

## KOMMISJONSFORORDNING (EU) nr. 1276/2011

2016/EØS/64/10

av 8. desember 2011

**om endring av vedlegg III til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 med hensyn til behandling for å drepe levedyktige parasitter i fiskerivarer beregnet på konsum(\*)**

EUROPAKOMMISJONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den europeiske unions virkemåte,

under henvisning til europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 853/2004 av 29. april 2004 om fastsettelse av særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse<sup>(1)</sup>, særlig artikkel 10 nr. 1, og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) Ved forordning (EF) nr. 853/2004 fastsettes særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse for driftsansvarlige for næringsmiddelforetak. Det fastsettes blant annet at driftsansvarlige for næringsmiddelforetak skal omsette produkter av animalsk opprinnelse i Den europeiske union bare dersom de er framstilt og håndtert utelukkende i virksomheter som oppfyller de relevante kravene i forordningens vedlegg III.
- 2) I henhold til avsnitt VIII kapittel III del D i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 skal driftsansvarlige for næringsmiddelforetak sikre at visse fiskerivarer, herunder de som skal konsumeres rå eller nesten rå, gjennomgår en frysebehandling for å drepe levedyktige parasitter som kan være skadelige for forbrukernes helse.
- 3) I april 2010 vedtok Den europeiske myndighet for næringsmiddeltrygghet (EFSA) en vitenskapelig uttalelse om risikovurdering av parasitter i fiskerivarer<sup>(2)</sup> (heretter kalt «EFSA uttalelse»). Uttalelsen omfatter opplysninger om tilfeller der fiskerivarer kan utgjøre en helsefare med hensyn til forekomsten av levedyktige parasitter. I EFSA uttalelse analyseres også virkningen av forskjellige behandlinger for å drepe slike parasitter i fiskerivarer.
- 4) Selv om det ifølge EFSA uttalelse må antas at det er en risiko for at alle ville saltvannsfisker og ferskvannsfisker inneholder levedyktige parasitter som kan være skadelige for menneskers helse dersom disse produktene spises rå eller nesten rå, kan vedkommende myndighet, dersom epidemiologiske data viser at fiskefeltene ikke utgjør en helsefare med hensyn til forekomsten av parasitter, vedta nasjonale tiltak som tillater unntak fra den påkrevde frysebehandlingen av fiskerivarer av villfisk. Kommisjonen skal underrettes om slike nasjonale tiltak.
- 5) EFSA uttalelse fastslår at for atlantehavslaks som er oppdrettet i flytende bur eller i tanker på land og føret med fôrblandinger som lite sannsynlig inneholder levende parasitter, er risikoen for infeksjon fra larver av rundmark ubetydelig med mindre oppdrettspraksisen endres. Selv om det i uttalelsen fastslås at det ikke foreligger tilstrekkelige overvåkingsdata for noen andre oppdrettsfisker, har EFSA fastsatt kriterier for når fiskerivarer fra akvakultur ikke utgjør noen helsefare med hensyn til forekomsten av parasitter.
- 6) Dersom de samme oppdrettsmetoder basert på disse kriteriene følges, kan andre oppdrettede fiskerivarer enn atlantehavslaks anses å utgjøre en ubetydelig risiko med hensyn til parasitter som kan være skadelige for forbrukernes helse. Slike oppdrettede fiskerivarer kan derfor også unntas fra kravene til frysebehandling samtidig som det høye helsevernnivået opprettholdes.
- 7) Kravene fastsatt i avsnitt VIII kapittel III del D i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 bør derfor endres for å ta hensyn til visse deler av de nye vitenskapelige rådene i EFSA uttalelse og de praktiske erfaringene som er gjort.
- 8) Tiltakene fastsatt i denne forordning er i samsvar med uttalelse fra Den faste komité for næringsmiddelkjeden og dyrehelsen <sup>3/4</sup>

(\*) Denne unionsrettsakten, kunngjort i EUT L 327 av 9.12.2011, s. 39, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 124/2012 av 13. juli 2012 om endring av EØS-avtalens vedlegg I (Veterinære og plantesanitere forhold), se EØS-tillegget til *Den europeiske unions tidende* nr. 63 av 8.11.2012, s. 3.

