

EUROOPAN TALOUSALUE

EFTAN VALVONTAVIRANOMAINEN

EFTAN VALVONTAVIRANOMAISEN SUOSITUS

N:o 228/01/COL,

annettu 2 päivänä heinäkuuta 2001,

virallista elintarvikkeiden tarkastusta koskevasta yhteensovitetusta ohjelmasta vuodeksi 2001

EFTAN VALVONTAVIRANOMAINEN, joka

ottaa huomioon ETA-sopimuksen ja erityisesti sen 109 artiklan ja pöytäkirjan 1,

ottaa huomioon valvontaviranomaisen ja tuomioistuimen perustamisesta tehdyn sopimuksen ja erityisesti sen 5 artiklan 2 kohdan b alakohdan ja pöytäkirjan 1,

ottaa huomioon ETA-sopimuksen liitteessä II olevan XII luvun 50 kohdassa mainitun säädöksen virallisesta elintarvikkeiden tarkastuksesta (neuvoston direktiivi 89/397/ETY, annettu 14 päivänä kesäkuuta 1989, virallisesta elintarvikkeiden tarkastuksesta) ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 14 artiklan 3 kohdan,

on kuullut EFTAn valvontaviranomaista avustavaa EFTAn elintarvikekomiteaa,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Euroopan talousalueen moitteettoman toiminnan vuoksi on tarpeen luoda Euroopan talousalueella toteutettavia yhteensovitetuja elintarvikkeiden tarkastusohjelmia.
- (2) Kyseisissä ohjelmissa korostetaan ETA-sopimuksen nojalla voimassa olevan elintarvikelainsäädännön noudattamista, kansanterveyden suojelua, kuluttajansuojaa ja hyvän kauppatavan mukaista kauppaa.
- (3) ETA-sopimuksen liitteessä II olevan XII luvun 54n kohdassa mainitun säädöksen (neuvoston direktiivi 93/99/ETY, annettu 29 päivänä lokakuuta 1993, virallista elintarvikkeiden tarkastusta koskevista lisätoimenpiteistä) ⁽²⁾ 3 artiklassa edellytetään, että direktiivin 89/397 7 artiklassa tarkoitetut laboratoriot noudattavat eurooppalaisen standardin EN 45000 -sarjan perusteita. Ainoastaan tällaisia laboratorioita voidaan pitää sopivina toteuttamaan virallista tarkastusta koskevaan yhteensovitettuun ohjelmaan kuuluvia analyyssejä.
- (4) Kansallisten ohjelmien ja yhteensovitetujen ohjelmien samanaikaisesta toimeenpanosta voidaan saada tietoa ja kokemuksia, joihin tuleva tarkastustoiminta voidaan perustaa.
- (5) Euroopan komissio on virallista elintarvikkeiden tarkastusta koskevasta yhteensovitetusta ohjelmasta vuodeksi 2001 18 päivänä huhtikuuta 2001 antamassaan suosituksessa suositellut Euroopan unionin jäsenvaltioille vastaavan ohjelman soveltamista,

SUOSITTELEE, ETTÄ EFTA-VALTIOT:

1. Toteuttavat vuonna 2001 tarkastuksia, joihin sisältyy soveltuvin osin näytteiden ottaminen ja niiden laboratorioanalyysi tavoitteena

- valvoa ainesosien määrän ilmoittamista koskevien ETAn pakkausmerkintäsääntöjen noudattamista,
- arvioida savustettujen kalatuotteiden bakteriologista laatua.

⁽¹⁾ Jäljempänä "direktiivi 89/397".

⁽²⁾ Jäljempänä "direktiivi 93/99".

2. Vaikka näytteiden oton ja/tai tarkastusten tiheyttä ei ole tässä suosituksessa määrätty, varmistavat, että se on riittävä yleiskäsityksen saamiseksi tarkastelun kohteesta.
3. Toimittavat pyydytiedot tämän suosituksen liitteenä esitettyjen lomakkeiden muodossa tulosten vertailukelpoisuuden parantamiseksi.
4. Varmistavat, että tämän ohjelman osana analysoitavaksi luovutettavat elintarvikkeet toimitetaan direktiivin 93/99 3 artiklan säännösten mukaisesti laboratorioihin.

