



Zittingsdocument

B9-0211/2024

4.4.2024

ONTWERPRESOLUTIE

ingediend overeenkomstig artikel 111, lid 3, van het Reglement

over de gedelegeerde verordening van de Commissie van 14 december 2023 tot wijziging van de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft specifieke hygiënevoorschriften voor bepaald vlees, voor visserijproducten, voor zuivelproducten en voor eieren

(C(2023)08519 – 2023/3040(DEA))

Elżbieta Katarzyna Łukacijewska
namens de PPE-Fractie

B9-0211/2024

**Resolutie van het Europees Parlement over de gedelegeerde verordening van de Commissie van 14 december 2023 tot wijziging van de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft specifieke hygiënevoorschriften voor bepaald vlees, voor visserijproducten, voor zuivelproducten en voor eieren
(C(2023)08519 – 2023/3040(DEA))**

Het Europees Parlement,

- gezien de gedelegeerde verordening van de Commissie van 14 december 2023 tot wijziging van de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft specifieke hygiënevoorschriften voor bepaald vlees, voor visserijproducten, voor zuivelproducten en voor eieren (C(2023)08519),
 - gezien artikel 290 van het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,
 - gezien Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong¹, en met name artikel 10, lid 1, tweede alinea, punten a), c), d), e) en f) en artikel 11 bis, lid 6,
 - gezien artikel 111, lid 3, van zijn Reglement,
- A. overwegende dat de lidstaten met betrekking tot de verwerking van visserijproducten, met name zalmachtigen (*Salmonidae*), een traditionele verwerkingstechnologie hebben ontwikkeld, die “stiffening” (verstijving) wordt genoemd; overwegende dat stiffening een productiestap is bij de verwerking van gerookte zalm, die al tientallen jaren bekend is; overwegende dat deze technologie de groei van schadelijke bacteriën verhindert, voedselverspilling voorkomt en de naleving van productie- en gezondheidsvoorschriften en de levering van een product van consistente kwaliteit waarborgt;
- B. overwegende dat stiffening wordt gebruikt als onderdeel van de productiefase, waarbij de temperatuur van de verwerkte (gerookte of gemarineerde) visfilet tijdelijk wordt verlaagd tot een temperatuur van -2 tot -14 °C zodat deze gemakkelijker en efficiënt mechanisch kan worden versneden; overwegende dat, afhankelijk van de vraag of mechanische versnijding plaatsvindt bij hogere temperaturen voor stiffening (-2 °C/-4 °C) of bij lagere temperaturen voor stiffening (-7 °C/-14 °C), het proces voor het versnijden respectievelijk “soft slicing” (“zachte” versnijding) of “hard slicing” (“harde” versnijding) wordt genoemd;
- C. overwegende dat in de gedelegeerde verordening van de Commissie een nieuwe definitie van stiffening wordt ingevoerd, waarbij de toegestane periode voor stiffening en de daaropvolgende versnijding willekeurig wordt beperkt tot maximaal 96 uur, zonder rekening te houden met de verschillende praktijken en gebruikte temperaturen in

¹ PB L 139 van 30.4.2004, blz. 55.

de lidstaten of de gevolgen daarvan voor de voedselveiligheid;

- D. overwegende dat de gedelegeerde verordening van de Commissie is vastgesteld zonder overleg met de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA); overwegende dat een dergelijk overleg uiterst waardevol zou zijn voor het vaststellen van een tijdslimiet en strikte vereisten op het gebied van secundaire wetgeving met aanzienlijke gevolgen voor de volksgezondheid, en ook in overeenstemming zou zijn met de “één gezondheid”-benadering;
- E. overwegende dat in artikel 13 van Verordening (EG) nr. 853/2004 is bepaald dat de Commissie de EFSA moet raadplegen over elke aangelegenheid binnen de werkingssfeer van die verordening die wezenlijke gevolgen kan hebben voor de volksgezondheid, en met name voordat zij voorstelt om sectie III van bijlage III bij die verordening uit te breiden tot andere diersoorten;
- F. overwegende dat verschillende productiecycli waarbij uiteenlopende praktijken op het gebied van versnijding en diverse productieschalen worden toegepast, verschillende tijdslimieten kunnen vereisen, maar dat de veiligheid voor de consument moet worden aangetoond;
- G. overwegende dat in artikel 10, lid 1, eerste alinea, van Verordening (EG) nr. 853/2004 is bepaald dat de bijlagen II en III bij die verordening kunnen worden gewijzigd door middel van gedelegeerde handelingen, rekening houdend met de relevante risicofactoren en indien gerechtvaardigd op grond van: a) de ervaring die exploitanten van levensmiddelenbedrijven en/of bevoegde autoriteiten hebben opgedaan, met name met de uitvoering van de op HACCP gebaseerde systemen uit hoofde van artikel 5 van die verordening; b) de door de Commissie opgedane ervaring, met name inzake de resultaten van haar audits; c) de technologische ontwikkelingen, de praktische gevolgen ervan en de verwachtingen van de consument ten aanzien van de samenstelling van voedsel; d) het wetenschappelijk advies, met name nieuwe risicobeoordelingen; e) de microbiologische en temperatuurcriteria voor voedingsmiddelen; en f) de veranderingen in consumptiepatronen;
- H. overwegende dat in de richtsnoeren van de European Salmon Smokers Association wordt erkend dat de duur van de stiffeningfase van invloed lijkt te zijn op de aanloopfase van de groeicurve van *Listeria monocytogenes*, gebaseerd op het onderzoek dat ADRIA in 1999 heeft uitgevoerd overeenkomstig het AQS-programma dat in de praktijk wordt gecontroleerd aan de hand van de samenstelling van waarschuwingen die via het systeem voor snelle waarschuwingen voor levensmiddelen en diervoeders worden gemeld; overwegende dat een dergelijke praktijk van stiffening van verwerkte zalm bij een temperatuur van -7 °C tot -14 °C derhalve een potentieel instrument is om het risico op *Listeria monocytogenes* in gerookte zalm te beheersen; overwegende dat ook wordt verondersteld dat hierdoor het proces van versnijding gemakkelijker en efficiënter wordt, en productie op grote schaal mogelijk wordt zonder afbreuk te doen aan de veiligheid;
- I. overwegende dat de gedelegeerde verordening van de Commissie sectie I, deel B, van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 853/2004 wijzigt door toe te staan dat het identificatiemerk “Europese Gemeenschap” (“EG”) wordt vervangen door het

