

REGLUGERÐ FRAMKVÆMDASTJÓRNARINNAR (ESB) nr. 1276/2011

2012/EES/54/93

frá 8. desember 2011

um breytingu á III. viðauka við reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 853/2004 að því er varðar meðhöndlun til að drepa lífvænlega sníkla í fiskafurðum til manneldis (*)

FRAMKVÆMDASTJÓRN EVRÓPUSAMBANDSINS HEFUR,

með hliðsjón af sáttmálanum um starfshætti Evrópusambandsins,

með hliðsjón af reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 853/2004 frá 29. apríl 2004 um sérstakar reglur um hollustuhætti sem varða matvæli úr dýraríkinu ⁽¹⁾, einkum 1. mgr. 10. gr.,

og að teknu tilliti til eftirfarandi:

- 1) Í reglugerð (EB) nr. 853/2004 er mælt fyrir um sérstakar reglur um hollustuhætti sem varða matvæli úr dýraríkinu er gildi fyrir stjórnendur matvælafyrirtækja. Í henni er meðal annars kveðið á um að stjórnendur matvælafyrirtækja skuli því aðeins setja afurðir úr dýraríkinu á markað í Evrópusambandinu að þær hafi eingöngu verið tilreiddar og meðhöndlaðar í starfsstöðvum sem uppfylla viðeigandi kröfur í III. viðauka við þá reglugerð.
- 2) Í D-hluta III. kafla VIII. þáttar III. viðauka við reglugerð (EB) nr. 853/2004 er kveðið á um að stjórnendur matvælafyrirtækja þurfi að sjá til þess að tilteknar lagarafurðir, þ.m.t. þær sem eru hráar eða næstum hráar þegar þær eru borðaðar, séu frystimeðhöndlaðar til að drepa lífvænlega sníkla sem gætu stefnt heilbrigði neytenda í hættu.
- 3) Í apríl 2010 samþykkti Matvælaöryggisstofnun Evrópu vísindalegt álit um áhættumat á sníklum í lagarafurðum ⁽²⁾ (álit Matvælaöryggisstofnunar Evrópu) Álitid inniheldur upplýsingar varðandi tilvik þar sem lagarafurðir gætu skapað heilbrigðishættu vegna tilvistar lífvænlegra sníkla. Í álitu Matvælaöryggisstofnunarinnar eru einnig greind áhrif ýmiss konar meðhöndlunar sem drepur slíka sníkla í lagarafurðum.

(*) Þessi EB-gerð birtist í Stjtið. ESB L 327, 9.12.2011, bls. 39. Hennar var getið í ákvörðun sameiginlegu EES-nefndarinnar nr. 124/2012 frá 13. júlí 2012 um breytingu á I. viðauka (Heilbrigði dýra og plantna) við EES-samninginn, biður birtingar.

⁽¹⁾ Stjtið. ESB L 139, 30.4.2004, bls. 55.

⁽²⁾ *Tíðindi Matvælaöryggisstofnunar Evrópu* 2010 8(4), 1543.

- 4) Þó að álit Matvælaöryggisstofnunarinnar bendi til þess að telja verði hættu á að allur villtur sjó- og ferskvatnsfiskur innihaldi lífvænlega sníkla, sem skapa hættu fyrir heilbrigði manna ef þessar afurðir eru hráar eða næstum hráar þegar þær eru borðaðar, má lögbært yfirvald samþykka landsbundnar ráðstafanir sem heimila undanþágu frá frystimeðhöndlun, sem er krafist fyrir villtar lagarafurðir, ef faraldsfræðileg gögn sýna að fiskimiðin skapa ekki heilbrigðishættu vegna tilvistar sníkla. Tilkynna skal framkvæmdastjórninni um þessar landsbundnu ráðstafanir.
- 5) Matvælaöryggisstofnunin komst að þeirri niðurstöðu í álitu sínu að ef Atlantshafslax er alinn í kvíum eða eldiskerjum og fœðraður á fœðurlöndum, sem ólíklegt er að innihaldi lifandi sníkla, sé áhætta á sýkingu af völdum hringormalirfa óveruleg nema starfsvenjur í eldi breytist. Þó að komist sé að þeirri niðurstöðu í álitinu að ekki liggi fyrir fullnægjandi vöktunargögn fyrir aðra eldisfiska hefur Matvælaöryggisstofnunin sett fram viðmiðanir til að meta hvenær afurðir úr lagareldi skapa ekki heilbrigðishættu vegna tilvistar sníkla.
- 6) Ef sömu verklagsreglum í eldi er framfylgt og lagt er til grundvallar í viðmiðunum má því telja að aldar lagarafurðir, aðrar en Atlantshafslax, skapi óverulega áhættu að því er varðar sníkla sem gæti stefnt heilbrigði neytenda í hættu. Af þessum sökum má einnig undanþiggja slíkar lagarafurðir kröfum um frystingu jafnframt því að öflug heilsuvernd er ennþá tryggð.
- 7) Því er rétt að breyta kröfunum, sem settar eru fram í D-hluta III. kafla VIII. þáttar III. viðauka við reglugerð (EB) nr. 853/2004, svo tekið sé tillit til tiltekinna atriða í nýrri vísindalegri ráðgjöf í álitu Matvælaöryggisstofnunarinnar sem og til fenginnar reynslu.
- 8) Ráðstafanirnar, sem kveðið er á um í þessari reglugerð, eru í samræmi við álit fastanefndarinnar um matvælaferlið og heilbrigði dýra.

