

NAŘÍZENÍ

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 1276/2011

ze dne 8. prosince 2011,

kterým se mění příloha III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, pokud jde o ošetření produktů rybolovu určených k lidské spotřebě za účelem usmrcení životaschopných parazitů

(Text s významem pro EHP)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

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⁽¹⁾, a zejména na čl. 10 odst. 1 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu vztahující se na provozovatele potravinářských podniků. Mimo jiné je v něm stanoveno, že provozovatelé potravinářských podniků smějí uvést produkty živočišného původu na trh v Evropské unii pouze tehdy, pokud byly připraveny a bylo s nimi manipulováno výhradně v zařízeních, která splňují příslušné požadavky přílohy III uvedeného nařízení.

(2) Příloha III oddíl VIII kapitola III část D nařízení (ES) č. 853/2004 stanoví, že provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby některé produkty rybolovu, včetně těch, které jsou určeny ke spotřebě v syrovém nebo téměř syrovém stavu, byly ošetřeny zmrazením za účelem usmrcení životaschopných parazitů, kteří mohou představovat riziko pro zdraví spotřebitele.

(3) V dubnu 2010, přijal Evropský úřad pro bezpečnost potravin vědecké stanovisko týkající se posuzování rizik spojených s přítomností parazitů v produktech rybolovu⁽²⁾ (stanovisko EFSA). Uvedené stanovisko zahrnuje informace o případech, ve kterých mohou produkty rybolovu představovat zdravotní riziko, pokud jde o přítomnost životaschopných parazitů. Stanovisko EFSA rovněž analyzuje účinky různých ošetření k usmrcování těchto parazitů v produktech rybolovu.

(4) Ačkoliv stanovisko EFSA uvádí, že u všech ulovených volně žijících mořských i sladkovodních ryb je nutné očekávat riziko výskytu životaschopných parazitů nebezpečných pro lidské zdraví, mají-li být tyto produkty konzumovány v syrovém nebo téměř syrovém stavu, v případě, že epizootologické údaje ukazují, že rybolovné revíry nepředstavují zdravotní riziko, pokud jde o přítomnost parazitů, může příslušný orgán přijmout vnitrostátní opatření, která povolují výjimku z požadovaného ošetření zmrazením u produktů rybolovu pocházejících z úlovků volně žijící druhů. Tato vnitrostátní opatření by měla být oznámena Komisi.

(5) Stanovisko EFSA uvádí, že v případě lososa obecného chovaného v plovoucích klecích nebo pozemních nádržích a krmeného krmnými směsmi, u kterých není pravděpodobné, že obsahují živé parazity, je riziko infekce larvami rodu *Anisakis* zanedbatelné, pokud nedojde ke změně chovné praxe. Ačkoliv stanovisko uvádí, že pro jiné ryby z farmových chovů nejsou k dispozici dostatečné údaje o sledování, stanovil EFSA kritéria pro posuzování toho, v jakém případě produkty rybolovu z akvakultury nepředstavují zdravotní riziko, pokud jde o přítomnost parazitů.

(6) Proto, jsou-li dodržovány stejné chovatelské postupy založené na těchto kritériích, může být i u jiných produktů akvakultury, než je losos obecný, riziko výskytu parazitů, kteří mohou pro spotřebitele představovat zdravotní riziko, považováno za zanedbatelné. Tyto produkty akvakultury mohou být tudíž rovněž osvobozeny od požadavků na zmrazení, přičemž vysoká úroveň ochrany zdraví zůstane zajištěna.

(7) Je proto vhodné změnit požadavky stanovené v příloze III oddíle VIII kapitole III části D nařízení (ES) č. 853/2004, aby byly zohledněny některé body nových vědeckých doporučení uvedených ve stanovisku EFSA i získané praktické zkušenosti.

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

⁽¹⁾ Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 55.

⁽²⁾ EFSA Journal 2010; 8(4):1543.

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

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

Článek 2

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

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

V Bruselu dne 8. prosince 2011.

Za Komisi
José Manuel BARROSO
předseda

PŘÍLOHA

V příloze III oddíle VIII kapitole III nařízení (ES) č. 853/2004 se část D nahrazuje tímto:

„D. POŽADAVKY TÝKAJÍCÍ SE PARAZITŮ

1. Provozovatelé potravinářských podniků, kteří uvádějí na trh následující produkty rybolovu získané z ryb nebo měkkýšů hlavonožců:
 - a) produkty rybolovu určené ke spotřebě v syrovém stavu; nebo
 - b) marinované, nasolené a další jinak upravené produkty rybolovu, není-li ošetření dostačující k usmrcení životaschopného parazita,

musí zajistit, aby surovina nebo konečný produkt byly ošetřeny zmrazením za účelem usmrcení životaschopných parazitů, kteří mohou představovat riziko pro zdraví spotřebitele.
2. V případě parazitů jiných než motolice (trematody) musí při ošetření zmrazením dojít ke snížení teploty ve všech částech produktu na nejméně:
 - a) – 20 °C po dobu nejméně 24 hodin; nebo
 - b) – 35 °C po dobu nejméně 15 hodin.
3. Provozovatelé potravinářských podniků nemusí provádět ošetření zmrazením stanovené v bodě 1 u produktů rybolovu:
 - a) které byly tepelně upraveny nebo jsou před spotřebou určeny k tepelné úpravě, která životaschopného parazita usmrtí. V případě parazitů jiných než motolice (trematody) se produkt zahřeje po dobu nejméně jedné minuty na teplotu v jádře 60 °C či více;
 - b) které byly uchovány jako zmrazené produkty rybolovu po dostatečně dlouhou dobu, aby došlo k usmrcení životaschopných parazitů;
 - c) z úlovků volně žijící druhů za předpokladu, že:
 - i) jsou k dispozici epizootologické údaje, podle kterých rybolovný revír, z něhož produkty pocházejí, nepředstavuje zdravotní riziko, pokud jde o přítomnost parazitů, a
 - ii) povolí to příslušný orgán;
 - d) pocházejících z akvakultury chované od embryí a krmené výhradně potravou, která nemůže obsahovat životaschopné parazity, kteří představují zdravotní riziko, a je splněn jeden z těchto požadavků:
 - i) byly chovány výlučně v prostředí, které je prosté životaschopných parazitů, nebo
 - ii) provozovatel potravinářského podniku ověřuje prostřednictvím postupů schválených příslušným orgánem, že produkty rybolovu nepředstavují zdravotní riziko, pokud jde o přítomnost životaschopných parazitů.
4. a) Při uvedení na trh, s výjimkou dodávání konečnému spotřebiteli, musí být produkty rybolovu uvedené v bodě 1 doprovázeny dokladem vydaným provozovatelem potravinářského podniku provádějícím ošetření zmrazením, v němž je uveden typ ošetření zmrazením, kterému byly produkty podrobeny.
- b) Před uvedením na trh produktů rybolovu uvedených v bodě 3 písm. c) a d), které nebyly podrobeny ošetření zmrazením nebo které před spotřebou nejsou určeny k ošetření, které usmrtí životaschopné parazity, kteří představují zdravotní riziko, musí provozovatel potravinářského podniku zajistit, že produkty rybolovu pocházejí z rybolovného revíru nebo chovu ryb, které splňují zvláštní podmínky stanovené v jednom z uvedených bodů. Tohoto ustanovení může být splněno uvedením informace v obchodním dokladu nebo jakýchkoli jiných údajích doprovázejících dotčené produkty rybolovu.“