OHJELMAN ALA JA MENETELMÄT:

A. Ainesosien määrien ilmoittaminen (QUID)

1. Ohjelman ala

Elintarvikkeiden tuotannossa tai valmistuksessa käytettävän ainesosan tai ainesosien ryhmän määrän ilmoittaminen antaa kuluttajille enemmän tietoa elintarvikkeesta ja auttaa varmistamaan, että kauppa on hyvän kauppatavan mukaista. Myytäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden merkintöjä, esillepanoa ja mainontaa koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2000/13/EY⁽¹⁾ 7 artiklan mukaisesti määrän ilmoittaminen on pakollista⁽²⁾, jos:

- kyseinen ainesosa tai kyseisten ainesosien ryhmä on elintarvikkeen myyntinimityksessä tai kuluttaja tavallisesti yhdistää sen myyntinimitykseen, tai
- kyseinen ainesosa tai ainesosien ryhmä tuodaan esille merkinnässä joko sanoin tai kuvin tai graafisen esityksen avulla, tai
- kyseinen ainesosa tai ainesosien ryhmä on olennainen elintarvikkeen luonnehtimiseksi ja sen erottamiseksi tuotteista, joihin se voidaan sekoittaa sen nimen tai ulkomuodon vuoksi.

Tuotteilla, joita ei ole merkitty edellä mainitun direktiivin vaatimusten mukaisesti, ei pitäisi käydä kauppaa. Ennen 14 päivää helmikuuta 2000 merkittyjä tuotteita saa kuitenkin myydä kunnes varastot on käytetty loppuun. Ohjelman tämän osion tavoitteena on tarkastaa, vastaako elintarvike ainesosien määrien ilmoittamisesta annettuja uusia säännöksiä.

2. Menetelmä

Tarkastuksissa olisi keskityttävä erityisesti maitotuotteisiin (eli jogurttiin, juustoon jne.), hedelmämehuihin ja kuivakekseihin. EFTA-valtioiden toimivaltaisten viranomaisten olisi tehtävä tarkastuksia elintarvikkeiden valmistajien tai maahantuojien tiloihin tarkastaakseen, että ainesosien määrien ilmoittamista koskevia säännöksiä noudatetaan. Tarkastusten lisäksi voidaan ottaa näytteitä ainesosan tai ainesosien ryhmän määrän määrittämiseksi.

Näiden tarkastusten tulokset kirjataan liitteessä I annettuihin raporttilomakkeisiin.

B. Savustetun kalan bakteriologinen laatu

1. Ohjelman ala

Yhteisön tasolla ei ole säädetty savustettua kalaa koskevista erityisistä mikrobiologisista vaatimuksista. Kokemus on osoittanut, että huomattava prosenttiosuus näistä tuotteista saattaa joutua patogeenisten mikro-organismien, *Listeria monocytogenes* -bakteeri mukaan luettuna, saastuttamiksi. Uusien tuotanto- ja jalostusmenetelmien ottaminen käyttöön saattaa lisätä bakteriologisen saastumisen riskiä.

Listeria monocytogenes -bakteerin tiedetään aiheuttavan ihmisillä elintarvikkeista aiheutuvia listeriatartuntoja, joilla saattaa olla kohtalokkaat seuraukset tietyissä väestöryhmissä. Tämän vuoksi aiotaan toteuttaa toimia sellaisinaan syötävien elintarvikkeiden, kuten savustetun kalan, nauttimisesta ihmisille aiheutuvan listerioosiriskin vähentämiseksi.

Tiettyjä toimenpiteitä voidaan ottaa käyttöön riskin hallitsemiseksi elintarvikealan toimijoiden tasolla. Hyvien hygieniakäytäntöjen sekä HACCP-järjestelmän (vaarojen analysointi ja kriittiset kohdat niiden hallitsemiseksi) kehittämisessä käytettyjen periaatteiden toteuttaminen ovat tärkeitä välineitä elintarviketurvallisuuden varmistamisessa.

⁽¹⁾ EYVL L 109, 6.5.2000, s. 29.

⁽²⁾ Tätä direktiiviä ei ole vielä otettu osaksi ETA-sopimusta, mutta direktiivin säännökset ovat samat kuin direktiivissä 79/112/ETY, sellaisena kuin se on muutettuna ja sellaisena kuin se on osana ETA-sopimusta.

Ohjelman tämän osion tavoitteena on arvioida savustetun kalan ja erityisesti savustetun lohien kontaminaation astetta *Listeria monocytogenes* -bakteerin ja ulosteperäistä kontaminaatiota osoittavien organismien osalta. Ohjelmalla pitäisi pystyttävän arvioimaan näiden tuotteiden bakteriologista laatua ja niistä ihmisten terveydelle mahdollisesti aiheutuvia vaaroja.

