

## UREDBE

## UREDBA KOMISIJE (EU) št. 1276/2011

z dne 8. decembra 2011

**o spremembi Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta v zvezi z obdelavo za usmrnitev za življenje sposobnih parazitov v ribiških proizvodih za prehrano ljudi**

(Besedilo velja za EGP)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora<sup>(1)</sup> in zlasti člena 10(1) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Uredba (ES) št. 853/2004 za nosilce živilske dejavnosti določa posebna higienska pravila za živila živalskega izvora. Med drugim določa, da lahko nosilci živilske dejavnosti dajo na trg Evropske unije proizvode živalskega izvora le, če so jih pripravili in obdelali izključno v obratih, ki izpolnjujejo ustrezne zahteve iz Priloge III k navedeni uredbi.
- (2) Del D poglavja III oddelka VIII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 določa, da morajo nosilci živilske dejavnosti zagotoviti, da se nekateri ribiški proizvodi, vključno s tistimi, ki se zaužijejo surovi ali skoraj surovi, obdelajo z zamrzovanjem, da se usmrte za življenje sposobne parazite, ki bi lahko ogrožali zdravje potrošnika.
- (3) Aprila 2010 je Evropska agencija za varnost hrane sprejela znanstveno mnenje o oceni tveganja parazitov v ribiških proizvodih<sup>(2)</sup> (v nadaljnjem besedilu: mnenje EFSA). Navedeno mnenje vključuje informacije o primerih, v katerih lahko ribiški proizvodi ogrožajo zdravje z vidika prisotnosti za življenje sposobnih parazitov. Mnenje EFSA prav tako analizira učinke različnih obdelav za usmrnitev takih parazitov v ribiških proizvodih.

- (4) Čeprav mnenje EFSA navaja, da mora za vse morske ali sladkovodne ribe iz prostega ulova veljati, da vsebujejo za življenje sposobne parazite, ki ogrožajo zdravje ljudi, če se ti proizvodi zaužijejo surovi ali skoraj surovi, lahko pristojni organ sprejme nacionalne ukrepe, ki dovoljujejo oprostitev zahtevane obdelave z zamrzovanjem ribiških proizvodov iz prostega ulova v primeru, da epidemiološki podatki dokazujejo, da ribolovna območja ne ogrožajo zdravja ljudi z vidika prisotnosti parazitov. O teh nacionalnih ukrepih je treba uradno obvestiti Komisijo.
- (5) EFSA je v svojem mnenju sklenila, da je tveganje okužbe z ličinkami Anisakis zanemarljivo, kadar se gojeni atlantski losos goji v plavajočih kletkah ali v bazenih na kopnem ter hrani s krmnimi mešanicami, ki verjetno ne vsebujejo živih parazitov, v kolikor se ne spremenijo prakse gojenja. Čeprav mnenje ugotavlja, da za nobeno drugo farmsko gojeno ribo niso na voljo zadostni podatki spremljanja, je EFSA določila merila, na podlagi katerih se lahko preveri, kdaj ribiški proizvodi iz akvakulture ne ogrožajo zdravja z vidika prisotnosti parazitov.
- (6) Če se torej uporabijo enaki postopki gojenja na podlagi teh meril, lahko tudi za druge farmsko gojene ribiške proizvode poleg atlantskega lososa velja, da pomenijo zanemarljivo tveganje prisotnosti parazitov, ki bi lahko ogrožali zdravje potrošnika. Posledično se lahko tudi take farmsko gojene ribiške proizvode oprosti zahtevanega zamrzovanja, pri tem pa se hkrati vseeno zagotovi visoka stopnja varovanja zdravja.
- (7) Zato je primerno spremeniti zahteve iz dela D poglavja III oddelka VIII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004, da se upoštevajo nekatere točke novih znanstvenih spoznanj, vključenih v mnenje EFSA, ter pridobljene praktične izkušnje.
- (8) Ukrepi, predvideni s to uredbo, so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za prehranjevalno verigo in zdravje živali –

<sup>(1)</sup> UL L 139, 30.4.2004, str. 55.<sup>(2)</sup> EFSA Journal 2010, 8(4):1543.

