

NARIADENIA

NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1276/2011

z 8. decembra 2011,

ktorým sa mení a dopĺňa príloha III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, pokiaľ ide o ošetrovanie zamerané na zahubenie životaschopných parazitov v produktoch rybolovu určených na ľudskú spotrebu

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické pravidlá pre potraviny živočíšneho pôvodu⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 10 ods. 1,

keďže:

- (1) V nariadení (ES) č. 853/2004 sa pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov stanovujú osobitné predpisy týkajúce sa hygieny potravín živočíšneho pôvodu. Okrem iného sa v ňom stanovuje, že prevádzkovatelia potravinárskych podnikov majú uvádzať produkty živočíšneho pôvodu na trh v Európskej únii len v prípade, že boli pripravené a manipulované sa s nimi iba v prevádzkarniach, ktoré spĺňajú príslušné požiadavky prílohy III k uvedenému nariadeniu.
- (2) V časti D kapitoly III oddielu VIII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa stanovuje, že prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť, aby určité produkty rybolovu vrátane tých, ktoré sa majú konzumovať v surovom alebo polosurovom stave, boli podrobené ošetrovaniu zamrazením s cieľom zahubiť životaschopné parazity, ktoré by mohli predstavovať riziko pre zdravie spotrebiteľa.
- (3) V apríli 2010 Európsky úrad pre bezpečnosť potravín zaujal vedecké stanovisko k posúdeniu rizika, ktoré predstavujú parazity v produktoch rybolovu⁽²⁾ (ďalej len „stanovisko EFSA“). V uvedenom stanovisku sa uvádzajú aj informácie o prípadoch, v ktorých môžu produkty rybolovu ohroziť zdravie z dôvodu prítomnosti životaschopných parazitov. V stanovisku EFSA sú takisto rozobraté účinky rozličných typov ošetrovaní zameraných na zahubenie takýchto parazitov v produktoch rybolovu.
- (4) Hoci sa v stanovisku EFSA uvádza, že všetky voľne žijúce vylovené morské a sladkovodné ryby môžu byť potenciálne napadnuté životaschopnými parazitmi nebezpečnými pre ľudské zdravie, ak sú tieto ryby určené na konzumáciu v surovom alebo polosurovom stave, avšak v prípade, že z epidemiologických údajov vyplýva, že rybolovné oblasti nepredstavujú zdravotné riziko súvisiace s prítomnosťou parazitov, príslušný orgán môže prijať vnútroštátne opatrenia, ktorými povolí výnimku z požiadavky ošetrovania zamrazením, pokiaľ ide o produkty rybolovu získané výlovom v prirodzenom prostredí. Tieto vnútroštátne opatrenia by sa mali označovať Komisiou.
- (5) V stanovisku EFSA sa uzatvára, že v prípade, keď sa chovný losos atlantický chová v plávajúcich kliebkach alebo v nádržiach na pobreží a je kŕmený kŕmivými zmesami, v prípade ktorých je nepravdepodobné, že obsahujú živé parazity, je riziko infekcie larvami Anisakis zanedbateľné, ak nedochádza k zmenám v chovných postupoch. Hoci sa v stanovisku uzatvára, že v prípade žiadnej inej ryby nie sú k dispozícii postačujúce údaje z monitoringu, EFSA vypracoval kritériá na posudzovanie toho, kedy produkty rybolovu z akvakultúry nepredstavujú zdravotné nebezpečenstvo súvisiace s prítomnosťou parazitov.
- (6) Preto, ak sú dodržané rovnaké chovné postupy založené na týchto kritériách, je možné chovné produkty rybolovu iné ako losos atlantický považovať za produkty predstavujúce zanedbateľné riziko, pokiaľ ide o parazity potenciálne nebezpečné z hľadiska ľudského zdravia. Takéto chovné produkty rybolovu možno následne takisto vyňať spod povinnosti ošetrovania zamrazením, keďže aj tak je zabezpečená vysoká miera ochrany zdravia.
- (7) Je preto vhodné zmeniť a doplniť požiadavky stanovené v časti D kapitoly III oddielu VIII prílohy III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 s cieľom zohľadniť určité body obsiahnuté vo vedeckom stanovisku EFSA, ako aj získané skúsenosti.
- (8) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat,

(1) Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 55.

