

## REGLAMENTAI

## KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) Nr. 1276/2011

2011 m. gruodžio 8 d.

**kuriuo dėl žmonėms vartoti skirtų žuvininkystės produktų apdorojimo, siekiant sunaikinti gyvybingus parazitus, iš dalies keičiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedas**

(Tekstas svarbus EEE)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 853/2004, nustatantį konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus<sup>(1)</sup>, ypač į jo 10 straipsnio 1 dalį,

kadangi:

(1) Reglamentu (EB) Nr. 853/2004 nustatyti konkretūs gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimai maisto tvarkymo subjektams. Jame nustatyta, kad, *inter alia*, maisto tvarkymo subjektai gali pateikti Europos Sąjungos rinkai gyvūninės kilmės produktus, tik jeigu jie buvo paruošti ir sutvarkyti įmonėse, atitinkančiose to reglamento III priede nustatytus reikalavimus;

(2) Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo VIII skirsnio III skyriaus D dalyje nustatyta, kad maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad tam tikri žuvininkystės produktai, įskaitant žalius arba beveik žalius vartotinus žuvininkystės produktus, būtų šaldomi, siekiant sunaikinti gyvybingus parazitus, kurie gali būti pavojingi vartotojų sveikatai;

(3) 2010 m. balandžio mėn. Europos maisto saugos tarnyba priėmė mokslinę nuomonę dėl žuvininkystės produktuose esančių parazitų keliamos rizikos vertinimo<sup>(2)</sup> (toliau – EMST nuomonė). Šioje nuomonėje pateikiama informacija apie atvejus, kai žuvininkystės produktai dėl juose esančių gyvybingų parazitų gali kelti pavojų sveikatai. EMST nuomonėje taip pat nagrinėjamas įvairaus apdorojimo, atliekamo siekiant sunaikinti tokius parazitus žuvininkystės produktuose, poveikis;

(4) EMST nuomonėje nurodyta, kad visos laisvėje sužvejotos jūros arba gėlųjų vandenų žuvis gali turėti gyvybingų vartotojų sveikatai pavojingų parazitų, jei iš jų gauti produktai skirti vartoti žali arba beveik žali; vis dėlto, jei epidemiologijos duomenys rodo, kad žvejybos vietose neaptikta sveikatai pavojingų parazitų, kompetentinga institucija gali priimti priemones, kuriomis būtų leidžiama šalies mastu taikyti išimti ir nešaldyti, kaip reikalaujama, iš laisvėje sužvejojusių žuvų gautų žuvininkystės produktų. Apie šias nacionalines priemones reikėtų pranešti Komisijai;

(5) EMST nuomonėje padaryta išvada, kad mažai tikėtina, jog ūkiuose auginamose Atlanto lašišose, veisiamose plūduriuojančiose varžose arba sausumoje įrengtose talpyklose ir šeriamose kombinuotaisiais pašarais, būtų gyvų parazitų, todėl užkrato *Anisakis* lervomis rizika yra nedidelė, nebent žuvininkystės praktika keistųsi. Nors nuomonėje padaryta išvada, kad nėra pakankamų stebėsenos duomenų apie kitas ūkiuose auginamas žuvis, EMST nurodė kriterijus, pagal kuriuos nustatoma, kokiais atvejais akvakultūros žuvininkystės produktai dėl juose esančių parazitų nekelia pavojaus sveikatai;

(6) todėl, jei žuvis auginamos laikantis tų kriterijų, mažai tikėtina, kad žuvininkystės produktuose, gautuose iš kitų nei Atlanto lašišos ūkiuose auginamų žuvų, būtų parazitų, galinčių kelti pavojų vartotojų sveikatai. Taigi iš tokių ūkiuose auginamų žuvų gautiems žuvininkystės produktams taip pat nebūtina taikyti šaldymo reikalavimų, jei užtikrinamas aukštas sveikatos apsaugos lygis;

(7) todėl reikėtų pakeisti Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo VIII skirsnio III skyriaus D dalyje nustatytus reikalavimus, kad būtų atsižvelgta į tam tikrus naujoje mokslinėje rekomendacijoje, įtrauktoje į EMST nuomonę, pateiktus faktus ir į įgytą praktinę patirtį;

(8) šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka Maisto grandinės ir gyvūnų sveikatos nuolatinio komiteto nuomonę,

<sup>(1)</sup> OL L 139, 2004 4 30, p. 55.

