

RENDELETEK

A BIZOTTSÁG 1276/2011/EU RENDELETE

(2011. december 8.)

a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletének az emberi fogyasztásra szánt halászati termékekben előforduló életképes élősködők elpusztítására szolgáló kezelések tekintetében történő módosításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 10. cikke (1) bekezdésére,

mivel:

- (1) A 853/2004/EK rendelet az élelmiszer-ipari vállalkozók számára specifikus higiéniai szabályokat állapít meg az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozóan. Előírja többek között, hogy az élelmiszer-ipari vállalkozók csak akkor hozhatnak forgalomba állati eredetű termékeket az Európai Unióban, ha azokat kizárólag olyan létesítményekben állították elő és kezelték, amelyek megfelelnek az említett rendelet III. mellékletében szereplő, vonatkozó előírásoknak.
- (2) A 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakasza III. fejezetének D. része előírja, hogy az élelmiszer-ipari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy bizonyos halászati termékek, beleértve a nyers vagy szinte nyers fogyasztásra szánt termékeket, a fogyasztók egészségére potenciálisan kockázatot jelentő életképes élősködők elpusztítása céljából fagyasztási kezelésnek kell alávetni.
- (3) 2010 áprilisában az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság tudományos véleményt fogadott el a halászati termékekben előforduló élősködők kockázattértékeléséről ⁽²⁾ (a továbbiakban: az EFSA véleménye). A vélemény információkat tartalmaz az olyan esetekről, ahol a halászati termékek életképes élősködők jelenléte miatt egészségügyi kockázatot jelenthetnek. Az EFSA véleménye emellett a halászati termékekben előforduló ilyen élősködőkre irányuló különböző kezelések hatásait is elemzi.
- (4) Jóllehet az EFSA jelezte véleményében, hogy valamennyi vadon kifogott tengeri és édesvízi hal esetében úgy kell tekinteni, hogy nyers vagy szinte nyers fogyasztásuk szempontjából fennáll a veszélye annak, hogy a termékek az emberi egészségre kockázatot jelentő életképes élősködőt tartalmaznak, abban az esetben, ha az epidemiológiai adatok azt mutatják, hogy a halászterületek nem jelentenek egészségügyi kockázatot az élősködők jelenléte szempontjából, az illetékes hatóság elfogadhat olyan nemzeti intézkedéseket, amelyek a vadon kifogott állatokból készült halászati termékek vonatkozásában mentességet adnak a fagyasztási kezelés alól. E nemzeti intézkedésekről értesíteni kell a Bizottságot.
- (5) Az EFSA véleménye szerint, ha a tenyésztett lazacot víz alatti ketrecekben vagy szárazföldi tartályokban nevelik, és összetett takarmányokkal etetik, amelyek nagy valószínűséggel nem tartalmaznak élősködőket, az Anisakis lárvákkal való megfertőződés kockázata elhanyagolható, ha a tenyésztési gyakorlat nem változik. Habár a véleményben az szerepel, hogy nem áll rendelkezésre elegendő monitoringadat bármely más tenyésztett hal vonatkozásában, az EFSA kritériumokat határozott meg, amelyek alapján ellenőrizni lehet, hogy az akvakultúras halászati termékek mikor nem jelentenek egészségügyi kockázatot élősködők jelenléte szempontjából.
- (6) Ezért az e kritériumokon alapuló tenyésztési eljárások alkalmazásával az akvakultúra-termékek, a lazac kivételével, elhanyagolható kockázattal termékeknek tekinthetők a fogyasztók egészségére potenciálisan kockázatot jelentő élősködők szempontjából. Ennek következtében az ilyen halászati termékek a fagyasztási követelmények alól is mentesülnek, miközben továbbra is biztosított az egészség magas szintű védelme.
- (7) Ezért helyénvaló a 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakasza III. fejezete D. részében szereplő követelmények módosítása az EFSA véleményében szereplő új tudományos szakvélemény bizonyos pontjainak, valamint a gyakorlatban szerzett tapasztalatoknak a figyelembevételére érdekében.
- (8) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerlánc- és Állategészségügyi Állandó Bizottság véleményével,

⁽¹⁾ HL L 139., 2004.4.30., 55. o.

