



Dokument zasedanja

B9-0211/2024

4.4.2024

PREDLOG RESOLUCIJE

v skladu s členom 111(3) Poslovnika

o delegirani uredbi Komisije o spremembi prilog II in III k Uredbi (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta glede posebnih higienskih zahtev za nekatere vrste mesa, ribiške proizvode, mlečne proizvode in jajca (C(2023)08519 – 2023/3040(DEA))

Elżbieta Katarzyna Łukacijewska
v imenu skupine PPE

Resolucija Evropskega parlamenta o delegirani uredbi Komisije o spremembi prilog II in III k Uredbi (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta glede posebnih higienskih zahtev za nekatere vrste mesa, ribiške proizvode, mlečne proizvode in jajca (C(2023)08519 – 2023/3040(DEA))

Evropski parlament,

- ob upoštevanju delegirane uredbe Komisije z dne 14. decembra 2023 o spremembi prilog II in III k Uredbi (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta glede posebnih higienskih zahtev za nekatere vrste mesa, ribiške proizvode, mlečne proizvode in jajca (C(2023)08519),
 - ob upoštevanju člena 290 Pogodbe o delovanju Evropske unije,
 - ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora¹ ter zlasti člena 10(1), drugi pododstavek, točke (a), (c), (d), (e) in (f), in člena 11a(6),
 - ob upoštevanju člena 111(3) Poslovnika,
- A. ker so države članice za predelavo ribiških proizvodov, zlasti salmonidov, razvile tradicionalno predelovalno tehnologijo, imenovano „stiffening“; ker gre pri tej tehnologiji za proizvodno fazo, ki se pri predelavi lososa uporablja že desetletja; ker preprečuje rast škodljivih bakterij in nastajanje živilskih odpadkov, zagotavlja skladnost s proizvodnimi in zdravstvenimi zahtevami ter omogoča dobavo proizvoda, katerega kakovost je trajno na visoki ravni;
- B. ker se “stiffening” uporablja kot del proizvodne faze, v kateri se temperatura predelanega (prekajenega ali mariniranega) ribjega fileja začasno zniža na temperaturo od –2 do –14 °C, da se olajša mehansko narezovanje in poveča njegova učinkovitost; ker se postopek narezovanja imenuje „mehko“ oziroma „trdo“ narezovanje, odvisno od tega, ali se izvaja v območju višjih (–2 °C/–4 °C) ali nižjih temperatur (–7 °C/–14 °C);
- C. ker delegirana uredba Komisije uvaja novo opredelitev pojma „stiffening“ ter samovoljno omejuje dovoljeno obdobje trajanja postopka in naknadnega narezovanja na največ 96 ur, pri čemer ne upošteva različne prakse in temperatur v državah članicah ali njihovega vpliva na varnost hrane;
- D. ker je bila delegirana uredba Komisije sprejeta brez posvetovanja z Evropsko agencijo za varnost hrane (EFSA); ker bi bilo takšno posvetovanje izjemno koristno pri določitvi časovnega okvira in opredelitvi strogih zahtev na področju sekundarne zakonodaje, ki pomembno vplivajo na javno zdravje, in bi bilo tudi v skladu s pristopom „eno zdravje“;
- E. ker člen 13 Uredbe (ES) št. 853/2004 določa, da se mora Komisija posvetovati z Evropsko agencijo za varnost hrane o vseh zadevah, ki spadajo na področje uporabe te

¹ UL L 139, 30.4.2004, str. 55.

uredbe in bi lahko pomembno vplivale na javno zdravje, zlasti preden predlaga razširitev oddelka III Priloge III k navedeni uredbi na druge živalske vrste;