(2) Vestník EFSA (EFSA Journal) 2010;8(4):1543.

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Príloha III k nariadeniu (ES) č. 853/2004 sa mení a dopĺňa v súlade s prílohou k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 8. decembra 2011

Za Komisiu
predseda
José Manuel BARROSO

PRÍLOHA

V prílohe III oddiele VIII kapitole III nariadenia (ES) č. 853/2004 sa časť D nahrádza takto:

„D POŽIADAVKY, KTORÉ SA VZŤAHUJÚ NA PARAZITY

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov uvádzajúci na trh tieto produkty rybolovu získané z rýb alebo hlavonožcov:
 - a) produkty rybolovu určené na konzumáciu v surovom stave; alebo
 - b) marinované, nasolené alebo inak ošetrené produkty rybolovu v prípade, že príslušné ošetrenie nepostačuje na zahubenie životaschopných parazitovmusia zabezpečiť, aby surovina alebo hotový výrobok prešli ošetrením zamrazením s cieľom zahubiť životaschopné parazity potenciálne nebezpečné z hľadiska zdravia spotrebiteľa.
2. V prípade parazitov iných ako motolice (Trematoda) musí ošetrenie zamrazením spočívať v znížení teploty vo všetkých častiach produktu na aspoň:
 - a) – 20 °C po dobu najmenej 24 hodín; alebo
 - b) – 35 °C po dobu najmenej 15 hodín.
3. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov nemusia vykonávať ošetrenie zamrazením stanovené v bode 1 v prípade produktov rybolovu:
 - a) ktoré boli podrobené alebo majú byť podrobené tepelnému ošetreniu pred spotrebou, ktorá zahubí životaschopné parazity. V prípade parazitov iných ako motolice (Trematoda) sa produkt zahrieva na vnútornú teplotu 60 °C alebo vyššiu po dobu aspoň jednej minúty;
 - b) ktoré boli uchovávané v mrazenom stave počas dostatočne dlhej doby s cieľom zahubiť životaschopné parazity;
 - c) vylovené v prirodzenom prostredí, ak:
 - i) sú dostupné epidemiologické údaje, ktoré poukazujú na to, že rybolovné oblasti pôvodu produktov nepredstavujú zdravotné nebezpečenstvo, pokiaľ ide o prítomnosť parazitov; a
 - ii) ak to povolí príslušný orgán;
 - d) získaných z rybných chovov vykultivovaných z embryí a kŕmených výlučne potravou, ktorá nemôže obsahovať životaschopné parazity predstavujúce zdravotné nebezpečenstvo, pričom je splnená jedna z týchto požiadaviek:
 - i) chov sa nachádza v prostredí, v ktorom sa nevyskytujú životaschopné parazity; alebo
 - ii) prevádzkovateľ potravinárskeho podniku overuje prostredníctvom postupov schválených príslušným orgánom, či produkty rybolovu nepredstavujú zdravotné nebezpečenstvo, pokiaľ ide o prítomnosť životaschopných parazitov.
4. a) K produktom rybolovu uvedeným v bode 1 musí byť pri ich uvádzaní na trh s výnimkou prípadu, keď sú dodávané konečnému spotrebiteľovi, priložený doklad vydaný prevádzkovateľom potravinárskeho podniku vykonávajúceho ošetrenie zamrazením, v ktorom uvedie druh ošetrenia zamrazením, ktorému boli príslušné produkty podrobené.
- b) Pred tým, ako prevádzkovateľ potravinárskeho podniku uvedie na trh produkty rybolovu uvedené v bode 3 písm. c) a d), ktoré neboli podrobené ošetreniu zamrazením, alebo ktoré nie sú určené na to, aby boli pred spotrebou podrobené ošetreniu, prostredníctvom ktorého by došlo k zahubeniu životaschopných parazitov predstavujúcich zdravotné nebezpečenstvo, musí zabezpečiť, aby produkty rybolovu pochádzali z rybolovných oblastí alebo rybných chovov spĺňajúcich osobitné podmienky uvedené v jednom z uvedených bodov. Splnenie týchto požiadaviek sa uvedie v obchodnom doklade alebo prostredníctvom inej písomnej informácie priloženej k príslušným produktom rybolovu.“