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

*Člen 1*

Priloga III k Uredbi (ES) št. 853/2004 se spremeni v skladu s Prilogo k tej uredbi.

*Člen 2*

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 8. decembra 2011

*Za Komisijo*  
*Predsednik*  
José Manuel BARROSO

---

## PRILOGA

V poglavju III oddelka VIII Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 se del D nadomesti z naslednjim:

## „D. ZAHTEVE V ZVEZI S PARAZITI

1. Nosilci živilske dejavnosti, ki dajo na trg naslednje ribiške proizvode iz ribe kostnice ali glavonožcev:
  - (a) ribiške proizvode, ki se zaužijejo surovi, ali
  - (b) marinirane, soljene in katere koli druge obdelane ribiške proizvode, če predelava ne zadošča, da bi usmrtila za življenje sposobne parazite,morajo zagotoviti, da se surovina ali končni proizvod obdela z zamrzovanjem, da se usrti za življenje sposobne parazite, ki bi lahko ogrozili zdravje potrošnika.
2. Za obdelavo z zamrzovanjem za druge parazite razen za Trematoda se mora zmanjšati temperatura v vseh delih proizvoda na vsaj:
  - (a) – 20 °C za vsaj 24 ur ali
  - (b) – 35 °C za vsaj 15 ur.
3. Nosilec živilske dejavnosti ni treba opraviti obdelave z zamrzovanjem iz točke 1 za ribiške proizvode:
  - (a) ki so bili ali nameravajo biti toplotno obdelani pred zaužitjem, s čimer se usrti za življenje sposobne parazite. V primeru drugih parazitov razen za Trematoda se proizvod za vsaj eno minuto segreje na temperaturo jedra v višini vsaj 60 °C ali več;
  - (b) ki so bili hranjeni kot zamrznjeni ribiški proizvodi za dovolj dolgo časa, da so za življenje sposobni paraziti pomrli;
  - (c) iz prostega ulova pod pogojem, da
    - (i) so na voljo epidemiološki podatki, ki dokazujejo, da ribolovna območja izvora ne ogrožajo zdravja ljudi z vidika prisotnosti parazitov, ter
    - (ii) da pristojni organ to odobri;
  - (d) iz ribogojnic, pridobljenih iz zarodkov, hranjenih izključno s krmili, ki ne morejo vsebovati za življenje sposobnih parazitov, ki ogrožajo zdravje, pri tem pa je izpolnjena ena od naslednjih zahtev:
    - (i) gojeni so bili izključno v okolju, v katerem ni za življenje sposobnih parazitov, ali
    - (ii) nosilec živilske dejavnosti s pomočjo postopkov, ki jih je odobril pristojni organ, preveri, da ribiški proizvodi ne ogrožajo zdravja z vidika prisotnosti za življenje sposobnih parazitov.
4. (a) Ribiškim proizvodom iz točke 1, ki se dajejo na trg, razen takrat, ko se dobavljajo končnemu potrošniku, mora biti priložen dokument, ki ga izda nosilec živilske dejavnosti, ki opravi obdelavo z zamrzovanjem, in ki navaja vrsto obdelave proizvodov z zamrzovanjem.
- (b) Preden se na trg dajo ribiški izdelki iz točke 3(c) in (d), ki niso bili obdelani z zamrzovanjem ali za katere pred zaužitjem ni predvidena obdelava za usmrnitev za življenje sposobnih parazitov, ki ogrožajo zdravje, mora nosilec živilske dejavnosti zagotoviti, da ribiški proizvodi izvirajo iz ribolovnega območja ali ribogojnice, ki je v skladu s posebnimi pogoji iz ene od navedenih točk. To določbo je mogoče izpolniti z navedbo v trgovinskem dokumentu ali s katero koli drugo navedbo, priloženo ribiškim proizvodom.“