

ASETUKSET

KOMISSION ASETUS (EY) N:o 1276/2011,

annettu 8 päivänä joulukuuta 2011,

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteen III muuttamisesta siltä osin kuin on kyse käsittelystä elinkelpoisten loisten hävittämiseksi ihmisravinnoksi tarkoitetuista kalastustuotteista

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 10 artiklan 1 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Asetuksessa (EY) N:o 853/2004 säädetään eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä elintarvikealan toimijoita varten. Siinä säädetään muun muassa, että elintarvikealan toimijat voivat saattaa markkinoille Euroopan unionissa eläinperäisiä tuotteita vain, jos ne on valmistettu ja käsitelty yksinomaan laitoksissa, jotka täyttävät kyseisen asetuksen liitteessä III vahvistetut asiaa koskevat vaatimukset.

(2) Asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan VIII jakson III luvun D osassa säädetään, että elintarvikealan toimijoiden on huolehdittava siitä, että tietyille kalastustuotteille, muun muassa sellaisille, jotka syödään raakana tai lähes raakana, tehdään jäädytyskäsittely sellaisten elinkelpoisten loisten hävittämiseksi, joista saattaa aiheutua riski kuluttajien terveydelle.

(3) Euroopan elintarviketurvallisuusviranomainen antoi huhtikuussa 2010 tieteellisen lausunnon ⁽²⁾ kalastustuotteissa esiintyviä loisia koskevasta riskinarvioinnista, jäljempänä 'EFSA:n lausunto'. Lausuntoon sisältyy tietoja tapauksista, joissa kalastustuotteet voivat aiheuttaa terveysvaaran niissä olevien elinkelpoisten loisten vuoksi. Lisäksi EFSA:n lausunnossa analysoidaan tällaisten loisten hävittämiseen kalastustuotteista tarkoitettujen erilaisten käsittelyjen vaikutuksia.

(4) EFSA:n lausunnon mukaan kaikkiin luonnonvaraisina pyydettyihin suolaisen ja makean veden kaloihin on katsottava liittyvän riski siitä, että ne sisältävät ihmisen terveydelle vaarallisia elinkelpoisia loisia, jos kyseisiä tuotteita syödään raakana tai lähes raakana, mutta kun on kyse tapauksista, joissa epidemiologiset tiedot osoittavat, että tietty pyyntialue ei aiheuta loisten esiintymiseen perustuvaa terveysvaaraa, toimivaltainen viranomainen voi antaa kansallisia säännöksiä, joilla sallitaan poikkeaminen luonnonvaraisina pyydettyistä kaloista johdetuilta kalastustuotteilta vaaditusta jäädytyskäsittelystä. Komissiolle on ilmoitettava näistä kansallisista säännöksistä.

(5) EFSA:n lausunnossa päädytään siihen tulokseen, että jos viljeltyä Atlantin lohta kasvatetaan verkkoaltaissa tai maa-altaissa ja niille syötetään rehuseoksia, joissa elävien loisten esiintyminen on epätodennäköistä, anisakis-toukkien aiheuttaman infektion riski on vähäpätöinen, ellei kasvatuskäytäntöjä muuteta. Vaikka lausunnossa todetaan, että minkään muun viljellyn kalan osalta ei ole saatavissa riittävästi seurantatietoja, EFSA on vahvistanut kriteerit sen arvioimiseksi, milloin vesiviljelty kalastustuotteet eivät aiheuta loisten esiintymiseen perustuvaa terveysvaaraa.

(6) Tästä syystä voidaan katsoa, että jos myös muiden viljeltyjen kalastustuotteiden kuin Atlantin lohen osalta noudatetaan samoja, mainittuihin kriteereihin perustuvia kasvatusmenetelmiä, niihin liittyvä riski kuluttajien terveydelle mahdollisesti vaarallisten loisten esiintymisestä on vähäpätöinen. Näin ollen myös kyseiset viljelty kalastustuotteet voidaan vapauttaa jäädytysvaatimuksesta vaarantamatta terveyden suojelun korkeaa tasoa.

(7) Sen vuoksi on aiheellista muuttaa asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan VIII jakson III luvun D osassa vahvistettuja vaatimuksia EFSA:n lausuntoon sisältyvien uusien tieteellisten näkemysten tiettyjen kohtien sekä kertyneen käytännön kokemuksen huomioon ottamiseksi.

