

# VERORDENINGEN

## VERORDENING (EU) Nr. 1276/2011 VAN DE COMMISSIE

van 8 december 2011

**tot wijziging van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft de behandeling om levensvatbare parasieten in visserijproducten voor menselijke consumptie te doden**

(Voor de EER relevante tekst)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong<sup>(1)</sup>, en met name artikel 10, lid 1,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Verordening (EG) nr. 853/2004 stelt specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven vast. Zij bepaalt onder meer dat exploitanten van levensmiddelenbedrijven producten van dierlijke oorsprong alleen in de Europese Unie in de handel mogen brengen, indien ze uitsluitend bewerkt en gehanteerd zijn in inrichtingen die voldoen aan de toepasselijke voorschriften van bijlage III bij die verordening.
- (2) In bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, deel D, bij Verordening (EG) nr. 853/2004 wordt bepaald dat exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten waarborgen dat bepaalde visserijproducten, waaronder producten die bestemd zijn om rauw of vrijwel rauw te worden verbruikt, een vriesbehandeling ondergaan om levensvatbare parasieten te doden die een gevaar voor de gezondheid van de consument kunnen opleveren.
- (3) In april 2010 heeft de Europese autoriteit voor voedselveiligheid een wetenschappelijk advies uitgebracht over de risicobeoordeling van parasieten in visserijproducten<sup>(2)</sup> („het advies van de EFSA”). Dat advies bevat informatie betreffende de gevallen waarin visserijproducten een gezondheidsrisico wat betreft de aanwezigheid van levensvatbare parasieten kunnen opleveren. Het advies van de EFSA onderzoekt ook de gevolgen van de diverse behandelingen om dergelijke parasieten in visserijproducten te doden.
- (4) Hoewel er in het advies van de EFSA op wordt gewezen dat bij alle in het wild gevangen zee- en zoetwatervis het gevaar bestaat dat deze levensvatbare parasieten bevatten die een risico voor de menselijke gezondheid met zich brengen indien deze producten rauw of vrijwel rauw worden gegeten, kan de bevoegde autoriteit, wanneer uit epidemiologische gegevens blijkt dat de visgronden geen gezondheidsrisico wat betreft de aanwezigheid van parasieten opleveren, nationale maatregelen vaststellen waarbij een afwijking wordt toegestaan van de vereiste vriesbehandeling van uit wilde vangst verkregen visserijproducten. De Commissie moet in kennis worden gesteld van deze nationale maatregelen.
- (5) Het advies van de EFSA concludeert dat wanneer Atlantische zalm wordt gekweekt in drijvende kooien of tanks op het land en gevoerd wordt met mengvoeders die naar alle waarschijnlijkheid geen levende parasieten bevatten, het risico van besmetting met Anisakidae-larven minimaal is, tenzij er zich veranderingen in de kweekmethoden voordoen. Hoewel het advies concludeert dat er niet voldoende bewakingsgegevens beschikbaar zijn voor andere gekweekte vis, heeft de EFSA criteria vastgesteld om te bepalen wanneer visserijproducten geen gevaar voor de gezondheid opleveren wat de aanwezigheid van parasieten betreft.
- (6) Daarom kunnen andere gekweekte visserijproducten dan Atlantische zalm, indien dezelfde, op deze criteria gebaseerde kweekprocedures worden gevolgd, worden geacht een minimaal risico op parasieten op te leveren die een gevaar voor de gezondheid van de consument kunnen inhouden. Daarom mogen dergelijke gekweekte visserijproducten ook worden vrijgesteld van de voorschriften inzake invriezen, zolang als het hoge niveau van gezondheidsbescherming wordt gewaarborgd.
- (7) Daarom moeten de voorschriften van bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, deel D, bij Verordening (EG) nr. 853/2004 worden gewijzigd om recht te doen aan bepaalde aspecten van de nieuwe wetenschappelijke informatie in het advies van de EFSA en aan opgedane praktijkervaring.
- (8) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor de voedselketen en de diergezondheid,

<sup>(1)</sup> PB L 139 van 30.4.2004, blz. 55.

