



B9-0211/2024

4.4.2024

ÁLLÁSFOGLALÁSI INDÍTVÁNY

az eljárási szabályzat 111. cikkének (3) bekezdése alapján

a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének egyes, a hússokra, halászati termékekre, tejtermékekre és tojásokra vonatkozó különleges higiéniai követelmények tekintetében történő módosításáról szóló, 2023. december 14-i, felhatalmazáson alapuló bizottsági rendeletről (C(2023)08519 – 2023/3040(DEA))

Elżbieta Katarzyna Łukacijewska
a PPE képviselőcsoport nevében

Az Európai Parlament állásfoglalása a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének egyes, a hússokra, halászati termékekre, tejtermékekre és tojásokra vonatkozó különleges higiéniai követelmények tekintetében történő módosításáról szóló, 2023. december 14-i, felhatalmazáson alapuló bizottsági rendeletről (C(2023)08519 – 2023/3040(DEA))

Az Európai Parlament,

- tekintettel a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletének egyes, a hússokra, halászati termékekre, tejtermékekre és tojásokra vonatkozó különleges higiéniai követelmények tekintetében történő módosításáról szóló, 2023. december 14-i, felhatalmazáson alapuló bizottsági rendeletről (C(2023)08519),
 - tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződés 290. cikkére,
 - tekintettel az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletről¹ és különösen annak 10. cikke (1) bekezdése második albekezdésének a), c), d), e) és f) pontjára, valamint 11a. cikke (6) bekezdésére,
 - tekintettel eljárási szabályzata 111. cikkének (3) bekezdésére,
- A. mivel a halászati termékek – különösen a lazacfélék – feldolgozása vonatkozásában a tagállamok hagyományos feldolgozási technológiát fejlesztettek ki, amely „stiffening” néven ismert, és a halászati termékeknek az olvadó jég hőmérsékleténél alacsonyabb hőmérsékleten tartását jelenti annak érdekében, hogy lehetővé váljon a szeletelő vagy daraboló gépek használata; mivel a stiffening a füstölt lazac feldolgozásának évtizedek óta ismert egyik előállítási szakasza; mivel a stiffening megakadályozza a káros baktériumok elszaporodását, megakadályozza az élelmiszer-pazarlást, és biztosítja az előállítási és egészségvédelmi követelményeknek való megfelelést, továbbá egyenletes minőségű terméket biztosít;
- B. mivel a stiffening eljárást az előállítási szakasz részeként alkalmazzák, amelynek során a feldolgozott (füstölt vagy pácolt) halfilé hőmérsékletét átmenetileg -2 °C és -14 °C közötti hőmérsékletre csökkentik, hogy a mechanikus szeletelés folyamata könnyebb és hatékonyabb legyen; mivel attól függően, hogy a mechanikus szeletelés magasabb (-2 °C/-4 °C) vagy alacsonyabb (-7 °C/-14 °C) stiffening hőmérsékletek tartományában történik-e, a szeletelési eljárást „puha szeletelésnek” vagy „kemény szeletelésnek” nevezik;
- C. mivel a felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet bevezeti a stiffening új fogalm meghatározását, önkényesen legfeljebb 96 órára korlátozva a stiffeningre és az azt követő szeletelésre engedélyezett időtartamot, ugyanakkor nem veszi figyelembe a tagállamokban érvényes eltérő gyakorlatokat és hőmérsékleteket, illetve azok

¹ HL L 139., 2004.4.30., 55. o.