⁽²⁾ EFSA Journal 2010, 8(4):1543.

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A 853/2004/EK rendelet III. melléklete e rendelet mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2011. december 8-án.

a Bizottság részéről
az elnök

José Manuel BARROSO

MELLÉKLET

A 853/2004/EK rendelet III. melléklete VIII. szakasza III. fejezetének D. része helyébe a következő szöveg lép:

„D. ÉLŐSKÖDŐKKEL KAPCSOLATOS KÖVETELMÉNYEK

1. Azoknak az élelmiszer-ipari vállalkozóknak, akik az uszonyos halakból és a lábasfejű puhatestűekből származó következő termékeket hozzák forgalomba:
 - a) nyersen fogyasztásra szánt halászati termékek; vagy
 - b) pácolt, sózott vagy máshogyan kezelt halászati termékek, ha a kezelés nem elégséges az életképes élősködők elpusztításához,

biztosítaniuk kell, hogy a nyersanyag vagy a késztermék az olyan életképes élősködők elpusztítása céljából, amelyek kockázatot jelenthetnek a fogyasztók egészsége szempontjából, fagyasztási eljáráson esett át.
2. A tremadotáktól eltérő élősködők esetében a fagyasztási eljárás abból áll, hogy a terméket minden részében legalább a következő hőmérsékletre hűtik:
 - a) -20 °C -ra legalább 24 óra időtartamra; vagy
 - b) -35 °C -ra legalább 15 óra időtartamra.
3. Az élelmiszer-ipari vállalkozóknak nem kell elvégezniük az 1. pontban ismertetett fagyasztási eljárást az alábbi halászati termékek esetében:
 - a) amelyeket az életképes élősködőket elpusztító hőkezelésnek vetettek alá, vagy fogyasztás előtt annak vetnek alá. A tremadotáktól eltérő élősködők esetében a terméket legalább 60 °C -ra kell melegíteni legalább egy perc időtartamra;
 - b) amelyeket az életképes élősködők elpusztulásához kellően hosszú ideig fagyasztott halászati terméként tároltak;
 - c) vadon kifogott állatokból származó termékek, amennyiben:
 - i. epidemiológiai adatok állnak rendelkezésre, amelyek azt mutatják, hogy a származási halászati terület az élősködők jelenléte tekintetében nem jelent egészségügyi kockázatot; valamint
 - ii. az illetékes hatóság erre engedélyt ad;
 - d) amelyek halgazdálkodásból származnak, és amelyeket embriókból neveltek, és kizárólag olyan takarmánnyal etettek, amely nem tartalmaz egészségügyi kockázatot jelentő életképes élősködőket, és az alábbi követelmények egyike teljesül:
 - i. kizárólag olyan környezetben nevelkedtek, amely mentes az életképes élősködőktől; vagy
 - ii. az élelmiszer-ipari vállalkozó az illetékes hatóság által jóváhagyott eljárásokon keresztül ellenőrzi, hogy a halászati termékek nem jelentenek egészségügyi kockázatot életképes élősködők jelenléte szempontjából.
4. a) Forgalomba hozatalkor – kivéve, ha a terméket a végfelhasználónak szállítják – az 1. pontban említett halászati termékeket a fagyasztási eljárást végző élelmiszer-ipari vállalkozó által kiállított dokumentumnak kell kísérnie; e dokumentum tartalmazza, hogy milyen típusú fagyasztási eljárást alkalmaztak a termékek esetében.
 - b) A 3. pont c) és d) alpontjában említett olyan halászati termékek forgalomba hozatalát megelőzően, amelyeken nem végeztek fagyasztási kezelést, vagy amelyeken fogyasztásuk előtt nem terveznek az egészségügyi kockázatot jelentő életképes élősködőket elpusztító kezelést végezni, az élelmiszer-ipari vállalkozónak biztosítania kell, hogy a halászati termékek olyan halászterületről vagy halgazdálkodásból származnak, amely megfelel az említett pontok valamelyikében meghatározott specifikus feltételeknek. Ez a rendelkezés a kereskedelmi okmányban feltüntetett információkkal vagy a halászati terméket kísérő bármely más információ megadásával teljesíthető.”