2. Menetelmä

Tarkastusten olisi kohdistuttava jäähdytettyyn, valmispakkauksiin pakattuun loheen ja muihin lämmin- tai kylmäsavukaloihin. EFTA-valtioiden toimivaltaisten viranomaisten olisi otettava näytteitä tuotteista vähittäismyyntipaikoissa mahdollisuuksien mukaan vähimmäissäilyvyysajan päättymisen tienoilla. Maissa, joissa tuotannon määrä on suuri, on suositeltavaa ottaa näytteitä myös tuotantopuolelta (raaka-aineesta ja/tai valmiista tuotteista). Näytteet olisi otettava samasta erästä, ja niiden olisi koostuttava mahdollisuuksien mukaan viidestä vähintään sadan gramman painoisesta yksiköstä, ja tuotteet olisi säilytettävä alkuperäispakkauksissaan. Tuotteet olisi jäähdytettävä heti, kun näytteet on otettu, ja ne pitäisi lähettää välittömästi tässä tilassa laboratorioon.

Näytteenoton laajuus jää EFTA-valtioiden toimivaltaisten viranomaisten harkintavaltaan. Tuotannon, kaupan ja kulutuksen määrä ja ominaispiirteet on tärkeää ottaa huomioon.

Laboratoriot voivat käyttää haluamiaan menetelmiä, kunhan ne vastaavat suorituskyyvyltään tavoiteltavia päämääriä. *Listeria monocytogenes* -bakteerin toteamiseen ja laskemiseen on kuitenkin suositeltavaa käyttää tuoreinta versiota EN/ISO 11290-1- ja EN/ISO 11290-2-standardista. Muita vastaavia toimivaltaisten viranomaisten tunnustamia menetelmiä voidaan myös käyttää.

Tarkastuksen tulokset kirjataan liitteessä II annettuihin raporttilomakkeisiin. Jos näytteitä otetaan tuotantopuolelta, on käytettävä erillistä raporttilomaketta.

Tämä suositus on osoitettu Islannille, Liechtensteinille ja Norjalle.

Tehty Brysselissä 2 päivänä heinäkuuta 2001.

EFTAn valvontaviranomaisen puolesta

Hannes HAFSTEIN

Kollegion jäsen

AINESOSIEN MÄÄRÄN ILMOITTAMINEN

EFTA:n jäsenvaltio:

Tuote	Tuotetarkastusten lukumäärä	Rikkomisten määrä	Rikkomisen laji		Toteutetut toimenpiteet (lukumäärä)							
			Ei sovellettu QUID:iä	Annettu väärä %	Ei mitään	Suullinen varoitus	Kirjallinen varoitus	Sisäisen laaduntarkkailun tehostamista vaaditaan	Myyntikielto	Hallinnollinen rangaistus	Oikeudenkäynti	Muut tapaukset

LIITE II

SAVUSTETUN KALAN BAKTERIOLOGINEN LAATU (lämmin- tai kylmäsavulohi, kolja, sillit ja muut savustetut kalat)

EFTA:n jäsenvaltio:

Näytteenottoaika: jakeluporras/vähittäismyyntipaikka ☐ tuotanto/raaka-aine ☐ tuotanto/valmis tuote ☐

Mikrobiologiset kriteerit	Tuote	Näytteiden määrä	Analyysin tulokset (*)			Käytetty menetelmä (viite)	Toteutetut toimenpiteet (lukumäärä)			
			T	H	E		Ei mitään	Toimet tuotteen osalta	Toimet tuotantolaitoksen osalta	Muut tapaukset
Aerobiset mikrobit 30 °C Savustettu lohi, kolja ja muut savustetut kalat: n=5, c=2, m=10 ⁶ /g, M=10 ⁷ /g savustettu silli, anjovikset suolavedessä: n=5, c=2, m=10 ⁵ /g, M=10 ⁶ /g										
Koagulaasipositiivinen Staphylococcus Savustettu lohi, kolja ja muut savustetut kalat: n=5, c=2, m=1/g, M=10/g siivutettu tyhjiöpakattu savulohi: n=5, c=2, m=10/g, M=100/g										
Escherichia coli n=5, c=1, m=10/g, M=100/g tai fekaaliset kolibakteerit n=5, c=1, m=1/g, M=10/g										
			Ei saa esiintyä 25 g:ssa	= m	>					
Listeria monocytogenes (**) n=5, c=0, m=100/g										

n: näyteyksiköiden määrä.

c: näyteyksiköiden määrä m:n ja M:n välillä.

(*) Erää pidetään tyydyttävänä (T), jos arvo on kaikissa näyteyksiköissä m tai sen alle; hyväksyttävänä (H), jos enintään c näyteyksikköä on m:n ja M:n välillä ja kaikki muut näyteyksiköt ovat m tai sen alle; ei-tydyttävänä (E), jos yhden tai useamman näyteyksikön arvo on yli M tai c:tä useampien yksiköiden arvo on m:n ja M:n välillä.

(**) Jos bakteerien määrä laskettiin, on ilmoitettava saatu lukuarvo.