



Plenarhandling

B9-0211/2024

4.4.2024

FÖRSLAG TILL RESOLUTION

i enlighet med artikel 111.3 i arbetsordningen

om kommissionens delegerade förordning av den 14 december 2023 om ändring av bilagorna II och III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 vad gäller särskilda hygienkrav för visst kött och vissa fiskeriprodukter, mjölkprodukter och ägg (C(2023)08519 – 2023/3040(DEA))

Elżbieta Katarzyna Łukacijewska
för PPE-gruppen

Europaparlamentets resolution om kommissionens delegerade förordning (EU) av den 14 december 2023 om ändring av bilagorna II och III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 vad gäller särskilda hygienkrav för visst kött och vissa fiskeriprodukter, mjölkprodukter och ägg (C(2023)08519 – 2023/3040(DEA))

Europaparlamentet utfärdar denna resolution

- med beaktande av kommissionens delegerade förordning (EU) av den 14 december 2023 om ändring av bilagorna II och III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 vad gäller särskilda hygienkrav för visst kött och vissa fiskeriprodukter, mjölkprodukter och ägg (C(2023)08519),
- med beaktande av artikel 290 i fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,
- med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung¹, särskilt artikel 10.1 andra stycket a, c, d, e och f samt artikel 11a.6,
- med beaktande av artikel 111.3 i arbetsordningen, och av följande skäl:
 - A. När det gäller beredningen av fiskeriprodukter, särskilt *Salmonidae*, har medlemsstaterna utvecklat traditionell beredningsteknik, så kallad styvning (*stiffening*). Styvning är ett produktionssteg vid beredning av rökt lax som har varit välkänt i årtionden. Det förhindrar tillväxten av skadliga bakterier, förebygger livsmedelsavfall och säkerställer efterlevnad av produktions- och hälsokrav samt leverans av en produkt av jämn kvalitet.
 - B. Styvning används som en del av produktionsstadiet, då den beredda (rökta eller marinerade) fiskfiléns temperatur tillfälligt sänks till mellan -2 och -14 °C för att underlätta och effektivisera den mekaniska skivningen. Beroende på om den mekaniska skivningen utförs i intervallet för högre styvningstemperaturer (-2 °C/-4 °C) eller lägre styvningstemperaturer (-7 °C/-14 °C) kallas skivningsprocessen antingen ”mjuk skivning” eller ”hård skivning”.
 - C. Genom kommissionens delegerade förordning införs en ny definition av styvning, som godtyckligt begränsar den tillåtna perioden för styvning och efterföljande skivning till högst 96 timmar, utan att hänsyn tas till olika metoder och temperaturer i olika medlemsstater eller deras inverkan på livsmedelssäkerheten.
 - D. Kommissionens delegerade förordning har antagits utan samråd med Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (Efsa). Ett sådant samråd skulle vara oerhört värdefullt för att fastställa en tidsram och stränga krav på sekundärlagstiftning som har en betydande inverkan på folkhälsan, och det skulle även vara i linje med

¹ EUT L 139, 30.4.2004, s. 55.

One health-modellen.

- E. I artikel 13 i förordning (EG) nr 853/2004 föreskrivs att kommissionen ska samråda med Efsa i frågor som omfattas av den förordningen och som kan ha väsentlig betydelse för folkhälsan, och i synnerhet före framläggandet av förslag om att utvidga avsnitt III i bilaga III till den förordningen till att omfatta även andra djurarter.
- F. Olika produktionscykler med olika skivningsmetoder och olika produktionsskala kan kräva olika tidsramar, men säkerheten för konsumenterna ska alltid kunna styrkas.
- G. Enligt artikel 10.1 första stycket i förordning (EG) nr 853/2004 får bilagorna II och III till den förordningen ändras genom delegerade akter, med hänsyn till de relevanta riskfaktorerna och om det är motiverat på grundval av a) de erfarenheter som gjorts av livsmedelsföretagare och/eller behöriga myndigheter, särskilt vid genomförandet av HACCP-baserade system i enlighet med artikel 5 i den förordningen, b) de erfarenheter som gjorts av kommissionen, särskilt resultaten av dess kontroller, c) den tekniska utvecklingen och dess praktiska konsekvenser samt konsumenternas förväntningar på livsmedlens sammansättning, d) vetenskapliga utlåtanden, särskilt nya riskbedömningar, e) mikrobiologiska kriterier och temperaturkriterier för livsmedel, och f) förändringar i konsumtionsmönster.
- H. I European Salmon Smokers Associations vägledning erkänns att styvningens varaktighet verkar påverka lagfasen i tillväxtkurvan för *Listeria monocytogenes* baserat på ADRIA:s forskning från 1999 enligt AQS-programmet, vilket i praktiken har verifierats genom de varningar som rapporterats via systemet för snabb varning för livsmedel och foder. Styvning av beredd lax i temperaturintervallet -7 °C till -14 °C skulle därför kunna användas som ett potentiellt verktyg för att kontrollera risken för *Listeria monocytogenes* i rökt lax. Sådan styvning förväntas även underlätta skivningsprocessen och därmed möjliggöra effektivare skivning och produktion i stor skala utan att äventyra säkerheten.
- I. Genom kommissionens delegerade förordning ändras avsnitt I del B i bilaga II till förordning (EG) nr 853/2004 genom att identifieringsmärket ”Europeiska gemenskapen” (”EG”) ersätts med identifieringsmärket ”Europeiska unionen” (”EU”), vilket oroar bland andra europeiska mejerier. En plötslig ändring av identifieringsmärket kan medföra en betydande administrativ börda, merkostnader och en avsevärd ökning av avfallet på grund av att förpackningar och dokumentation måste justeras. Sådana ändringar kan orsaka störningar i exporten på grund av längre handläggningstider för nationella godkännanden och dokument samt fördröjning i samband med omregistrering i tredjeländer, vilket utgör stora hinder för olika aktörer inom produkter av animaliskt ursprung.
 - 1. Europaparlamentet invänder mot kommissionens delegerade förordning.
 - 2. Europaparlamentet uppdrar åt talmannen att översända denna resolution till kommissionen och informera den om att den delegerade förordningen inte kan träda i kraft.
 - 3. Europaparlamentet anser att genomförandet av kommissionens delegerade förordning, utan en tydlig välgrundad motivering baserad på livsmedelssäkerhetsskäl, kan

