

# VERORDNUNGEN

## VERORDNUNG (EU) Nr. 1276/2011 DER KOMMISSION

vom 8. Dezember 2011

### zur Änderung von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Behandlung zur Abtötung lebensfähiger Parasiten in Fischereierzeugnissen für den menschlichen Verzehr

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs<sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 10 Absatz 1,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 enthält spezifische, von Lebensmittelunternehmern einzuhaltende Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs. Sie sieht unter anderem vor, dass Lebensmittelunternehmer Erzeugnisse tierischen Ursprungs in der Europäischen Union nur in Verkehr bringen dürfen, wenn sie ausschließlich in Betrieben bearbeitet und behandelt worden sind, die den einschlägigen Anforderungen von Anhang III der genannten Verordnung genügen.
- (2) Gemäß Anhang III Abschnitt VIII Kapitel III Teil D der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 müssen Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass bestimmte Fischereierzeugnisse, einschließlich der Fischereierzeugnisse, die roh oder fast roh verzehrt werden, einer Gefrierbehandlung zur Abtötung lebensfähiger Parasiten unterzogen werden, die für die Verbrauchergesundheit ein Risiko darstellen können.
- (3) Im April 2010 nahm die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit ein wissenschaftliches Gutachten zur Risikobewertung von Parasiten in Fischereierzeugnissen<sup>(2)</sup> (das EFSA-Gutachten) an. Dieses Gutachten enthält Informationen über die Fälle, in denen Fischereierzeugnisse eine Gesundheitsgefahr wegen des Vorhandenseins lebensfähiger Parasiten darstellen können. In dem EFSA-Gutachten werden auch die Auswirkungen verschiedener Behandlungen zur Abtötung solcher Parasiten in Fischereierzeugnissen untersucht.
- (4) In dem EFSA-Gutachten wird zwar darauf hingewiesen, dass bei allen See- oder Süßwasserfischen aus Wildfang

davon auszugehen ist, dass sie lebensfähige für die menschliche Gesundheit gefährliche Parasiten enthalten, wenn sie roh oder fast roh verzehrt werden sollen, doch kann die zuständige Behörde nationale Maßnahmen zur Genehmigung einer Ausnahmeregelung hinsichtlich der vorgeschriebenen Gefrierbehandlung von Fischereierzeugnissen aus Wildfang annehmen, wenn anhand epidemiologischer Daten belegt wird, dass die Fanggründe keine Gesundheitsgefahr wegen des Vorhandenseins von Parasiten bergen. Diese nationalen Maßnahmen sollten der Kommission gemeldet werden.

- (5) In dem Gutachten kommt die EFSA zu dem Schluss, dass das Risiko der Infektion mit Anisakis-Larven bei Aufzucht von Zuchtlachs (Atlantischer Lachs) in schwimmenden Käfigen oder in Becken an Land und Fütterung mit Mischfuttermitteln, in denen wahrscheinlich keine lebenden Parasiten enthalten sind, vernachlässigbar ist, sofern keine Änderungen der Haltungspraxis eintreten. In dem Gutachten wird zwar der Schluss gezogen, dass keine ausreichenden Überwachungsdaten für andere Zuchtfische vorliegen, die EFSA hat jedoch Kriterien festgelegt, anhand deren geprüft werden kann, wann Fischereierzeugnisse aus Aquakultur keine Gesundheitsgefahr wegen des Vorhandenseins von Parasiten darstellen.
- (6) Werden also die gleichen Aufzuchtverfahren auf Grundlage dieser Kriterien angewandt, kann man davon ausgehen, dass auch andere Zucht-Fischereierzeugnisse als Atlantischer Lachs ein vernachlässigbares Risiko des Vorhandenseins von Parasiten bergen, die eine Gesundheitsgefahr für die Verbraucher darstellen können. Folglich können solche Zucht-Fischereierzeugnisse auch von der vorgeschriebenen Gefrierbehandlung ausgenommen werden, wobei gleichzeitig das hohe Gesundheitsschutzniveau gewährleistet ist.
- (7) Daher sollten die Bestimmungen in Anhang III Abschnitt VIII Kapitel III Teil D der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 dahingehend geändert werden, dass bestimmte Punkte der neuen wissenschaftlichen Erkenntnisse des EFSA-Gutachtens und die praktische Erfahrung berücksichtigt werden.
- (8) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für die Lebensmittelkette und Tiergesundheit —

<sup>(1)</sup> ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55.

