

# MÄÄRUSED

## KOMISJONI MÄÄRUS (EL) nr 1276/2011,

8. detsember 2011,

millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa seoses töötlemisega inimtoiduks ettenähtud kalatoodetes leiduvate eluvõimeliste parasiitide hävitamiseks

(EMPs kohaldatav tekst)

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrust (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad,<sup>(1)</sup> eriti selle artikli 10 lõiget 1,

ning arvestades järgmist:

(1) Määruses (EÜ) nr 853/2004 on kehtestatud loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad toidukäitlejatele. Muu hulgas on sätestatud, et toidukäitlejad tohivad viia Euroopa Liidu turule loomset päritolu tooteid tingimusel, et need on valmistatud ja käideldud eranditult ettevõtetes, mis vastavad kõnealuse määruse III lisa vastavatele nõuetele.

(2) Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao III peatüki D osas on sätestatud, et toidukäitlejad peavad tagama, et teatavaid kalatooteid, sealhulgas toorelt või peaaegu toorelt tarvitavaid tooteid, töödeldaks külmutamise teel, et hävitada elujõulisi parasiite, mis võivad olla inimeste tervisele ohtlikud.

(3) 2010. aasta aprillis võttis Euroopa Toiduohutusamet vastu teadusliku arvamuse, milles hinnati kalatoodetes leiduvate parasiitide ohtlikkust<sup>(2)</sup> (edaspidi „toiduohutusameti arvamus“). Kõnealuses arvamuses on esitatud teave, millistel juhtudel võivad kalatooted eluvõimeliste parasiitide tõttu olla tervisele ohtlikud. Toiduohutusameti arvamus on ka analüüsitud mitmesuguste töötlemisviiside mõju kalatoodetes leiduvate parasiitide hävitamisel.

(4) Kuigi toiduohutusameti arvamuses tõdetakse, et kõiki püütud looduslikke magevee- ja merekalu tuleb käsitada inimestele ohtlikena eluvõimeliste parasiitide tõttu, kui kalatooteid süüakse toorelt või peaaegu toorelt, võib pädev asutus võtta vastu riiklikud meetmed, millega võidakse teha erand püütud looduslike kalatoodete puhul nõutavast külmutamise teel töötlemisest, kui epidemioloogilised andmed näitavad, et asjaomases kalastuspiirkonnas ei ole parasiitide leidumise ohtu. Sellistest riiklikest meetmetest tuleks komisjonile teatada.

(5) Toiduohutusameti arvamus esitatakse järelalus, et kui tehistingimustes kasvatatakse Atlandi väärislõhet kalabasseinides ja sumpades ning toidetakse segajõusöödaga, milles elavate parasiitide olemasolu on vähetõenäoline, on ümarussiga *Anisakis* sp. nakatumise oht tühine, kuni kalakasvatust viise ei muudeta. Kuigi järelalus sedastatakse, et muu tehistingimustes kasvatatud kala kohta ei ole piisavalt andmeid kogutud, on Euroopa Toiduohutusamet koostanud nõuded, mille alusel teha kindlaks, kas vesiviljeldud kala on parasiitide tõttu inimese tervisele ohtlik.

(6) Seega, kui kalakasvandustes kasutatakse eespool nimetatud nõuetele vastavaid kasvatusviise, võib lugeda, et tarbijal on tervisele ohtlike parasiitidega nakatumise oht tühine ka muude tehistingimustes kasvatatud kalade puhul peale Atlandi väärislõhe. Järelikult võib ka selliste vesiviljeldud kalatoodete puhul teha külmutamisnõudest erandi, tagades samal ajal tarbijate tervise kõrgetasemelise kaitse.

(7) Sellepärast on asjakohane muuta määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao III peatüki D osas sätestatud nõudeid, et võtta arvesse teatavaid toiduohutusameti arvamus esitatud uusi teaduslikke seisukohti ja praktilisi kogemusi.

(8) Käesoleva määrusega ette nähtud meetmed on kooskõlas toiduahela ja loomatervishoiu alalise komitee arvamusga,

<sup>(1)</sup> ELT L 139, 30.4.2004, lk 55.

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

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

*Artikkel 1*

Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa asendatakse käesoleva määruse lisaga.

*Artikkel 2*

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 8. detsember 2011

*Komisjoni nimel*  
*president*  
José Manuel BARROSO

---

## LISA

Määruse (EÜ) nr 853/2004 III lisa VIII jao III peatüki D osa asendatakse järgmisega:

## „D. PARASIITE KÄSITLEVAD NÕUDED

1. Toidukäitlejatel, kes viivad turule järgmisi tooteid kalast ja peajalgsetest:
  - a) toorelt tarbimiseks ette nähtud kalatooted ja
  - b) marineeritud, soolatud või muul viisil töödeldud kalatooted, kui töötlus ei ole piisav eluvõimeliste parasiitide hävitamiseks,tuleb tagada toorme või lõpptoote töötlemine külmutamise teel, et häviksid tarbijate tervisele ohtlikud eluvõimelised parasiidid.
2. Muude parasiitide puhul (v.a imiussid) tuleb külmutamise teel töötlemisel langetada toote sisetemperatuur kõikides toote osades vähemalt temperatuurini
  - a) – 20 °C vähemalt 24 tunniks või
  - b) – 35 °C vähemalt 15 tunniks.
3. Toidukäitlejad ei pea tegema punktis 1 sätestatud külmutamise teel töötlemist kalatoodetele,
  - a) mida on kuumtöödeldud või mida kuumtöödeldakse enne tarbimist viisil, mis hävitab eluvõimelised parasiidid. Muude parasiitide puhul (v.a imiussid) tuleb toodet kuumutada vähemalt 1 minut nii, et toote sisetemperatuur oleks vähemalt 60 °C;
  - b) mida on hoitud külmutatult nii kaua, et see on piisav eluvõimeliste parasiitide hävitamiseks;
  - c) mis on looduslikust kalast,
    - i) kui on saadaval epidemioloogilised andmed, mis näitavad, et kala on pärit kalastamispiirkonnast, kus ei ole parasiitide leidumise ohtu, ja
    - ii) kui pädev asutus annab vastava loa;
  - d) mis on pärit kalakasvandusest, kasvatatud embrüotest ja mida on söödetud ainult sellise söödaga, milles ei leidu eluvõimelisi parasiite, mis on tervisele ohtlikud, ning täidetud on üks järgmistest tingimustest:
    - i) kala on kasvanud ainult sellises keskkonnas, kus ei leidu eluvõimelisi parasiite, või
    - ii) toidukäitleja tõendab pädeva asutuse heakskiidetud menetlusega, et kalatooted ei ole eluvõimeliste parasiitide tõttu ohtlikud.
4. a) Turule viimiseks, v.a lõpptarbijale tarnimisel, tuleb punktis 1 nimetatud kalatoodetele lisada toodet külmutamise teel töödeldud toidukäitleja vormistatud dokument, milles on kirjas toote külmtöötlemise viis.
  - b) Enne punkti 3 alapunktides c ja d osutatud kalatoodete turule viimist, kui neid ei ole külmutamise teel töödeldud või kui neid ei ole ette nähtud enne tarbimist töödelda viisil, mis hävitaks tervisele ohtlikud eluvõimelised parasiidid, peab toidukäitleja tagama, et kalatooted pärinevad sellisest kalastuspiirkonnast või kalakasvandusest, mis vastab ühes nimetatud punktis sätestatud erinõuetele. Teabe selle sätte täitmise kohta võib esitada kaubadokumendis või muus kalatoodete saatedokumendis.”