élelmiszer-biztonságra gyakorolt hatását;

- D. mivel a felhatalmazáson alapuló bizottsági rendeletet az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatósággal (EFSA) folytatott konzultáció nélkül fogadták el; mivel egy ilyen konzultáció rendkívül értékes lenne az időkeretek és szigorú követelmények meghatározása szempontjából a közegészségügyre jelentős hatást gyakorló másodlagos jogszabályok területén, és összhangban lenne az „Egy az egészség” koncepcióval is;
- E. mivel a 853/2004/EK rendelet 13. cikke kimondja, hogy a Bizottságnak konzultálnia kell az EFSA-val az említett rendelet hatálya alá tartozó bármely olyan kérdésben, amelynek jelentős hatása lehet a közegészségügyre, és különösen mielőtt javaslatot tenne az említett rendelet III. melléklete III. szakaszának más állatfajokra való kiterjesztésére;
- F. mivel a különböző szeletelési gyakorlatokat és eltérő előállítási léptékeket alkalmazó különféle termelési ciklusok különböző időkereteket igényelhetnek, miközben a fogyasztók számára továbbra is bizonyítani kell a biztonságosságot;
- G. mivel a 853/2004/EK rendelet 10. cikke (1) bekezdésének első albekezdése úgy rendelkezik, hogy a rendelet II. és III. melléklete felhatalmazáson alapuló jogi aktusokkal módosítható, figyelembe véve a vonatkozó kockázati tényezőket, és amennyiben a módosítást az alábbiak indokolják: (a) az élelmiszeripari vállalkozóknak és/vagy a hatáskörrel rendelkező hatóságoknak különösen az említett rendelet 5. cikke szerinti HACCP-alapú rendszerek alkalmazásával kapcsolatos tapasztalatai; (b) a Bizottságnak különösen az általa végzett ellenőrzések eredményein alapuló tapasztalatai; (c) a technológiai fejlesztések és azok gyakorlati következményei, valamint a fogyasztók elvárásai az élelmiszerek összetétele tekintetében; (d) a tudományos szakvélemények, különösen az új kockázatértékelések; (e) az élelmiszerekre vonatkozó mikrobiológiai és hőmérsékleti kritériumok; és f) a fogyasztási szokások változásai;
- H. mivel a Lazacfüstölők Európai Szövetségének útmutatója (European Salmon Smokers Association Guide) szerint az ADRIA által 1999-ben az élelmiszer-minőségi és -biztonsági program (AQS program) keretében végzett kutatás alapján a stiffening szakasz időtartama hatással van a *Listeria monocytogenes* szaporodási görbéjének alkalmazkodási fázisára, amit a gyakorlatban az élelmiszer- és takarmánybiztonsági riasztási rendszeren keresztül bejelentett riasztások segítségével igazoltak; mivel a feldolgozott lazacra -7 °C és -14 °C közötti hőmérséklet-tartományban végzett stiffening ezért potenciális eszköz arra, hogy csökkentsék a *Listeria monocytogenes* füstölt lazacban való elszaporodásának veszélyét; mivel az is feltételezhető, hogy a stiffening megkönnyíti a szeletelési folyamatot, lehetővé teszi a hatékonyabb szeletelést és az ipari előállítást a biztonság veszélyeztetése nélkül;
- I. mivel a felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet módosítja a 853/2004/EK rendelet II. melléklete I. szakaszának B. részét azáltal, hogy lehetővé teszi az „Európai Közösség” („EK”) azonosító jelölés helyett az „Európai Unió” („EU”) azonosító jelölés használatát, ami aggályokat vet fel többek között az európai tejjgazdaságok körében; mivel az azonosító jelölés bármely hirtelen megváltoztatása jelentős adminisztratív terhet, többletköltségeket és a hulladék mennyiségének jelentős növekedését

eredményezheti a csomagolás és a dokumentáció kiigazítása miatt; mivel az ilyen módosítások megzavarhatják a kivített a nemzeti jóváhagyások és dokumentáció hosszabb feldolgozási ideje, valamint a harmadik országokban történő újbóli nyilvántartásba vételhez szükséges idő miatt, ami jelentős akadályokat jelent az állati eredetű termékek ágazatának különböző szereplői számára;

