

# ROZPORZĄDZENIA

## ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 1276/2011

z dnia 8 grudnia 2011 r.

**zmieniające załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady odnośnie do obróbki mającej na celu zabicie żywotnych postaci pasożytów w produktach rybołówstwa przeznaczonych do spożycia przez ludzi**

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 10 ust. 1,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 ustanawia dla przedsiębiorstw sektora spożywczego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego. Rozporządzenie to stanowi między innymi, że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą wprowadzać do obrotu w Unii Europejskiej produkty pochodzenia zwierzęcego wyłącznie w przypadku, gdy zostały one przygotowane oraz poddane obróbce w zakładach spełniających odpowiednie wymogi określone w załączniku III do tego rozporządzenia.
- (2) W części D rozdziału III sekcji VIII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 przewidziano, że przedsiębiorstwa sektora spożywczego muszą dopilnować, aby określone produkty rybołówstwa, w tym produkty spożywane w stanie surowym lub prawie surowym, były poddawane mrożeniu w celu zabicia żywotnych postaci pasożytów, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumenta.
- (3) W kwietniu 2010 r. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności przyjął opinię naukową na temat oceny ryzyka odnośnie do pasożytów w produktach rybołówstwa<sup>(2)</sup> (opinia EFSA). Opinia ta zawiera informacje dotyczące przypadków, w których produkty rybołówstwa mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia ze względu na obecność żywotnych postaci pasożytów. Opinia EFSA zawiera także analizę skutków różnych rodzajów obróbki mających na celu zabicie takich pasożytów w produktach rybołówstwa.
- (4) W opinii EFSA wskazano, że wszystkie ryby morskie i słodkowodne odławiane w naturalnym środowisku należy uznawać za objęte ryzykiem, że zawierają żywotne postacie pasożytów stanowiące zagrożenia dla zdrowia ludzi, gdyby produkty te były spożywane w stanie surowym lub prawie surowym. W przypadku jednak gdy z danych epidemiologicznych wynika, że dane obszary połowowe nie stanowią zagrożenia dla zdrowia pod względem występowania pasożytów, właściwe organy mogą wprowadzić krajowe środki upoważniające do odstępstwa od wymogów dotyczących mrożenia produktów rybołówstwa z ryb odławianych w naturalnym środowisku. O tych środkach krajowych Komisja powinna być powiadamiana.
- (5) W opinii EFSA stwierdzono także, że w przypadkach gdy utrzymywane w gospodarstwie rybackim łososie atlantyckie są trzymane w pływających klatkach lub w stałych zbiornikach na lądzie oraz karmione mieszankami paszowymi, dla których jest mało prawdopodobne, aby zawierały żywe pasożyty, ryzyko zakażenia wywołanego larwami nicieni z grupy *Anisakis* jest niewielkie, chyba że zmienią się praktyki chowu i hodowli. Mimo że z opinii wynika, że nie są dostępne wystarczające dane z monitorowania innych gatunków ryb utrzymywanych w gospodarstwie rybackim, EFSA ustalił kryteria określania, kiedy produkty rybołówstwa z akwakultury nie stanowią zagrożenia dla zdrowia ze względu na występowanie pasożytów.
- (6) W związku z tym, jeżeli stosuje się te same procedury chowu na podstawie wspomnianych kryteriów, produkty rybołówstwa z akwakultury inne niż łosoś atlantycki mogą być uznawane za objęte niewielkim ryzykiem występowania pasożytów, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumentów. W rezultacie takie produkty akwakultury mogą być również zwolnione z wymogów mrożenia przy zapewnieniu wysokiego poziomu ochrony zdrowia.
- (7) Należy zatem zmienić wymogi określone w części D rozdziału III sekcji VIII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, aby uwzględnić określone punkty nowego zalecenia naukowego zawartego w opinii EFSA oraz zdobyte dotychczas doświadczenie.
- (8) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55.