(8) Tässä asetuksessa säädetty toimenpiteet ovat elintarvikketjua ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset,

⁽¹⁾ EUVL L 139, 30.4.2004, s. 55.

⁽²⁾ EFSA Journal 2010, 8(4):1543.

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 853/2004 liite III tämän asetuksen liitteen mukaisesti.

2 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 8 päivänä joulukuuta 2011.

Komission puolesta
José Manuel BARROSO
Puheenjohtaja

LIITE

Korvataan asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III olevan VIII jakson III luvun D osa seuraavasti:

"D. LOISIA KOSKEVAT VAATIMUKSET

1. Elintarvikealan toimijoiden, jotka saattavat markkinoille seuraavia eväkaloin tai nilviäisiin kuuluvista pääjalkaisista johdettuja kalastustuotteita:
 - a) raakana syötäväksi tarkoitetut kalastustuotteet; tai
 - b) marinoidut, suolatut ja muulla tavalla käsitelty kalastustuotteet, jos käsittely ei riitä tuhoamaan elinkelpoisia loisia,

on varmistettava, että raaka-aineelle tai valmiille tuotteelle tehdään jäädytyskäsittely sellaisten elinkelpoisten loisten hävittämiseksi, jotka saattavat aiheuttaa riskin kuluttajien terveydelle.
2. Muiden loisten kuin trematodien osalta jäädytyskäsittelyssä on laskettava tuotteen kaikkien osien lämpötila vähintään
 - a) – 20 °C:seen vähintään 24 tunnin ajaksi; tai
 - b) – 35 °C:seen vähintään 15 tunnin ajaksi.
3. Elintarvikealan toimijan ei tarvitse suorittaa 1 kohdan mukaista jäädytyskäsittelyä kalastustuotteille,
 - a) joille on tehty tai on tarkoitus tehdä ennen niiden kuluttamista lämpökäsittely, joka hävittää elinkelpoiset loiset. Kun on kyse muista loisista kuin trematodeista, tuote lämmitetään vähintään 60 °C:n sisälämpötilaan vähintään yhden minuutin ajaksi;
 - b) joita on säilytetty jäädytettynä kalastustuotteina niin pitkän ajan, että se on riittänyt hävittämään elinkelpoiset loiset;
 - c) jotka on pyydetty luonnonvaraisina edellyttäen, että
 - i) on olemassa epidemiologista tietoa, jonka perusteella alkuperäinen pyyntialue ei aiheuta loisten esiintymiseen perustuvaa terveysvaaraa;
 - ii) toimivaltainen viranomais antaa tähän luvan;
 - d) jotka on saatu kalanviljelyllä, kasvatettu alkioista ja joita on ruokittu yksinomaan sellaisella ravinnolla, joka ei voi sisältää terveysvaaran aiheuttavia elinkelpoisia loisia, jos toinen seuraavista vaatimuksista täyttyy:
 - i) niitä on kasvatettu ainoastaan sellaisessa ympäristössä, joka on vapaa elinkelpoisista loisista; tai
 - ii) elintarvikealan toimija varmistaa toimivaltaisen viranomaisen hyväksymillä menetellyillä, että kyseiset kalastustuotteet eivät aiheuta elinkelpoisten loisten esiintymiseen perustuvaa terveysvaaraa.
4. a) Kun 1 kohdassa tarkoitettuja kalastustuotteita saatetaan markkinoille, paitsi jos ne toimitetaan lopulliselle kuluttajalle, niiden mukana on seurattava jäädytyskäsittelyn suorittaneen elintarvikealan toimijan antama asiakirja, jossa mainitaan tuotteille tehdyn jäädytyskäsittelyn tyyppi.
- b) Ennen kuin elintarvikealan toimija saattaa markkinoille 3 kohdan c ja d alakohdassa tarkoitettuja kalastustuotteita, joille ei ole tehty jäädytyskäsittelyä ja joille ei ole ennen niiden kuluttamista tarkoitus tehdä käsittelyä terveysvaaran aiheuttavien elinkelpoisten loisten hävittämiseksi, hänen on varmistettava, että kalastustuotteet ovat peräisin sellaiselta pyyntialueelta tai sellaisesta kalanviljelystä, joka täyttää toisessa mainituista kohdista tarkoitettut edellytykset. Tämä vaatimus voidaan täyttää kalastustuotteen mukana seuraavan kaupallisen asiakirjan tai muiden kalastustuotteen mukana seuraavien tietojen perusteella."