

REGLAMENTOS

REGLAMENTO (UE) N° 1276/2011 DE LA COMISIÓN

de 8 de diciembre de 2011

que modifica el anexo III del Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo referente al tratamiento para matar parásitos viables en los productos de la pesca destinados al consumo humano

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 10, apartado 1,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n° 853/2004 establece normas específicas en materia de higiene de los alimentos de origen animal destinadas a los operadores de empresas alimentarias. Determina, entre otras cosas, que los operadores de empresas alimentarias solo pueden comercializar productos de origen animal en la Unión Europea si dichos productos han sido elaborados y manipulados exclusivamente en establecimientos que cumplen los requisitos pertinentes del anexo III de dicho Reglamento.
- (2) El anexo III, sección VIII, capítulo III, parte D, del Reglamento (CE) n° 853/2004 establece que los operadores de empresas alimentarias tienen que garantizar que determinados productos de la pesca, incluidos los consumidos crudos o semicrudos, sean sometidos a un tratamiento por congelación para matar los parásitos viables que puedan representar un riesgo para la salud del consumidor.
- (3) En abril de 2010 la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria aprobó un dictamen científico (dictamen de la EFSA) sobre la evaluación del riesgo que entrañan para la salud los parásitos presentes en los productos de la pesca ⁽²⁾. En dicho dictamen se recoge información sobre los casos en los que la presencia de parásitos viables en los productos de la pesca puede suponer un riesgo para la salud. También se pasa revista en dicho dictamen a la eficacia de los diversos tratamientos para matar los parásitos presentes en los productos de la pesca.
- (4) A pesar de que, según el dictamen de la EFSA, todo el pescado que se captura en estado salvaje, sea de mar o de agua dulce, puede contener parásitos viables perjudiciales para la salud humana si se consume crudo o semicrudo, la autoridad competente puede establecer excepciones a nivel nacional a la obligatoriedad de congelar los productos de la pesca procedentes de las capturas salvajes si los datos epidemiológicos demuestran la ausencia, en tal o cual piscifactoría, de parásitos que entrañen un riesgo para la salud. Tales excepciones deben ser comunicadas a la Comisión.
- (5) El dictamen de la EFSA concluye que, a menos que se modifique el modo de practicar la acuicultura, el riesgo de infección con larvas de anisakis es insignificante en el caso del salmón criado en jaulas flotantes o tanques en tierra con piensos compuestos puesto que estos tienen pocas probabilidades de contener parásitos vivos. Aunque en su dictamen concluye que no se dispone de suficientes datos sobre otros productos de la acuicultura, la EFSA ha establecido una serie de criterios para determinar cuándo la presencia de parásitos en los productos de la acuicultura no entraña riesgo alguno para la salud.
- (6) Si se siguen esos criterios en la cría de pescado, cabrá concluir que la presencia de parásitos en los productos de la acuicultura distintos del salmón del Atlántico es desdéniable y, por lo tanto, presenta un riesgo insignificante para la salud de los consumidores. Por consiguiente, se pueden excluir esos productos de la congelación obligatoria con plenas garantías sanitarias.
- (7) Procede, por lo tanto, modificar los requisitos establecidos en el anexo III, sección VIII, capítulo III, parte D, del Reglamento (CE) n° 853/2004 con el fin de incluir en ellos los nuevos puntos de vista científicos recogidos en el dictamen de la EFSA y lo que se ha aprendido con la experiencia.
- (8) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal.

⁽¹⁾ DO L 139 de 30.4.2004, p. 55.

⁽²⁾ *The EFSA Journal* 2010; 8(4):1543.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El anexo III del Reglamento (CE) n° 853/2004 queda modificado con arreglo a lo dispuesto en el anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el tercer día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 8 de diciembre de 2011.

Por la Comisión
El Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO

En el anexo III, sección VIII, capítulo III, del Reglamento (CE) n° 853/2004, la parte D se sustituye por el texto siguiente:

«D. REQUISITOS SOBRE LOS PARÁSITOS

1. Los operadores de empresas alimentarias que pongan en el mercado los siguientes productos de la pesca derivados de pescados o moluscos cefalópodos:
 - a) productos de la pesca consumidos crudos, o
 - b) productos de la pesca escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar el parásito viabledeben garantizar que la materia prima o el producto acabado son sometidos a tratamiento por congelación para matar los parásitos viables que entrañan un riesgo para la salud del consumidor.
2. Los parásitos distintos de los trematodos deben someterse a un tratamiento por congelación, en la totalidad del producto, a una temperatura igual o inferior a
 - a) $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante un período mínimo de 24 horas, o
 - b) $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante un período mínimo de 15 horas.
3. No hace falta que los operadores de empresas alimentarias lleven a cabo el tratamiento por congelación mencionado en el punto 1 en aquellos productos de la pesca:
 - a) que hayan sido sometidos o vayan a ser sometidos antes de su consumo a un tratamiento térmico que mate el parásito viable. En el caso de los parásitos distintos de los trematodos, el producto debe ser calentado a una temperatura interior mínima de $60\text{ }^{\circ}\text{C}$ durante un minuto como mínimo;
 - b) que hayan sido sometidos a congelación durante suficiente tiempo como para matar los parásitos viables;
 - c) que procedan de capturas salvajes a condición de que:
 - i) los datos epidemiológicos disponibles demuestren la ausencia, en tal o cual caladero, de parásitos que entrañen un riesgo para la salud,
 - ii) y de que así lo autoricen las autoridades competentes;
 - d) que procedan de la acuicultura, criados a partir de embriones y alimentados exclusivamente con una dieta libre de parásitos viables que entrañen un riesgo para la salud y siempre que se cumpla uno de los requisitos siguientes:
 - i) que hayan sido criados exclusivamente en un entorno libre de parásitos viables, o
 - ii) que el operador de la empresa alimentaria haya comprobado, mediante procedimientos aprobados por la autoridad competente, la ausencia en ellos de parásitos viables que entrañen un riesgo para la salud.
4. a) En el momento de su puesta en el mercado, salvo cuando se suministren al consumidor final, los productos de la pesca mencionados en el punto 1 deben ir acompañados de un documento del operador de la empresa alimentaria que haya sometido los productos a congelación, en el que se especifique el tipo de proceso al que han sido sometidos dichos productos.
 - b) Antes de poner en el mercado los productos de la pesca mencionados en el punto 3, letras c) y d), que no hayan sido sometidos a congelación o que no vayan a ser sometidos antes de su consumo a ningún tratamiento que mate los parásitos viables que entrañan un riesgo para la salud, el operador de la empresa alimentaria debe garantizar que los productos de la pesca proceden de un caladero o de una piscifactoría que reúne las condiciones concretas que se especifican en el punto 3, letras c) o d). De ello se puede informar en el documento comercial o en cualquier otro soporte informativo que acompañe a los productos de la pesca.».