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

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

*Artykuł 1*

W załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 2*

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 8 grudnia 2011 r.

W imieniu Komisji  
José Manuel BARROSO  
Przewodniczący

---

## ZAŁĄCZNIK

W rozdziale III sekcji VIII załącznika III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 część D otrzymuje brzmienie:

## „D. WYMOGI DOTYCZĄCE PASOŻYTÓW

1. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego wprowadzające do obrotu następujące produkty rybołówstwa pozyskane z ryb lub głowonogów:
  - a) produkty rybołówstwa spożywane w stanie surowym; lub
  - b) produkty rybołówstwa marynowane, solone lub poddawane dowolnej innej obróbce, jeżeli dana obróbka jest niewystarczająca do zabicia żywotnych postaci pasożytów,  
  
muszą dopilnować, aby surowiec lub produkt końcowy został poddany mrożeniu w celu zabicia żywotnych postaci pasożytów, które mogłyby stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumentów.
2. W przypadku pasożytów innych niż przywry mrożenie musi obejmować obniżenie temperatury we wszystkich częściach produktu przynajmniej do:
  - a) – 20 °C przez okres nie krótszy niż 24 godziny; lub
  - b) – 35 °C przez okres nie krótszy niż 15 godzin.
3. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego nie muszą przeprowadzać mrożenia określonej w pkt 1 w przypadku produktów rybołówstwa:
  - a) które zostały lub zostaną poddane przed konsumpcją obróbce cieplnej zabijającej żywotne postacie pasożytów. W przypadku pasożytów innych niż przywry produkt jest ogrzewany do temperatury ich rdzenia wynoszącej 60 °C lub więcej przez przynajmniej jedną minutę;
  - b) które były konserwowane jako zamrożone produkty rybołówstwa przez okres wystarczająco długi, aby zabić żywotne postacie pasożytów;
  - c) z ryb odławianych w naturalnym środowisku, pod warunkiem że:
    - (i) dostępne są dane epidemiologiczne wskazujące, iż obszary połowowe nie stanowią zagrożenia dla zdrowia w odniesieniu do występowania pasożytów; oraz
    - (ii) zezwolą na to właściwe władze;
  - d) pozyskanych z akwakultury, wyhodowanych z zarodków i karmionych wyłącznie pożywieniem, które nie zawiera żywotnych postaci pasożytów stanowiących zagrożenie dla zdrowia; musi być przy tym spełniony jeden z następujących wymogów:
    - (i) były wyłącznie utrzymywane w środowisku wolnym od żywotnych postaci pasożytów; lub
    - (ii) przedsiębiorstwo sektora spożywczego weryfikuje w drodze procedury zatwierdzonej przez właściwy organ, czy produkty rybołówstwa nie stanowią zagrożenia dla zdrowia ze względu na występowanie żywotnych postaci pasożytów.
4. a) Przy wprowadzaniu do obrotu, z wyjątkiem sytuacji, gdy odbiorcą jest konsument końcowy, produktom rybołówstwa określonym w pkt 1 musi towarzyszyć dokument wydany przez przedsiębiorstwo sektora spożywczego dokonujące mrożenia, określający rodzaj mrożenia, jakiemu poddano produkty.
- b) Przed wprowadzeniem do obrotu produktów rybołówstwa określonych w pkt 3 lit. c) i d), które nie zostały poddane mrożeniu lub które nie będą poddawane przed konsumpcją obróbce mającej na celu zabicie żywotnych postaci pasożytów, które stanowią zagrożenie dla zdrowia, przedsiębiorstwo sektora spożywczego musi dopilnować, aby produkty rybołówstwa pochodziły z łowisk lub akwakultur, które spełniają szczególowe wymogi określone w jednym z ww. punktów. Wymóg ten może być spełniony w formie informacji w dokumencie handlowym lub dowolnej innej informacji dołączonej do produktów rybołówstwa.”.