- a) leda till förluster av arbetstillfällen i stor skala, särskilt i de regioner som traditionellt är beroende av fiskerinäringen, vilket avsevärt skulle kunna hämma utvecklingen av de drabbade lokalsamhällena och dessa regioner som helhet på lång sikt,
 - b) negativt påverka konkurrenskraften och hållbarheten hos fiskeberedningsföretagen i unionen samt negativt påverka producenter av mer än 50 % av den rökta laxen i Europa, vilket skulle leda till allvarliga brister på den inre marknaden och påverka tillgången på fiskeriprodukter, vilket medför högre priser för slutkonsumenterna och ett ökat importberoende,
 - c) skapa oproportionerligt livsmedelsavfall.
4. Europaparlamentet understryker vikten av att konsumenterna får tillförlitlig och transparent information, med lämplig märkning, bland annat om beredning av fiskeriprodukter, och uppmanar kommissionen att ta upp frågan om märkning i den kommande översynen av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011².
 5. Europaparlamentet beklagar att kommissionen inte har rådfrågat Efsa om det vetenskapliga yttrandet om styvning inom en tidsram på 96 timmar för rökt lax, och uppmanar i detta avseende kommissionen att samråda med och aktivt söka råd från Efsa.
 6. Europaparlamentet uppmanar kommissionen att lägga fram en ny delegerad akt varigenom det säkerställs att de regler och tidsramar som införs genom densamma baseras på vetenskapliga data, överensstämmer med en icke-diskriminerande strategi, tar hänsyn till Europaparlamentets betänkligheter och följer Efsas rekommendationer.
 7. Europaparlamentet uppmanar kommissionen att vid utarbetandet av den nya delegerade akten beröra folkhälsoaspekten, särskilt riskerna med ökningen av *Listeria monocytogenes* hos fisk beroende på temperaturen vid beredning och lagring, när tidsfristerna och restriktionerna fastställs. Parlamentet uppmanar kommissionen att, om det inte framkommer några hot mot folkhälsan vad gäller ökningen av *Listeria monocytogenes* hos fisk beroende på temperaturskillnader vid beredning och lagring, beröra styvningens komplexitet när den fastställer tidsfristerna (alla relevanta faktorer och komponenter baserat på sektorns erfarenhet, inbegripet intern laboratorietestning och logistik) och genomföra lämpliga samråd med berörda parter från hela unionens laxberedningssektor.
 8. Europaparlamentet uppmanar kommissionen att inkludera en översynsklausul i den nya delegerade akten på grund av de dynamiska förändringarna och den ständiga utvecklingen av bästa praxis inom fiskerinäringen.

² Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 1924/2006 och (EG) nr 1925/2006 samt om upphävande av kommissionens direktiv 87/250/EEG, rådets direktiv 90/496/EEG, kommissionens direktiv 1999/10/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG, kommissionens direktiv 2002/67/EG och 2008/5/EG samt kommissionens förordning (EG) nr 608/2004 (EUT L 304, 22.11.2011, s. 18).

9. Europaparlamentet uppmanar kommissionen att antingen behålla den nuvarande ”EG”-märkningen av produkter av animaliskt ursprung eller, som en slutlig åtgärd, införa en tillräckligt lång övergångsperiod på minst tio år för att genomföra ändringen till ”EU”-förkortningen på märkningen, så att de olika industrierna inom produkter av animaliskt ursprung har tid att anpassa sig till de införda ändringarna.
10. Europaparlamentet uppdrar åt talmannen att översända denna resolution till rådet samt till medlemsstaternas regeringar och parlament.