SAMÞYKKT REGLUGERÐ ÞESSA:

1. gr.

Ákvæðum III. viðauka við reglugerð (EB) nr. 853/2004 er breytt í samræmi við viðaukann við þessa reglugerð.

2. gr.

Reglugerð þessi öðlast gildi á tuttugasta degi eftir að hún birtist í *Stjórnartíðindum Evrópusambandsins*.

Reglugerð þessi er bindandi í heild sinni og gildir í öllum aðildarríkjunum án frekari lögfestingar.

Gjört í Brussel 8. desember 2011.

Fyrir hönd framkvæmdastjórnarinnar

forseti.

José Manuel BARROSO

VIÐAUKI

Í stað D-hluta III. kafla VIII. þáttar III. viðauka við reglugerð (EB) nr. 853/2004 komi eftirfarandi:

„D. KRÖFUR ER VARÐA SNÍKLA

1. Stjórnendur matvælafyrirtækja sem setja á markað eftirfarandi lagarafurðir úr ugghöndlun eða smokkum:
 - a) lagarafurðir, sem borðaðar eru hráar, eða
 - b) kryddlegnar, saltaðar og hvers kyns aðrar meðhöndlaðar lagarafurðir ef meðhöndlunin nægir ekki til að drepa lífvænlega snikilinn,skulu sjá til þess að hráefnið eða fullunna varan sé frystimeðhöndluð til að drepa lífvænlega sníkla sem gætu stofnað heilbrigði neytenda í hættu.
2. Að því er varðar alla aðra sníkla en ögður skal við frystimeðhöndlun lækka hitastigið í öllum hlutum afurðarinnar í a.m.k.:
 - a) $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ í a.m.k. 24 klst. eða
 - b) $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$ í a.m.k. 15 klst.
3. Stjórnendur matvælafyrirtækja þurfa ekki að beita þeirri frystimeðhöndlun, sem krafist er skv. 1. lið, á lagarafurðir sem:
 - a) hafa fengið eða fyrirhugað er að fá hitameðhöndlun fyrir neyslu sem drepur lífvænlega snikilinn. Ef um er að ræða aðra sníkla en ögður er afurðin hituð að $60\text{ }^{\circ}\text{C}$ kjarnahita eða meira í a.m.k. eina mínútu,
 - b) hafa verið rotvarðar sem frýstar lagarafurðir í nægilega langan tíma til að drepa lífvænlegu sniklana,
 - c) eru úr villtum afla, að því tilskildu að:
 - i. fyrir liggi faraldsfræðileg gögn sem sýna að upprunafiskimiðin skapa ekki heilbrigðishættu vegna tilvistar sníkla og
 - ii. ef það er með leyfi lögbæra yfirvaldsins,
 - d) eru úr fiskeldi, ræktaðar úr fósturvísun og hafa verið aldar eingöngu á fæðu sem getur ekki innihaldið lífvænlega sníkla sem skapa heilbrigðishættu, og uppfylla eitt af eftirfarandi skilyrðum:
 - i. hafa eingöngu verið aldar í umhverfi sem er laust við lífvænlega sníkla eða
 - ii. stjórnandi matvælafyrirtækis staðfestir með verklagsreglum, sem lögbært yfirvald hefur samþykkt, að lagarafurðirnar skapi ekki heilbrigðishættu vegna tilvistar lífvænlegra sníkla.
4. a) Þegar lagarafurðir, sem um getur í 1. lið, eru settar á markað skal fylgja þeim skjal frá þeim stjórnanda matvælafyrirtækis sem framkvæmir frystimeðhöndlunina, þar sem tilgreint er hvers konar frystimeðhöndlun afurðirnar hafa hlotið, nema þær séu afhentar lokaneytendum.
- b) Stjórnandi matvælafyrirtækis skal, áður en hann setur á markað lagarafurðir, sem um getur í c- og d-lið 3. liðar, sem hafa ekki fengið frystimeðhöndlun eða er ekki fyrirhugað að fái meðhöndlun fyrir neyslu sem drepur lífvænlega sníkla sem skapa heilbrigðishættu, sjá til þess að lagarafurðirnar séu frá fiskimiðum eða úr fiskeldi sem uppfyllir sérstöku skilyrðin sem um getur í einum af þessum liðum. Þetta ákvæði má uppfylla með upplýsingum á viðskiptaskjalinu eða öðrum upplýsingum sem fylgja lagarafurðunum.“