



---

*Dokument s plenarne sjednice*

---

**B9-0211/2024**

4.4.2024

## **PRIJEDLOG REZOLUCIJE**

podnesen u skladu s člankom 111. stavkom 3. Poslovnika

o Delegiranoj uredbi Komisije od 14. prosinca 2023. o izmjeni priloga II. i III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu posebnih higijenskih zahtjeva za određeno meso, proizvode ribarstva, mliječne proizvode i jaja  
(C(2023)08519 – 2023/3040(DEA))

**Elżbieta Katarzyna Łukacijewska**  
u ime Kluba zastupnika PPE-a

**Rezolucija Europskog parlamenta o Delegiranoj uredbi Komisije od 14. prosinca 2023. o izmjeni priloga II. i III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu posebnih higijenskih zahtjeva za određeno meso, proizvode ribarstva, mliječne proizvode i jaja  
(C(2023)08519 – 2023/3040(DEA))**

*Europski parlament,*

- uzimajući u obzir Delegiranu uredbu Komisije od 14. prosinca 2023. o izmjeni priloga II. i III. Uredbi (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu posebnih higijenskih zahtjeva za određeno meso, proizvode ribarstva, mliječne proizvode i jaja (C(2023)08519),
- uzimajući u obzir članak 290. Ugovora o funkcioniranju Europske unije,
- uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla<sup>1</sup>, a posebno njezin članak 10. stavak 1. drugi podstavak točke (a), (c), (d), (e) i (f) te članak 11.a stavak 6.,
- uzimajući u obzir članak 111. stavak 3. Poslovnika,
  - A. budući da su u vezi s preradom proizvoda ribarstva, posebno iz porodice *Salmonidae*, države članice razvile tradicionalnu tehniku prerade, poznatu kao „stvrđnjavanje” (engl. *stiffening*); budući da je ta tehnika proizvodni korak u preradi dimljenog lososa, što je poznato već desetljećima; budući da se njome sprečava rast štetnih bakterija i rasipanje hrane te osigurava usklađenost s proizvodnim i zdravstvenim zahtjevima te isporuka proizvoda postojane kvalitete;
  - B. budući da se tzv. stvrđnjavanje koristi kao dio faze proizvodnje tijekom koje se prerađenom (dimljenom ili mariniranom) ribljem filetu temperatura privremeno snižava na između – 2 i – 14 °C kako bi postupak mehaničkog rezanja bio jednostavniji i učinkovit; budući da se postupak mehaničkog rezanja u rasponu viših temperatura stvrđnjavanja (– 2 °C/– 4 °C) naziva „mekim rezanjem”, a u rasponu nižih temperatura (– 7 °C/– 14 °C) „tvrdim rezanjem”;
  - C. budući da se Delegiranom uredbom Komisije uvodi nova definicija stvrđnjavanja, kojom se proizvoljno ograničava razdoblje dopuštenog za stvrđnjavanje i naknadno rezanje na najviše 96 sati, pri čemu se ne uzimaju u obzir različite prakse i temperature u državama članicama ili njihov utjecaj na sigurnost hrane;
  - D. budući da je Delegirana uredba Komisije donesena bez savjetovanja s Europskom agencijom za sigurnost hrane (EFSA); budući da bi takvo savjetovanje bilo iznimno korisno za utvrđivanje vremenskog okvira i strogih zahtjeva u području sekundarnog zakonodavstva koji znatno utječu na javno zdravlje te bi također bilo u skladu s

---

<sup>1</sup> SL L 139, 30.4.2004., str. 55.

pristupom „Jedno zdravlje”;

- E. budući da se u članku 13. Uredbe (EZ) br. 853/2004 navodi da se Komisija treba savjetovati s EFSA-om o svim pitanjima obuhvaćenima područjem primjene te Uredbe koja bi mogla znatno utjecati na javno zdravlje, a posebno prije nego što predloži proširenje odjeljka III. Priloga III. toj Uredbi na druge životinjske vrste;
- F. budući da različiti proizvodni ciklusi u kojima se upotrebljavaju različite prakse rezanja i proizvode različite količine mogu iziskivati različite vremenske okvire, ali da se ipak mora dokazati sigurnost za potrošače;
- G. budući da se člankom 10. stavkom 1. prvim podstavkom Uredbe (EZ) br. 853/2004 predviđa da se prilozi II. i III. toj Uredbi mogu izmijeniti delegiranim aktima, uzimajući u obzir relevantne čimbenike rizika i ako je to opravdano na temelju: (a) iskustva koje su subjekti u poslovanju s hranom i/ili nadležna tijela stekli, osobito u provedbi sustava temeljenih na načelima HACCP-a u skladu s člankom 5. te Uredbe; (b) iskustva koje je Komisija stekla, osobito s rezultatima svojih revizija; (c) tehnološkog napretka i njegovih praktičnih posljedica te očekivanja potrošača u pogledu sastava hrane; (d) znanstvenih mišljenja, posebno u pogledu procjene novih rizika; (e) mikrobioloških i temperaturnih kriterija za hranu; i (f) promjena u načinima prehrane;
- H. budući da se u Vodiču Europskog udruženja proizvođača dimljenog lososa ističe da trajanje faze stvrdnjavanja izgledno utječe na fazu prilagodbe u krivulji rasta bakterije *Listeria monocytogenes* na temelju istraživanja ADRIA iz 1999., što je u programu AQS potvrđeno i u praksi u vidu sastava upozorenja preko sustava brzog uzbunjivanja za hranu i hranu za životinje; budući da takva praksa stvrdnjavanja prerađenog lososa na temperaturnom rasponu od – 7 °C do – 14 °C stoga predstavlja mogući alat za kontrolu opasnosti od bakterije *Listeria monocytogenes* u dimljenom lososu; budući da se vjeruje da se tom tehnikom također olakšava postupak rezanja, omogućuje učinkovitije rezanje i proizvodnja većih količina bez ugrožavanja sigurnosti;
- I. budući da se Delegiranom uredbom Komisije mijenja odjeljak I. dio B Priloga II. Uredbi (EZ) br. 853/2004 tako da se dopusti zamjena identifikacijske oznake Europske zajednice („EC”/„EZ”) oznakom „Europske unije” („EU”), što izaziva zabrinutost među europskim proizvođačima mliječnih proizvoda i drugim proizvođačima; budući da svaka nagla promjena identifikacijske oznake može dovesti do znatnog administrativnog opterećenja, dodatnih troškova i znatnog povećanja otpada zbog prilagodbi ambalaže i dokumentacije; budući da takve izmjene mogu poremetiti izvoz zbog produljenog vremena obrade nacionalnih odobrenja i dokumentacije, kao i vremena potrebnog za ponovnu registraciju u trećim zemljama, što predstavlja velike prepreke za različite subjekte koji se bave proizvodima životinjskog podrijetla;
  - 1. ulaže prigovor na Delegiranu uredbu Komisije;
  - 2. nalaže svojoj predsjednici da ovu Rezoluciju prosljedi Komisiji te da je obavijesti da Delegirana uredba ne može stupiti na snagu;
  - 3. smatra da provedba Delegirane uredbe Komisije, bez jasnog i sadržajnog obrazloženja utemeljenog na sigurnosti hrane, može:

