

El anexo III del Reglamento (CE) n° 853/2004 queda modificado con arreglo a lo dispuesto en el anexo II del presente Reglamento.

No obstante, el punto 1, letra b), del anexo I se aplicará a partir del 1 de noviembre de 2009.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 17 de octubre de 2008.

Por la Comisión
Androulla VASSILIOU
Miembro de la Comisión

ANEXO I

El anexo II del Reglamento (CE) n° 853/2004 queda modificado como sigue:

1) La sección I queda modificada como sigue:

a) la parte A queda modificada como sigue:

i) el punto 1 se sustituye por el texto siguiente:

«1. La marca de identificación deberá fijarse antes de que el producto abandone el establecimiento de producción.»

ii) el punto 3 se sustituye por el texto siguiente:

«3. La marca de identificación no será necesaria en los embalajes de huevos provistos de un código de centro de embalado de conformidad con el anexo XIV, parte A, del Reglamento (CE) n° 1234/2007 del Consejo (*).

(*) DO L 299 de 16.11.2007, p. 1.»

b) en la parte B, el punto 8 se sustituye por el texto siguiente:

«8. Las marcas fijadas en establecimientos situados en la Comunidad deberán tener forma oval e incluirán las siglas CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK o WE.

Estas siglas no se incluirán en las marcas fijadas en productos importados en la Comunidad procedentes de establecimientos situados fuera de su territorio.»

2) La sección III queda modificada como sigue:

a) el punto 1 se sustituye por el texto siguiente:

«1) Los operadores de los mataderos no deberán aceptar animales en los locales del matadero a menos que hayan solicitado y recibido la información pertinente sobre la cadena alimentaria contenida en los registros de la explotación de procedencia conforme a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 852/2004.»

b) en el punto 3, la frase introductoria se sustituye por el texto siguiente:

«3) La información de la cadena alimentaria mencionada en el punto 1 incluirá, en particular:».

ANEXO II

El anexo III del Reglamento (CE) n° 853/2004 queda modificado como sigue:

1) La sección VIII queda modificada como sigue:

a) la parte preliminar queda modificada como sigue:

i) el punto 2 se sustituye por el texto siguiente:

«2. El capítulo III, partes A, C y D, el capítulo IV, parte A, y el capítulo V serán aplicables a la venta al por menor.»

ii) en el punto 3, en el párrafo primero se añade la letra c) siguiente:

«c) En el caso del suministro de agua, complementan los requisitos del anexo II, capítulo VII, de dicho Reglamento; podrá utilizarse agua de mar limpia para manipular y lavar los productos de la pesca, para preparar hielo destinado a refrigerar los productos de la pesca y para la refrigeración rápida de crustáceos y moluscos después de su cocción.»

b) el capítulo I, parte II, se modifica como sigue:

i) en el punto 2, se suprime la segunda frase,

ii) el punto 5 se suprime,

iii) el punto 6 se sustituye por el texto siguiente:

«6. En caso de que los peces se descabecen o se evisceren a bordo, dichas operaciones deberán llevarse a cabo de manera higiénica lo antes posible después de su captura, y los productos deberán lavarse inmediatamente y a fondo. En ese caso, las vísceras y las partes que puedan representar un peligro para la salud pública se retirarán lo antes posible y se mantendrán apartadas de los productos destinados al consumo humano. Los hígados y huevas destinados al consumo humano se conservarán en hielo, a una temperatura próxima a la de fusión del hielo, o bien congelados.»

c) el capítulo III queda modificado como sigue:

i) en la parte A, el punto 2 se sustituye por el texto siguiente:

«2. Las operaciones de descabezado y evisceración deberán llevarse a cabo de manera higiénica. Cuando desde un punto de vista técnico y comercial sea posible proceder a la evisceración, esta deberá practicarse lo más rápidamente posible tras la captura o el desembarque de los productos. Los productos deberán lavarse a fondo inmediatamente después de estas operaciones.»

ii) la parte E se suprime;

d) el capítulo IV se sustituye por el texto siguiente:

«CAPÍTULO IV: **REQUISITOS PARA DETERMINADOS PRODUCTOS DE LA PESCA TRANSFORMADOS**

Los operadores de empresas alimentarias deberán garantizar el cumplimiento de los siguientes requisitos en los establecimientos que manipulen determinados productos de la pesca transformados.

A. REQUISITOS PARA LA COCCIÓN DE CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. La cocción deberá ir seguida de una rápida refrigeración; si no se emplea ningún otro medio de conservación, la refrigeración deberá mantenerse hasta que se alcance una temperatura próxima a la de fusión del hielo.
2. La separación de las valvas y el pelado deberán llevarse a cabo higiénicamente, evitando cualquier contaminación del producto. Cuando estas operaciones se realicen a mano, los trabajadores dedicarán una atención particular al lavado de las manos.
3. Tras la separación de las valvas o el pelado, los productos cocidos deberán congelarse inmediatamente, o refrigerarse lo antes posible a la temperatura establecida en el capítulo VII.