<sup>(1)</sup> EUT L 139, 30.4.2004, s. 55.

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

VEDTATT DENNE FORORDNING:

*Artikkel 1*

Vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 endres i samsvar med vedlegget til denne forordning.

*Artikkel 2*

Denne forordning trer i kraft den 20. dag etter at den kunngjøres i *Den europeiske unions tidende*.

Denne forordning er bindende i alle deler og kommer direkte til anvendelse i alle medlemsstater.

Utferdiget i Brussel, 8. desember 2011.

*For Kommisjonen*

José Manuel BARROSO

*President*

---

## VEDLEGG

Avsnitt VIII kapittel III del D i vedlegg III til forordning (EF) nr. 853/2004 skal lyde:

## «D. KRAV SOM GJELDER PARASITTER

1. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som omsetter følgende fiskerivarer fra beinfisk eller blekksprut:
  - a) fiskerivarer som skal konsumeres rå,
  - b) marinerte, saltede og alle andre behandlede fiskerivarer, dersom behandlingen ikke er tilstrekkelig til å drepe de levedyktige parasittene,  
må sikre at råvaren eller den ferdige varen gjennomgår en frysebehandling for å drepe levedyktige parasitter som kan være skadelige for forbrukernes helse.
2. For andre parasitter enn trematoder skal frysebehandlingen omfatte senking av temperaturen i alle deler av varen til minst
  - a) – 20 °C i minst 24 timer, eller
  - b) – 35 °C i minst 15 timer.
3. Driftsansvarlige for næringsmiddelforetak behøver ikke å utføre behandlingen som kreves i punkt 1 for fiskerivarer
  - a) som har gjennomgått eller som før konsum skal gjennomgå en varmebehandling som dreper levedyktige parasitter. For andre parasitter enn trematoder skal varen varmes opp til en kjernetemperatur på minst 60 °C i minst 1 minutt,
  - b) som har vært konserverert som frosne fiskerivarer i tilstrekkelig lang tid til å drepe levedyktige parasitter,
  - c) fra villfisk, dersom:
    - i) det foreligger epidemiologiske data som viser at de fiskefeltene der fisken har sin opprinnelse, ikke utgjør noen helsefare når det gjelder forekomsten av parasitter,
    - ii) vedkommende myndighet gir tillatelse til det.
  - d) fra oppdrettsfisk, oppdrettet fra embryoer og utelukkende føret med fôr som ikke kan inneholde levedyktige parasitter som kan utgjøre en helsefare, forutsatt at ett av følgende krav er oppfylt:
    - i) de er utelukkende oppdrettet i et miljø som er fritt for levedyktige parasitter, eller
    - ii) driftsansvarlige for næringsmiddelforetak har kontrollert, gjennom prosedyrer godkjent av vedkommende myndighet, at fiskerivarene ikke utgjør noen helsefare med hensyn til forekomsten av levedyktige parasitter.
4. a) Fiskerivarer nevnt i punkt 1 skal når de omsettes være ledsaget av et dokument fra driftsansvarlige for næringsmiddelforetak som utfører frysebehandlingen som angir hvilken type frysebehandling varene har gjennomgått, unntatt når de leveres til sluttforbrukeren.  
b) Før omsetning av fiskerivarer nevnt i punkt 3 bokstav c) og d) som ikke har gjennomgått frysebehandling eller som før konsum ikke skal gjennomgå en behandling som dreper levedyktige parasitter som kan utgjøre en helsefare, må driftsansvarlige for næringsmiddelforetak sikre at fiskerivarene kommer fra et fiskefelt eller fiskeoppdrettsanlegg som oppfyller de særlige vilkårene nevnt i punkt 3 bokstav c) og d). Denne bestemmelse kan oppfylles gjennom opplysninger i handelsdokumentet eller gjennom andre opplysninger som ledsager fiskerivarene.»