- (a) dovesti do masovnog gubitka radnih mjesta, posebno u regijama koje tradicionalno ovise o ribarskoj industriji, što bi dugoročno moglo znatno otežati razvoj pogođenih lokalnih zajednica i tih regija u cjelini;
  - (b) negativno utjecati na konkurentnost i održivost prerađivača ribe u Uniji i negativno utjecati na proizvođače više od 50 % dimljenog lososa u Europi, što bi dovelo do ozbiljnih nestašica na unutarnjem tržištu Unije koje utječu na dostupnost ribljih proizvoda, a time i do povećavanja cijena za krajnje potrošače i ovisnosti o uvozu;
  - (c) uzrokovati nerazmjerno rasipanje hrane;
4. naglašava važnost pružanja pouzdanih i transparentnih informacija potrošačima, uz odgovarajuće označivanje, među ostalim o preradi ribljih proizvoda te poziva Komisiju da se pozabavi pitanjem označivanja u predstojećoj reviziji Uredbe (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća<sup>2</sup>;
  5. žali zbog toga što Komisija nije obavila savjetovanje s EFSA-om u smislu znanstvenog mišljenja o stvrđivanju dimljenog lososa u roku od 96 sati te u tom pogledu poziva Komisiju da se konzultira s EFSA-om i da aktivno zatraži savjet te agencije;
  6. poziva Komisiju da podnese novi delegirani akt kojim će se osigurati da se pravila i vremenski okviri koji se njime uvode temelje na znanstvenim podacima, da se pridržavaju nediskriminirajućeg pristupa, da uzimaju u obzir upozorenja Europskog parlamenta i da slijede preporuke EFSA-e;
  7. poziva Komisiju da se tijekom priprema novog delegiranog akta, osobito pri određivanju rokova i ograničenja, na odgovarajući način pozabavi aspektom javnog zdravlja, posebno rizicima povezanim s učestalijom prisutnošću bakterije *Listeria monocytogenes* u ribi ovisno o temperaturi prerade i skladištenja; ako se ne pojave problemi za javno zdravlje u pogledu učestalije prisutnosti bakterije *Listeria monocytogenes* u ribi ovisno o razlikama u temperaturi prerade i skladištenja, poziva Komisiju da se pri utvrđivanju rokova na odgovarajući način pozabavi složenošću postupka stvrđivanja (svim relevantnim čimbenicima i komponentama na temelju sektorskog iskustva, uključujući aspekt internog laboratorijskog ispitivanja, logistike i drugih čimbenika) te da provede odgovarajuće savjetovanje s dionicima koji predstavljaju cijeli sektor prerade lososa u Uniji;
  8. poziva Komisiju da u novi delegirani akt uvrsti klauzulu kojom se predviđa preispitivanje akta zbog dinamičnih promjena i stalnog razvoja najboljih praksi u ribarskoj industriji;
  9. poziva Komisiju da zadrži trenutačnu oznaku „EC”/„EZ” za proizvode životinjskog podrijetla ili, kao konačnu mjeru, da uvede dostatno dugoročno prijelazno razdoblje od najmanje 10 godina za uvođenje promjene u pokratu „EU” na oznaci, čime bi se raznim industrijama koje posluju u području proizvoda životinjskog podrijetla omogućilo da se

---

<sup>2</sup> Uredba (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća od 25. listopada 2011. o informiranju potrošača o hrani, izmjeni uredbi (EZ) br. 1924/2006 i (EZ) br. 1925/2006 Europskog parlamenta i Vijeća te o stavljanju izvan snage Direktive Komisije 87/250/EEZ, Direktive Vijeća 90/496/EEZ, Direktive Komisije 1999/10/EZ, Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća, direktiva Komisije 2002/67/EZ i 2008/5/EZ i Uredbe Komisije (EZ) br. 608/2004 (SL L 304, 22.11.2011., str. 18.).

prilagode nametnutim promjenama;

10. nalaže svojoj predsjednici da ovu Rezoluciju proslijedi Vijeću te vladama i parlamentima država članica.