identificatiemerk “Europese Unie” (“EU”), wat onder meer bij Europese zuivelproducenten aanleiding geeft tot bezorgdheid; overwegende dat een abrupte wijziging van het identificatiemerk tot significante administratieve lasten, extra kosten en een aanzienlijke toename van afval kan leiden als gevolg van aanpassingen van verpakkingen en documentatie; overwegende dat dergelijke wijzigingen de uitvoer kunnen verstoren als gevolg van langere verwerkingstijden voor nationale goedkeuringen en documentatie, alsmede de tijd die nodig is voor herinschrijving in derde landen, waardoor de verschillende exploitanten van producten van dierlijke oorsprong grote belemmeringen ondervinden;

1. maakt bezwaar tegen de gedelegeerde verordening van de Commissie;
2. verzoekt zijn Voorzitter deze resolutie te doen toekomen aan de Commissie en haar ervan in kennis te stellen dat de gedelegeerde verordening niet in werking kan treden;
3. is van mening dat de tenuitvoerlegging van de gedelegeerde verordening van de Commissie, zonder duidelijke inhoudelijke rechtvaardiging op basis van voedselveiligheidsoverwegingen:
 - a) tot grootschalig banenverlies kan leiden, met name in de regio's die van oudsher afhankelijk zijn van de visserijsector, hetgeen de ontwikkeling van de getroffen lokale gemeenschappen en van die regio's als geheel op de lange termijn aanzienlijk zou kunnen belemmeren;
 - b) negatieve gevolgen kan hebben voor het concurrentievermogen en de duurzaamheid van visverwerkende bedrijven in de Unie, en negatieve gevolgen kan hebben voor producenten van meer dan 50 % van de gerookte zalm in Europa, wat leidt tot ernstige tekorten op de interne markt van de Unie waardoor de beschikbaarheid van visserijproducten wordt aangetast, met als gevolg dat de prijzen voor eindverbruikers stijgen en de afhankelijkheid van invoer toeneemt;
 - c) onevenredige voedselverspilling kan veroorzaken;
4. onderstreept het belang van betrouwbare en transparante informatie voor consumenten, met passende etikettering, onder meer over de verwerking van visserijproducten, en verzoekt de Commissie de kwestie van etikettering aan te pakken bij de komende herziening van Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad²;
5. betreurt dat de Commissie de EFSA niet heeft geraadpleegd over het wetenschappelijk advies inzake stiffening binnen een tijdslimiet van 96 uur voor gerookte zalm en verzoekt de Commissie in dit verband de EFSA te raadplegen en haar actief om advies te vragen;
6. verzoekt de Commissie een nieuwe gedelegeerde handeling in te dienen die ervoor zorgt

² Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie (PB L 304 van 22.11.2011, blz. 18).

dat de daarin opgenomen regels en tijdslimieten gebaseerd zijn op wetenschappelijke gegevens, een niet-discriminerende aanpak volgen, rekening houden met de zorgen van het Europees Parlement en de aanbevelingen van de EFSA opvolgen;

7. verzoekt de Commissie bij haar voorbereidingen van de nieuwe gedelegeerde handeling terdege rekening te houden met het volksgezondheidsaspect, met name de risico's met betrekking tot de toename van *Listeria monocytogenes* in vis, afhankelijk van de temperatuur bij verwerking en opslag, bij het vaststellen van de tijdslimieten en beperkingen; verzoekt de Commissie om — indien zich geen problemen voor de volksgezondheid voordoen met betrekking tot de toename van *Listeria monocytogenes* in vis als gevolg van de verschillen in verwerkings- en opslagtemperaturen — bij de vaststelling van de tijdslimieten (alle relevante factoren en componenten op basis van de ervaring in de sector, met inbegrip van interne laboratoriumtests, logistiek en andere factoren) naar behoren rekening te houden met de complexiteit van het proces van stiffening, en naar behoren overleg te plegen met belanghebbenden die de hele zalmverwerkende sector in de Unie vertegenwoordigen;
8. verzoekt de Commissie in de nieuwe gedelegeerde handeling een herzieningsclausule op te nemen vanwege de dynamische veranderingen en de voortdurende ontwikkeling van beste praktijken in de visserijsector;
9. verzoekt de Commissie de huidige markering “EG” van producten van dierlijke oorsprong te handhaven of, als laatste maatregel, een voldoende lange overgangperiode van ten minste tien jaar in te voeren om de wijziging van de afkorting “EU” in de markering ten uitvoer te leggen, zodat de verschillende industrieën die producten van dierlijke oorsprong exploiteren zich aan de opgelegde veranderingen kunnen aanpassen;
10. verzoekt zijn Voorzitter deze resolutie te doen toekomen aan de Raad en aan de regeringen en parlementen van de lidstaten.