



B9-0211/2024

4.4.2024

PROPUESTA DE RESOLUCIÓN

presentada de conformidad con el artículo 111, apartado 3, del Reglamento interno

sobre el Reglamento Delegado de la Comisión, de 14 de diciembre de 2023, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a los requisitos específicos de higiene para determinadas carnes, productos de la pesca, productos lácteos y huevos
(C(2023)08519 – 2023/3040(DEA))

Elżbieta Katarzyna Łukacijewska
en nombre del Grupo PPE

**Resolución del Parlamento Europeo relativa al Reglamento Delegado de la Comisión, de 14 de diciembre de 2023, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a los requisitos específicos de higiene para determinadas carnes, productos de la pesca, productos lácteos y huevos
(C(2023)08519 – 2023/3040(DEA))**

El Parlamento Europeo,

- Visto el Reglamento Delegado de la Comisión, de 14 de diciembre de 2023, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a los requisitos específicos de higiene para determinadas carnes, productos de la pesca, productos lácteos y huevos (C(2023)08519),
 - Visto el artículo 290 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,
 - Visto el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal¹, y en particular su artículo 10, apartado 1, párrafo segundo, letras a), c), d), e) y f), y su artículo 11 *bis*, apartado 6,
 - Visto el artículo 111, apartado 3, de su Reglamento interno,
- A. Considerando que, en relación con la transformación de los productos de la pesca, en particular salmónidos, los Estados miembros han desarrollado una tecnología de transformación tradicional, conocida como «endurecimiento»; que el endurecimiento es una fase de producción en la elaboración del salmón ahumado, bien conocida desde hace décadas; que impide la proliferación de bacterias nocivas, evita el desperdicio de alimentos y garantiza el cumplimiento de los requisitos de producción y sanitarios y la entrega de un producto de calidad constante;
- B. Considerando que el endurecimiento se utiliza como parte de la fase de producción, durante la cual la temperatura del filete de pescado procesado (ahumado o marinado) se reduce temporalmente a entre -2 °C y -14 °C para facilitar y hacer más eficiente el proceso de corte mecánico en rodajas; que, dependiendo de si el corte mecánico en rodajas se lleva a cabo en el rango de temperaturas altas de endurecimiento (-2 °C/-4 °C) o temperaturas bajas de endurecimiento (-7 °C/-14 °C), el proceso de corte se denomina respectivamente «corte suave» o «corte duro»;
- C. Considerando que el Reglamento Delegado de la Comisión introduce una nueva definición de endurecimiento, limitando de forma arbitraria el período permitido para el endurecimiento y el posterior corte en rodajas a una duración máxima de 96 horas, sin tener en cuenta ni las diferentes prácticas y temperaturas en los Estados miembros ni sus repercusiones en la seguridad alimentaria;

¹ DO L 139 de 30.4.2004, p. 55.

- D. Considerando que el Reglamento Delegado de la Comisión se ha adoptado sin consultar a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA); que una consulta de este tipo sería extremadamente valiosa para fijar un calendario y unos requisitos estrictos en el ámbito del Derecho derivado que tengan un impacto significativo en la salud pública y estén asimismo en consonancia con el enfoque «Una sola salud»;
- E. Considerando que el artículo 13 del Reglamento (CE) n.º 853/2004 establece que la Comisión consultará a la EFSA sobre cualquier asunto que entre en el ámbito de aplicación de dicho Reglamento y que pueda tener repercusiones significativas en la salud pública y, en particular, antes de proponer la ampliación de la sección III del anexo III de dicho Reglamento a otras especies animales;
- F. Considerando que ciclos de producción distintos, con diferentes prácticas de corte en rodajas y diferentes escalas de producción, pueden requerir plazos distintos, pero al mismo tiempo deben demostrar la seguridad para los consumidores;
- G. Considerando que el artículo 10, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 establece que los anexos II y III de dicho Reglamento podrán modificarse por medio de actos delegados, teniendo en cuenta los factores de riesgo pertinentes y si se justifica sobre la base de: a) la experiencia adquirida por los explotadores de empresas alimentarias o las autoridades competentes, en particular en la aplicación de sistemas basados en los principios APPCC, de conformidad con el artículo 5 de dicho Reglamento; b) la experiencia adquirida por la Comisión, en particular sobre el resultado de sus auditorías; c) los avances tecnológicos y sus consecuencias prácticas, y las expectativas del consumidor respecto a la composición de los alimentos; d) los dictámenes científicos, en particular las nuevas evaluaciones de riesgos; e) los criterios microbiológicos y de temperatura relativos a los productos alimenticios; y f) los cambios en las tendencias del consumo;
- H. Considerando que la Guía de la Asociación Europea de Ahumadores de Salmón reconoce que la duración de la fase de endurecimiento parece afectar a la fase de retardo de la curva de crecimiento de la *Listeria monocytogenes*, sobre la base de la investigación ADRIA de 1999, según el programa AQS verificado en la práctica por la composición de las alertas notificadas a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos; que esta práctica de endurecer el salmón transformado a un rango de temperaturas de entre -7 °C y -14 °C constituye, por tanto, una herramienta potencial para controlar el peligro de *Listeria monocytogenes* en el salmón ahumado; que también se cree que facilita el proceso de corte en rodajas, permite un corte más eficiente y una producción a escala sin comprometer la seguridad;
- I. Considerando que el Reglamento Delegado de la Comisión modifica la sección I, parte B, del anexo II del Reglamento (CE) n.º 853/2004, al permitir la sustitución de la marca de identificación «Comunidad Europea» («CE») por la de «Unión Europea» («UE»), lo que suscita preocupación entre los productores europeos de lácteos, entre otros; que cualquier cambio brusco en la marca de identificación puede generar una carga administrativa significativa, costes adicionales y un aumento considerable de los residuos debido a los ajustes en el envasado y la documentación; que dichas modificaciones pueden perturbar las exportaciones debido a los prolongados plazos de tramitación de las autorizaciones y la documentación nacionales, así como al tiempo