- F. ker utegnejo različni proizvodni cikli, pri katerih se uporabljajo različne prakse narezovanja in različne proizvodne lestvice, zahtevati različne časovne okvire, vendar morajo potrošnikom kljub temu dokazati, da so varni;
- G. ker prvi pododstavek člena 10(1) Uredbe (ES) št. 853/2004 določa, da se prilogi II in III k navedeni uredbi lahko spremenita z delegiranimi akti, če se upoštevajo ustrezni dejavniki tveganja in je to upravičeno na podlagi: (a) izkušenj, ki so jih nosilci živilske dejavnosti in/ali pristojni organi pridobili zlasti pri izvajanju sistemov na podlagi HACCP v skladu s členom 5 te uredbe; (b) izkušenj Komisije, zlasti ko gre za rezultate njenih revizij; (c) tehnološkega razvoja in njegovih praktičnih posledic ter pričakovanj potrošnikov glede sestave živil; (d) znanstvenih mnenj, zlasti novih ocen tveganja; (e) mikrobioloških in temperaturnih meril za živila; ter (f) sprememb potrošniških navad;
- H. ker je v priročniku Evropskega združenja pripravljavcev prekajenega lososa (European Salmon Smokers association) navedeno, da dolžina postopka „stiffening“ najverjetneje vpliva na zakasnitev v krivulji rasti listerije (*Listeria monocytogenes*), navedba pa se opira na raziskavo ADRIA, ki je bila leta 1999 opravljena v skladu s programom za kakovost in varnost živil ter v praksi preverjena z vsebino opozoril, sporočenih prek sistema hitrega obveščanja za živila in krmo; ker bi utegnili biti takšna praksa zamrzovanja („stiffening“) predelanega lososa pri temperaturnem območju od $-7\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $-14\text{ }^{\circ}\text{C}$ orodje za nadzor nad tveganjem, ki ga pri prekajenem lososu povzroča listerija; ker naj bi olajšala tudi postopek narezovanja, povečala njegovo učinkovitost ter omogočila proizvodnjo v velikem obsegu, ne da bi se pri tem ogrozila varnost;
- I. ker delegirana uredba Komisije spreminja oddelek I dela B Priloge II k Uredbi (ES) št. 853/2004, saj omogoča nadomestitev identifikacijske oznake „Evropska skupnost“ („ES“) z identifikacijsko oznako „Evropska unija“ („EU“), kar med drugim vzbuja pomisleke med evropskimi proizvajalci mleka; ker lahko vsaka nenadna sprememba identifikacijske oznake povzroči znatno upravno breme, dodatne stroške in znatno povečanje odpadkov zaradi prilagoditev embalaže in dokumentacije; ker lahko take spremembe ovirajo izvoz, saj se podaljša čas obdelave pri nacionalnih odobritvah in dokumentaciji, pa tudi čas za ponovno registracijo v tretjih državah, kar pomeni veliko oviro za različne obrate, ki predelujejo proizvode živalskega izvora;
1. nasprotuje delegirani uredbi Komisije;
 2. naroči svoji predsednici, naj to resolucijo posreduje Komisiji in jo obvesti, da delegirana uredba ne more začeti veljati;
 3. meni, da bi lahko izvajanje delegirane uredbe Komisije brez jasne vsebinske utemeljitve v zvezi z varnostjo hrane:
 - (a) povzročilo izgubo številnih delovnih mest, zlasti v regijah, ki so tradicionalno odvisne od ribiške industrije, kar bi lahko dolgoročno občutno oviralo razvoj prizadetih lokalnih skupnosti in celotnih regij;
 - (b) negativno vplivalo na konkurenčnost in trajnostnost predelovalcev rib v Uniji

ter škodilo proizvajalcem več kot 50 % prekajenega lososa v Evropi, zaradi česar bi prišlo do resnega pomanjkanja na notranjem trgu Unije in manjše razpoložljivosti ribiških proizvodov, to pa povišalo cene za končne potrošnike in povečalo odvisnost od uvoza;

- (c) ustvarilo nesorazmerno količino živilskih odpadkov;
4. poudarja, kako pomembno je potrošnikom zagotoviti zanesljive in pregledne informacije z ustreznim označevanjem, tudi o predelavi ribiških proizvodov, in poziva Komisijo, naj vprašanje označevanja obravnava pri prihodnji reviziji Uredbe (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta²;
 5. obžaluje, da se Komisija v zvezi z znanstvenim mnenjem o postopku „stiffening“ pri prekajenem lososu, ki bi naj bil opravljen v 96 urah, ni posvetovala z Evropsko agencijo za varnost hrane, zato jo poziva, naj se z njo posvetuje in jo zaprosi za nasvet;
 6. poziva Komisijo, naj predloži nov delegirani akt, s katerim bodo pravila in v njem uvedeni časovni okviri nedvomno temeljili na znanstvenih podatkih ter upoštevali nediskriminatorni pristop, pomisleke Evropskega parlamenta in priporočila Evropske agencije za varnost hrane;
 7. poziva Komisijo, naj pri pripravi novega delegiranega akta pri določanju rokov in omejitev ustrezno obravnava vidik javnega zdravja, zlasti tveganja za porast listerije pri ribah ob različnih temperaturah predelave in skladiščenja; poziva Komisijo, naj pri določanju rokov ustrezno upošteva kompleksnost postopka „stiffening“ (vse pomembne dejavnike in sestavne dele na podlagi izkušenj v panogi, tudi vidik notranjih laboratorijskih preizkusov, logistike in drugih dejavnikov) ter se ustrezno posvetuje z deležniki, ki predstavljajo celotni sektor predelave lososa v Uniji, če ne bo pomislekov glede javnega zdravja zaradi porasta listerije pri ribah ob različnih temperaturah predelave in skladiščenja,;
 8. poziva Komisijo, naj zaradi dinamičnih sprememb in stalnega razvoja najboljših praks v ribiški industriji v novi delegirani akt vključi klavzulo o pregledu;
 9. poziva Komisijo, naj ohrani sedanjo oznako „ES“ za proizvode živalskega izvora ali pa kot končni ukrep določi zadostno, vsaj 10-letno dolgoročno prehodno obdobje za uvedbo okrajšave „EU“ na oznaki, da se bodo lahko različne panoge, ki predelujejo proizvode živalskega izvora, pripravile na predpisane spremembe;
 10. naroči svoji predsednici, naj to resolucijo posreduje Svetu ter vladam in parlamentom držav članic.

² Uredba (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (UL L 304, 22.11.2011, str. 18).