

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1276/2011 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 8ης Δεκεμβρίου 2011

για την τροποποίηση του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την επεξεργασία για την καταστροφή των βιώσιμων παρασίτων στα αλιευτικά προϊόντα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 10 παράγραφος 1,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 επιβάλλει στους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων ειδικούς κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης. Προβλέπει, μεταξύ άλλων, ότι οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων μπορούν να διαθέτουν στην αγορά της Ευρωπαϊκής Ένωσης προϊόντα ζωικής προέλευσης μόνον εάν τα προϊόντα αυτά έχουν παρασκευασθεί και υποστεί χειρισμούς αποκλειστικά σε εγκαταστάσεις που ικανοποιούν τις σχετικές απαιτήσεις του παραρτήματος III του εν λόγω κανονισμού.

(2) Το μέρος Δ του κεφαλαίου III του τμήματος VIII του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 προβλέπει ότι οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να εξασφαλίζουν ότι ορισμένα αλιευτικά προϊόντα, συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων που καταναλώνονται ωμά ή σχεδόν ωμά, υποβάλλονται σε επεξεργασία κατάψυξης για την καταστροφή των βιώσιμων παρασίτων που μπορεί να παρουσιάζουν κίνδυνο για την υγεία του καταναλωτή.

(3) Τον Απρίλιο του 2010 η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων εξέδωσε επιστημονική γνώμη σχετικά με την αξιολόγηση του κινδύνου λόγω παρασίτων στα προϊόντα αλιείας⁽²⁾ (γνώμη EFSA). Η γνώμη αυτή περιλαμβάνει πληροφορίες όσον αφορά τις περιπτώσεις κατά τις οποίες τα αλιευτικά προϊόντα ενδέχεται να παρουσιάζουν κίνδυνο για την υγεία ως προς την ύπαρξη βιώσιμων παρασίτων. Η γνώμη της EFSA αναλύει επίσης τις επιπτώσεις των διαφόρων μεθόδων επεξεργασίας για την καταστροφή αυτών των παρασίτων στα προϊόντα αλιείας.

(4) Αν και στη γνώμη της EFSA αναφέρεται ότι όλα τα μη εκτρεφόμενα ψάρια, αλμυρών ή γλυκών υδάτων, πρέπει να θεωρείται ότι ενδέχεται να περιέχουν βιώσιμα παράσιτα που παρουσιάζουν κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία, εφόσον τα προϊόντα αυτά καταναλώνονται ωμά ή σχεδόν ωμά, στην περίπτωση που τα επιδημιολογικά δεδομένα δείχνουν ότι τα πεδία αλιείας δεν παρουσιάζουν κίνδυνο για την υγεία ως προς την ύπαρξη παρασίτων, η αρμόδια αρχή μπορεί να θεσπίσει εθνικά μέτρα που επιτρέπουν την εξαίρεση από την απαιτούμενη επεξεργασία κατάψυξης για τα προϊόντα αλιείας που προέρχονται από μη εκτρεφόμενα αλιεύματα. Τα εν λόγω εθνικά μέτρα κοινοποιούνται στην Επιτροπή.

(5) Η γνώμη της EFSA καταλήγει στο συμπέρασμα ότι, εφόσον ο σολομός εκτροφής Ατλαντικού εκτρέφεται σε πλωτά κλουβιά ή σε χερσαίες δεξαμενές και τρέφεται με σύνθετες ζωοτροφές, οι οποίες είναι απίθανο να περιέχουν ζωντανά παράσιτα, ο κίνδυνος μόλυνσης με προνύμφες Anisakis είναι αμελητέος, εκτός εάν επέλθουν αλλαγές στις πρακτικές εκτροφής. Αν και η γνώμη καταλήγει στο συμπέρασμα ότι δεν υπάρχουν επαρκή στοιχεία παρακολούθησης για κανένα άλλο είδος εκτρεφόμενου ψαριού, η EFSA έχει καθιερώσει κριτήρια για να εξετάζεται κατά πόσον τα προϊόντα αλιείας που προέρχονται από υδατοκαλλιέργειες παρουσιάζουν ή όχι κίνδυνο για την υγεία ως προς την ύπαρξη παρασίτων.

(6) Κατά συνέπεια, εάν εφαρμόζονται οι ίδιες διαδικασίες εκτροφής με βάση τα ανωτέρω κριτήρια, μπορεί να θεωρηθεί ότι και άλλα είδη εκτρεφόμενων ψαριών, εκτός από το σολομό Ατλαντικού, παρουσιάζουν αμελητέο κίνδυνο ύπαρξης παρασίτων που θα αποτελούσαν απειλή για την υγεία του καταναλωτή. Κατά συνέπεια, τα εκτρεφόμενα κατ' αυτό τον τρόπο αλιευτικά προϊόντα μπορούν επίσης να εξαιρεθούν από την απαίτηση κατάψυξης, ενώ εξασφαλίζεται υψηλό επίπεδο προστασίας της υγείας.

(7) Είναι επομένως σκόπιμο να τροποποιηθούν οι απαιτήσεις που καθορίζονται στο Μέρος Δ του κεφαλαίου III του τμήματος VIII του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 προκειμένου να ληφθούν υπόψη ορισμένα σημεία των νέων επιστημονικών συμβουλών που περιλαμβάνονται στη γνώμη της EFSA και η πρακτική εμπειρία που αποκτήθηκε.