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

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

*Artikel 1*

Bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 wordt gewijzigd overeenkomstig de bijlage bij deze verordening.

*Artikel 2*

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 8 december 2011.

*Voor de Commissie*  
*De voorzitter*  
José Manuel BARROSO

---

## BIJLAGE

In bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, bij Verordening (EG) nr. 853/2004 wordt deel D vervangen door:

## „D. VOORSCHRIFTEN MET BETREKKING TOT PARASieten

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de volgende visserijproducten op basis van vinvis of koppotige weekdieren in de handel brengen:
  - a) visserijproducten bestemd om rauw te worden verbruikt, of
  - b) gemarineerde, gezouten en alle andere behandelde visserijproducten, indien de behandeling niet volstaat om de levensvatbare parasiet te doden,

moeten erop toezien dat het rauwe materiaal of het eindproduct een vriesbehandeling ondergaat om de levensvatbare parasieten te doden die een gevaar voor de gezondheid van de consument kunnen opleveren.
2. Voor andere parasieten dan trematoden moet bij de vriesbehandeling de temperatuur in alle delen van het product worden verlaagd tot ten minste:
  - a) – 20 °C gedurende ten minste 24 uur, of
  - b) – 35 °C gedurende ten minste 15 uur.
3. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven hoeven de in punt 1 bedoelde vriesbehandeling niet uit te voeren voor visserijproducten:
  - a) die voor verbruik een warmtebehandeling hebben ondergaan of bestemd zijn te ondergaan die de levensvatbare parasiet doodt. In het geval van andere parasieten dan trematoden wordt het product verwarmd tot een kerntemperatuur van 60 °C of meer gedurende ten minste één minuut;
  - b) die lang genoeg als bevroren visserijproducten zijn bewaard om de levensvatbare parasieten te doden;
  - c) afkomstig uit de wilde vangst, mits:
    - i) er epidemiologische gegevens beschikbaar zijn waaruit blijkt dat de visgronden van oorsprong geen gevaar voor de gezondheid opleveren wat de aanwezigheid van parasieten betreft, en
    - ii) de bevoegde autoriteit zulks toestaat;
  - d) die afkomstig zijn uit de visteelt, gekweekt zijn uit embryo's en die uitsluitend voeder hebben gekregen dat geen levensvatbare parasieten bevat die een gevaar voor de gezondheid opleveren, en indien aan een van de volgende vereisten wordt voldaan:
    - i) ze zijn uitsluitend gekweekt in een omgeving die vrij is van levensvatbare parasieten, of
    - ii) de exploitant van het levensmiddelenbedrijf controleert aan de hand van door de bevoegde autoriteit goedgekeurde procedures of de visserijproducten geen gevaar voor de gezondheid opleveren wat de aanwezigheid van levensvatbare parasieten betreft.
4. a) Behalve bij levering aan de eindverbruiker moeten de in punt 1 bedoelde visserijproducten, wanneer ze in de handel worden gebracht, vergezeld gaan van een door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die de vriesbehandeling heeft uitgevoerd, afgegeven document waarin het soort vriesbehandeling dat de producten hebben ondergaan is aangegeven.
- b) Alvorens de in de punt 3, onder c) en d), bedoelde visserijproducten in de handel te brengen die geen vriesbehandeling hebben ondergaan of die niet bestemd zijn om voor verbruik een behandeling te ondergaan die levensvatbare parasieten doodt die een gevaar voor de gezondheid opleveren, moet een exploitant van een levensmiddelenbedrijf erop toezien dat de visserijproducten afkomstig zijn van een visgrond of uit een viskwekerij die voldoet aan de in een of beide van die punten genoemde specifieke voorwaarden. Aan dit voorschrift kan worden voldaan door middel van informatie in het handelsdocument of door andere informatie die bij de visserijproducten wordt verstrekt.”