B. REQUISITOS PARA EL ACEITE DE PESCADO DESTINADO AL CONSUMO HUMANO

1. Las materias primas utilizadas en la preparación de aceite de pescado destinado al consumo humano deberán:
 - a) proceder de establecimientos, incluidos los buques, registrados o autorizados en virtud del Reglamento (CE) n° 852/2004 o con arreglo al presente Reglamento;
 - b) derivarse de productos de la pesca aptos para el consumo humano y que cumplen las disposiciones establecidas en la presente sección;
 - c) ser transportados y almacenados en condiciones higiénicas;
 - d) ser refrigerados lo antes posible y permanecer a las temperaturas indicadas en el capítulo VII.

A modo de excepción a lo establecido en el punto 1, letra d), los operadores de empresas alimentarias no estarán obligados a refrigerar los productos de la pesca si estos productos enteros se van a utilizar directamente en la preparación de aceite de pescado para el consumo humano y las materias primas se han transformado en las 36 horas inmediatas a su carga, siempre y cuando se cumplan los criterios de frescura y el valor del nitrógeno básico volátil total (NBVT) de los productos de la pesca sin transformar no sobrepasen los límites establecidos en el anexo II, sección II, capítulo I, punto 1, del Reglamento (CE) n° 2074/2005 de la Comisión (*).

2. El proceso de preparación del aceite de pescado deberá garantizar que todas las materias primas destinadas a la preparación de aceite de pescado crudo se sometan a tratamiento, incluidas, en su caso, las fases de calentamiento, prensado, separación, centrifugado, transformación, refinado y purificación, antes de su puesta en el mercado para el consumidor final.
3. Siempre que las materias primas y el proceso de producción se ajusten a los requisitos aplicables al aceite de pescado destinado al consumo humano, los operadores de empresa alimentaria podrán producir y almacenar en el mismo edificio el aceite de pescado destinado al consumo humano y el aceite y la harina de pescado no destinados al consumo humano.
4. A la espera de la introducción de legislación comunitaria específica, los operadores de empresas alimentarias deberán garantizar el cumplimiento de la normativa nacional del aceite puesto en el mercado para el consumidor final.

(*) DO L 338 de 22.12.2005, p. 27.»;

- e) el capítulo V queda modificado como sigue:

- i) en el apartado introductorio se añade la siguiente frase:

«Los requisitos de las partes B y D no se aplicarán a los productos de la pesca enteros que se utilicen directamente en la preparación de aceite de pescado destinado al consumo humano.»

- ii) en la parte E, el punto 1 se sustituye por el texto siguiente:

«1. No se pondrán en el mercado productos de la pesca derivados de peces venenosos de las siguientes familias: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* y *Canthigasteridae*.

Los productos de la pesca frescos, preparados, congelados y transformados pertenecientes a la familia de los *Gempylidae*, en particular el *Ruvettus pretiosus* y el *Lepidocybium flavobrunneum*, solo podrán comercializarse embalados o envasados y deberán ser debidamente etiquetados para informar al consumidor sobre el modo de preparación o cocción adecuado y el riesgo relacionado con la presencia de sustancias con efectos gastrointestinales adversos.

En la etiqueta deberá figurar el nombre científico de los productos de la pesca junto al nombre común.»

- 2) En la sección IX, capítulo II, parte III, el punto 1 se sustituye por el texto siguiente:
- «1. Los operadores de empresa alimentaria que fabriquen productos lácteos deberán iniciar procedimientos para garantizar que, inmediatamente antes de ser sometida a tratamiento térmico y una vez sobrepasado su período de aceptación, especificado en los procedimientos basados en el APPCC:
- a) la leche cruda de vaca utilizada para preparar productos lácteos tenga una concentración de gérmenes a 30 °C inferior a 300 000 colonias por ml, y
- b) la leche de vaca tratada térmicamente utilizada para preparar productos lácteos tenga una concentración de gérmenes a 30 °C inferior a 100 000 colonias por ml.».
- 3) La sección X queda modificada como sigue:
- a) en el capítulo I, el punto 2 se sustituye por el texto siguiente:
- «2. Los huevos deberán almacenarse y transportarse hasta la venta al consumidor final a la temperatura, preferiblemente constante, más apropiada para garantizar la perfecta conservación de sus propiedades higiénicas, a menos que las autoridades competentes impongan requisitos nacionales de temperatura a las instalaciones de almacenamiento de huevos y a los vehículos utilizados para su transporte entre dichas instalaciones.»;
- b) en el capítulo II, parte II, el punto 1 se sustituye por el texto siguiente:
- «1. La cáscara de los huevos utilizados en la fabricación de ovoproductos deberá estar completamente desarrollada y no presentar roturas. No obstante, podrán utilizarse huevos resquebrajados para la fabricación de huevo líquido o de ovoproductos si el establecimiento de producción o un centro de embalado los entrega directamente a un establecimiento autorizado para fabricar huevo líquido o un establecimiento de transformación, donde deberán cascarse lo antes posible.».
-