(8) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων,

⁽¹⁾ ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 55.

⁽²⁾ Δελτίο EFSA 2010, 8(4):1543.

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Το παράρτημα III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από την ημερομηνία δημοσίευσής του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 8 Δεκεμβρίου 2011.

Για την Επιτροπή
Ο Πρόεδρος
José Manuel BARROSO

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Στο κεφάλαιο III του τμήματος VIII του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, το μέρος Δ αντικαθίσταται ως εξής:

«Δ. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΑΡΑΣΙΤΑ

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που διαθέτουν στην αγορά τα ακόλουθα προϊόντα αλιείας που προέρχονται από ψάρια με πτερύγια ή κεφαλόποδα μαλάκια:

- α) αλιευτικά προϊόντα που καταναλώνονται ωμά· ή
β) μαριναρισμένα, αλατισμένα και οποιαδήποτε άλλα αλιευτικά προϊόντα που τυγχάνουν επεξεργασίας, εφόσον η επεξεργασία τους δεν επαρκεί για την καταστροφή των βιώσιμων παρασίτων,

πρέπει να εξασφαλίζουν ότι η πρώτη ύλη ή το τελικό προϊόν υποβάλλονται σε επεξεργασία κατάψυξης, προκειμένου να καταστραφούν τα βιώσιμα παράσιτα που μπορεί να παρουσιάζουν κίνδυνο για την υγεία του καταναλωτή.

2. Για τα παράσιτα εκτός από τα τριμητώδη η επεξεργασία κατάψυξης πρέπει να συνίσταται σε μείωση της θερμοκρασίας σε όλα τα μέρη του προϊόντος τουλάχιστον σε:

- α) – 20 °C επί 24 ώρες τουλάχιστον· ή
β) – 35 °C επί 15 ώρες τουλάχιστον.

3. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δεν χρειάζεται να προβαίνουν στην επεξεργασία κατάψυξης που προβλέπεται στο σημείο 1 για προϊόντα αλιείας τα οποία:

α) έχουν υποβληθεί ή πρόκειται να υποβληθούν πριν από την κατανάλωση σε θερμική επεξεργασία προκειμένου να καταστραφούν τα βιώσιμα παράσιτα. Στην περίπτωση παρασίτων εκτός από τα τριμητώδη το προϊόν θερμαίνεται σε θερμοκρασία πυρήνος 60 °C ή και άνω επί ένα λεπτό τουλάχιστον·

β) έχουν διατηρηθεί ως κατεψυγμένα προϊόντα αλιείας για χρονικό διάστημα αρκετά μεγάλο ώστε να καταστραφούν τα βιώσιμα παράσιτα·

γ) προέρχονται από ελεύθερη αλιεία, με την προϋπόθεση ότι:

i) τα διαθέσιμα επιδημιολογικά δεδομένα δείχνουν ότι τα αλιευτικά πεδία καταγωγής δεν παρουσιάζουν κίνδυνο για την υγεία ως προς την ύπαρξη παρασίτων, και

ii) το επιτρέπει η αρμόδια αρχή·

δ) προέρχονται από ιχθυοκαλλιέργεια εμβρύων και έχουν τραφεί αποκλειστικά με τροφές που δεν είναι δυνατόν να περιέχουν βιώσιμα παράσιτα που παρουσιάζουν κίνδυνο για την υγεία, και ικανοποιείται μία από τις ακόλουθες απαιτήσεις:

i) έχουν εκτραφεί αποκλειστικά σε περιβάλλον απαλλαγμένο από βιώσιμα παράσιτα· ή

ii) ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων επιβεβαιώνει, μέσω διαδικασιών εγκεκριμένων από την αρμόδια αρχή, ότι τα αλιευτικά προϊόντα δεν παρουσιάζουν κίνδυνο για την υγεία ως προς την ύπαρξη βιώσιμων παρασίτων.

4. α) Κατά τη διάθεση στην αγορά, εκτός από τις περιπτώσεις που διατίθενται στον τελικό καταναλωτή, τα αλιευτικά προϊόντα που αναφέρονται στο σημείο 1 πρέπει να συνοδεύονται από έγγραφο εκδιδόμενο από τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων η οποία προβαίνει στην επεξεργασία κατάψυξης με το οποίο πιστοποιείται το είδος της επεξεργασίας κατάψυξης στην οποία έχουν υποβληθεί τα προϊόντα.

β) Πριν από τη διάθεση στην αγορά των προϊόντων αλιείας που αναφέρονται στα σημεία 3 γ) και δ) τα οποία δεν έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία κατάψυξης ή δεν πρόκειται να υποβληθούν πριν από την κατανάλωση σε επεξεργασία για την καταστροφή των βιώσιμων παρασίτων που παρουσιάζουν κίνδυνο για την υγεία, ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων πρέπει να εξασφαλίζει ότι τα αλιευτικά προϊόντα προέρχονται από πεδίο αλιείας ή ιχθυοκαλλιέργεια που πληροί τις ειδικές προϋποθέσεις που αναφέρονται σε ένα από αυτά τα σημεία. Η διάταξη αυτή μπορεί να εφαρμοστεί με την παροχή πληροφοριών που περιέχονται στο εμπορικό έγγραφο ή οποιεσδήποτε άλλες πληροφορίες που συνοδεύουν τα αλιευτικά προϊόντα.»