<sup>(2)</sup> EFSA Journal 2010, 8(4):1543.

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wird entsprechend dem Anhang der vorliegenden Verordnung geändert.

*Artikel 2*

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 8. Dezember 2011

*Für die Kommission*

*Der Präsident*

José Manuel BARROSO

---

## ANHANG

In Anhang III Abschnitt VIII Kapitel III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erhält Teil D folgende Fassung:

## „D. VORSCHRIFTEN ZUM SCHUTZ VOR PARASITEN

1. Lebensmittelunternehmer, die folgende, aus Flossenfischen oder Cephalopoden gewonnene Fischereierzeugnisse in Verkehr bringen,
  - a) Fischereierzeugnisse, die zum rohen Verzehr bestimmt sind, oder
  - b) marinierte, gesalzene und anderweitig behandelte Fischereierzeugnisse, sofern die Behandlung nicht zur Abtötung der lebensfähigen Parasiten ausreicht,müssen sicherstellen, dass der Rohstoff oder das Enderzeugnis einer Gefrierbehandlung zur Abtötung lebensfähiger Parasiten unterzogen wird, die ein Risiko für die Verbrauchergesundheit darstellen können.
2. Zur Gefrierbehandlung bei anderen Parasiten als Trematoden muss die Temperatur in allen Teilen des Erzeugnisses gesenkt werden auf mindestens
  - a) – 20 °C mindestens 24 Stunden lang; oder
  - b) – 35 °C mindestens 15 Stunden lang.
3. Die Lebensmittelunternehmer brauchen die in Nummer 1 vorgeschriebene Gefrierbehandlung nicht auf Fischereierzeugnisse anzuwenden,
  - a) die vor dem Verzehr einer Hitzebehandlung unterzogen wurden oder unterzogen werden sollen, die lebensfähige Parasiten abtötet. Bei anderen Parasiten als Trematoden wird das Erzeugnis mindestens 1 min lang auf eine Kerntemperatur von mindestens 60 °C erhitzt;
  - b) die als gefrorene Fischereierzeugnisse so lange aufbewahrt wurden, dass die lebensfähigen Parasiten abgetötet sind;
  - c) die aus Wildfang stammen, sofern
    - i) epidemiologische Daten vorliegen, die belegen, dass die Herkunftsfanggründe keine Gesundheitsgefahr wegen des Vorhandenseins von Parasiten darstellen, und
    - ii) die zuständige Behörde dies genehmigt;
  - d) die aus Fischzucht stammen, aus Embryonen gezogen und ausschließlich Futtermittel erhalten, in denen keine lebensfähigen Parasiten vorkommen, die eine Gesundheitsgefahr darstellen, und sofern eine der folgenden Anforderungen erfüllt ist:
    - i) sie wurden ausschließlich in einer Umgebung aufgezogen, die frei von lebensfähigen Parasiten ist; oder
    - ii) der Lebensmittelunternehmer überprüft anhand von durch die zuständige Behörde genehmigten Verfahren, dass die Fischereierzeugnisse keine Gesundheitsgefahr wegen des Vorhandenseins lebensfähiger Parasiten darstellen.
4. a) Beim Inverkehrbringen, außer bei der Abgabe an den Endverbraucher, muss den in Nummer 1 genannten Fischereierzeugnissen ein von dem Lebensmittelunternehmer, der die Gefrierbehandlung durchführt, ausgestelltes Dokument beigelegt sein, in dem die Art der Gefrierbehandlung angegeben ist, der die Erzeugnisse unterzogen wurden.
- b) Vor dem Inverkehrbringen der in Nummer 3 Buchstaben c und d genannten Fischereierzeugnisse, die keiner Gefrierbehandlung unterzogen wurden oder die vor dem Verzehr keiner Behandlung zur Abtötung lebensfähiger Parasiten, die eine Gesundheitsgefahr darstellen, unterzogen werden sollen, muss ein Lebensmittelunternehmer sicherstellen, dass die Fischereierzeugnisse von einem Fanggrund oder einer Fischzucht stammen, der/die die besonderen, in einem dieser Buchstaben genannten Bedingungen erfüllt. Dieser Bestimmung kann durch Angaben im Handelspapier oder andere Angaben, die den Fischereierzeugnissen beigelegt werden, entsprochen werden.“