<sup>(2)</sup> EMST leidinys, 2010 m., 8(4):1543.

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

*1 straipsnis*

Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedas iš dalies keičiamas pagal šio reglamento priedą.

*2 straipsnis*

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas yra privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2011 m. gruodžio 8 d.

*Komisijos vardu*  
*Pirmininkas*  
José Manuel BARROSO

---

## PRIEDAS

Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo VIII skirsnio III skyriaus D dalis pakeičiama taip:

## „D. REIKALAVIMAI DĖL PARAZITŲ

1. Maisto tvarkymo subjektai, teikiantys rinkai toliau nurodytus iš pelekinių žuvų arba galvakojų moliuskų gautus žuvininkystės produktus:
  - a) žuvininkystės produktus, skirtus vartoti žalius, arba
  - b) marinuotus, sūdytus ir kitaip apdorotus žuvininkystės produktus, jei taip apdorojant negalima sunaikinti gyvybingų parazitų,turi užtikrinti, kad žaliava arba gatavas produktas būtų apdorojami šalčiu, siekiant sunaikinti gyvybingus parazitus, kurie gali kelti pavojų vartotojų sveikatai.
2. Šaldant produktą dėl kitų nei trematodai parazitų, visų produkto dalių temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip:
  - a) – 20 °C mažiausiai 24 valandas arba
  - b) – 35 °C mažiausiai 15 valandų.
3. Maisto tvarkymo subjektai neprivalo apdoroti šalčiu, kaip nurodyta 1 dalyje, žuvininkystės produktų, kurie:
  - a) prieš vartojimą buvo arba bus apdoroti termiškai, siekiant sunaikinti gyvybingus parazitus. Termiškai apdorojant produktą dėl kitų nei trematodai parazitų, jis bent vieną minutę kaitinamas 60 °C arba aukštesnėje vidaus temperatūroje;
  - b) buvo saugomi kaip šaldyti žuvininkystės produktai pakankamai ilgą laiką, kad gyvybingi parazitai būtų sunaikinti;
  - c) gauti iš laisvėje sužvejotų žuvų, jei:
    - i) pateikiami epidemiologijos duomenys, patvirtinantys, kad kilmės žvejybos vietose neaptikta sveikatai pavojingų parazitų, ir
    - ii) kompetentinga institucija leidžia jų nešaldyti;
  - d) gauti iš ūkiuose auginamų žuvų, kurios veisiamos iš embrionų ir šeriamos tik pašarais, kuriuose nerasta gyvybingų pavojų sveikatai keliančių parazitų, ir jei buvo laikomasi vieno iš toliau nurodytų reikalavimų:
    - i) žuvis auginamos aplinkoje be gyvybingų parazitų arba
    - ii) maisto tvarkymo subjektas kompetentingų institucijų patvirtintomis procedūromis patikrino, kad žuvininkystės produktai nekelia pavojaus sveikatai dėl gyvybingų parazitų.
4. a) Prie 1 dalyje nurodytų žuvininkystės produktų, juos teikiant rinkai, išskyrus tiekiamą galutiniam vartotojui, turi būti pridodamas maisto tvarkymo subjekto, atlikusio apdorojimą šalčiu, parengtas dokumentas, kuriame nurodomas tų produktų apdorojimo šalčiu tipas.
  - b) Prieš teikiant rinkai 3 dalies c ir d punktuose nurodytus žuvininkystės produktus, kurie nebuvo apdoroti šalčiu arba kurie nebuvo apdoroti prieš vartojimą, siekiant sunaikinti gyvybingus pavojų sveikatai keliančius parazitus, maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad žuvininkystės produktai būtų gauti iš žvejybos vietų arba žuvų ūkių, atitinkančių viename iš minėtų punktų nurodytus konkrečius reikalavimus. Tai galima nurodyti prekybos dokumente arba bet kokiame kitame prie žuvininkystės produktų pridėtame informaciniame dokumente.“