1. kifogást emel a felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelettel szemben;
2. utasítja elnökét, hogy továbbítsa ezt az állásfoglalást a Bizottságnak, és értesítse arról, hogy a felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet nem léphet hatályba;
3. úgy véli, hogy a felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet élelmiszer-biztonsági indokokon alapuló egyértelmű érdemi indokolás nélkül való végrehajtása:
 - (a) munkahelyek tömeges megszűnéséhez vezethet, különösen a hagyományosan a halászati ágazatra támaszkodó régiókban, ami hosszú távon jelentősen hátrálthatja az érintett helyi közösségek és e régiók egészének fejlődését;
 - (b) hátrányosan befolyásolhatja az uniós halfeldolgozók versenyképességét és fenntarthatóságát, és negatívan érintheti az európai füstölt lazac több mint 50%-át előállító termelőket, ami jelentős hiányt okozna az Unió belső piacán, és ez kihatna a haltermékek rendelkezésre állására, ezáltal növelve az árakat a végső fogyasztók számára és növelve az importtól való függőséget;
 - (c) aránytalan élelmiszer-pazarlást okozhat;
4. hangsúlyozza annak fontosságát, hogy a fogyasztók megbízható és átlátható tájékoztatást kapjanak, megfelelő címkézéssel, többek között a haltermékek feldolgozásáról, és felkéri a Bizottságot, hogy az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet² közelgő felülvizsgálata során foglalkozzon a címkézés kérdésével;
5. sajnálatát fejezi ki amiatt, hogy a Bizottság nem konzultált az EFSA-val a füstölt lazac esetében 96 órán belül alkalmazott stiffeningről szóló tudományos szakvéleményről, és e tekintetben felkéri a Bizottságot, hogy konzultáljon az EFSA-val, és aktívan kérjen tanácsot tőle;
6. felkéri a Bizottságot, hogy nyújtson be új, felhatalmazáson alapuló jogi aktust, amely biztosítja, hogy az abban bevezetett szabályok és időkeretek tudományos adatokon alapuljanak, megkülönböztetésmentes megközelítést alkalmazzanak, figyelembe vegyék az Európai Parlament aggályait, és kövessék az EFSA ajánlásait;
7. felkéri a Bizottságot, hogy az új, felhatalmazáson alapuló jogi aktus előkészítése során az időkeretek és a korlátozások meghatározásakor megfelelően foglalkozzon a közegészségügyi szempontokkal, különös tekintettel a *Listeria monocytogenes*

² Az Európai Parlament és a Tanács 1169/2011/EU rendelete (2011. október 25.) a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 304., 2011.11.22., 18. o.).

baktériumnak a halakban való, a feldolgozás és a tárolás hőmérsékletétől függő elszaporodásával kapcsolatos kockázatokra; felkéri a Bizottságot, hogy amennyiben nem merül fel közegészségügyi aggály a *Listeria monocytogenes* halakban való, a feldolgozási és tárolási hőmérsékletek közötti különbségektől függő elszaporodásával kapcsolatban, az időkeretek meghatározásakor megfelelően vegye figyelembe a stiffening eljárás összetettségét (az ágazati tapasztalatokon alapuló valamennyi releváns tényezőt és elemet, beleértve a belső laboratóriumi vizsgálatokat, a logisztikát és egyéb tényezőket), és folytasson megfelelő konzultációt a teljes uniós lazacfeldolgozó ágazatot képviselő érdekelt felekkel;

8. felkéri a Bizottságot, hogy a halászati ágazatban tapasztalható dinamikus változások és a bevált gyakorlatok folyamatos fejlődése miatt az új, felhatalmazáson alapuló jogi aktusba foglaljon bele felülvizsgálatra vonatkozó rendelkezést;
9. felkéri a Bizottságot, hogy tartsa fenn az állati eredetű termékek jelenlegi „EK” jelölését, vagy végső megoldásként vezessen be egy kellően hosszú, legalább tízéves átmeneti időszakot az „EU” rövidítést alkalmazó jelölésre való átállásra, hogy az állati eredetű termékeket feldolgozó különböző ágazatok alkalmazkodni tudjanak az előírt változásokhoz;
10. utasítja elnökét, hogy továbbítsa ezt az állásfoglalást a Tanácsnak, valamint a tagállamok kormányainak és parlamentjeinek.