necesario para el nuevo registro en terceros países, lo que suponen importantes obstáculos para los distintos operadores de productos de origen animal;

1. Formula objeciones al Reglamento Delegado de la Comisión;
2. Encarga a su presidenta que transmita la presente Resolución a la Comisión y le comunique que el Reglamento Delegado no puede entrar en vigor;
3. Considera que la aplicación del Reglamento Delegado de la Comisión, sin una justificación sustantiva clara basada en razones de seguridad alimentaria, puede:
 - a) provocar pérdidas de empleo a gran escala, en particular en las regiones tradicionalmente dependientes de la industria pesquera, lo que podría obstaculizar en grado considerable el desarrollo de las comunidades locales afectadas y de esas regiones en su conjunto a largo plazo;
 - b) afectar adversamente a la competitividad y sostenibilidad de los transformadores de pescado de la Unión y repercutir negativamente en los productores de más del 50 % del salmón ahumado en Europa, provocando una grave escasez en el mercado interior de la Unión que afecte a la disponibilidad de productos pesqueros y aumente así los precios para los consumidores finales y la dependencia de las importaciones;
 - c) generar un desperdicio desproporcionado de alimentos;
4. Subraya la importancia de que se facilite a los consumidores información fiable y transparente por medio de un etiquetado adecuado, también sobre la transformación de los productos pesqueros, y pide a la Comisión que aborde la cuestión del etiquetado en la próxima revisión del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo²;
5. Lamenta que la Comisión no haya consultado a la EFSA sobre el dictamen científico relativo al endurecimiento en el plazo de 96 horas para el salmón ahumado y pide, a este respecto, a la Comisión que consulte y solicite activamente el asesoramiento de la EFSA;
6. Pide a la Comisión que presente un nuevo acto delegado que vele por que las normas y los plazos introducidos en el mismo se basen en datos científicos, respeten un enfoque no discriminatorio, tengan en cuenta las preocupaciones del Parlamento Europeo y sigan las recomendaciones de la EFSA;
7. Pide a la Comisión que, en sus preparativos para el nuevo acto delegado, aborde adecuadamente el aspecto de la salud pública, en particular los riesgos relativos al

² Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión (DO L 304 de 22.11.2011, p. 18).

aumento de la *Listeria monocytogenes* en el pescado en función de la temperatura de transformación y almacenamiento, a la hora de establecer los plazos y las restricciones; pide a la Comisión que, en caso de que no surja ninguna preocupación de salud pública en relación con el aumento de la *Listeria monocytogenes* en el pescado en función de las diferencias en las temperaturas de transformación y almacenamiento, aborde adecuadamente la complejidad del proceso de endurecimiento a la hora de fijar los plazos (todos los factores y componentes pertinentes basados en la experiencia del sector, incluido el aspecto de los ensayos de laboratorio internos, la logística y otros factores) y lleve a cabo una consulta adecuada con las partes interesadas que representan a todo el sector de la transformación del salmón de la Unión;

8. Pide a la Comisión que incluya una cláusula de revisión en el nuevo acto delegado debido a los cambios dinámicos y la evolución constante de las mejores prácticas en el sector pesquero;
9. Pide a la Comisión que, o bien mantenga el actual marcado «CE» de los productos de origen animal, o bien, como medida final, introduzca un período de transición suficiente y a largo plazo, de al menos diez años, para aplicar el cambio a la abreviatura «UE» en el mercado, que permita a las distintas industrias que operan con productos de origen animal adaptarse a los cambios impuestos;
10. Encarga a su presidenta que transmita la presente Resolución al Consejo y a los Gobiernos y Parlamentos de los Estados miembros.