

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 1086/2011 НА КОМИСИЯТА

от 27 октомври 2011 година

за изменение на приложение II към Регламент (ЕО) № 2160/2003 на Европейския парламент и на Съвета и на приложение I към Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Комисията по отношение на салмонела в прясно месо от домашни птици

(текст от значение за ЕИП)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 2160/2003 на Европейския парламент и на Съвета от 17 ноември 2003 г. относно контрола на салмонела и други специфични агенти, причиняващи зоонози, които присъстват в хранителната верига ⁽¹⁾, и по-специално член 5, параграф 6 от него,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните ⁽²⁾, и по-специално член 4, параграф 4 от него,

като има предвид, че:

- (1) Регламент (ЕО) № 2160/2003 цели да гарантира приемането на подходящи и ефективни мерки за откриване и контрол на салмонелата и други агенти, причиняващи зоонози, на всички съответни етапи от производството, преработката и разпространението, за да се намали техният брой, както и рискът, който представляват за общественото здраве. В приложното поле на посочения регламент е включено, наред с останалото, приемането на цели за намаляване броя на заболяванията от определени зоонози в животинските популации, както и приемането на правила относно търговията в Съюза и вноса от трети страни на определени животни и продукти от тях.
- (2) В Регламент (ЕО) № 646/2007 на Комисията от 12 юни 2007 г. за прилагане на Регламент (ЕО) № 2160/2003 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на целта на Общността за намаляване на *Salmonella enteritidis* и *Salmonella typhimurium* сред бройлерите и за отмяна на Регламент (ЕО) № 1091/2005 ⁽³⁾ се определя цел на Съюза за намаляване на посочените два серотипа на салмонела при бройлерите. С посочения регламент се цели намаляване на броя стада от бройлери, които остават положителни за *Salmonella enteritidis* и *Salmonella typhimurium*, до 1 % или по-малко до 31 декември 2011 г.
- (3) В Регламент (ЕО) № 584/2008 на Комисията от 20 юни 2008 г. за прилагане на Регламент (ЕО) № 2160/2003 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на целта на Общността за намаляване на разпространението

на *Salmonella enteritidis* и *Salmonella typhimurium* при пуйки ⁽⁴⁾ се определя цел на Съюза за намаляване на посочените два серотипа на салмонела при стадата от пуйки. С посочения регламент се цели намаляване на броя стада от пуйки за угояване, които остават положителни за *Salmonella enteritidis* и *Salmonella typhimurium*, до 1 % или по-малко до 31 декември 2012 г.

- (4) В приложение II към Регламент (ЕО) № 2160/2003 се определят специфичните мерки, които трябва да бъдат взети във връзка с контрола на зоонозите и агентите, причиняващи зоонози, изброени в приложение I към същия регламент. По-конкретно, в точка 1 на част Д от приложение II към Регламент (ЕО) № 2160/2003 се предвижда, считано от 12 декември 2010 г., някои видове прясно месо от домашни птици от изброените в приложение I към посочения регламент животни да не могат да се пускат на пазара за консумация от човека, освен ако не отговарят на следния критерий: „Салмонела: отсъства в 25 g“. В посочения регламент се предвижда също така, че трябва да бъдат определени подробни правила по отношение на този критерий, по-специално правила, които установяват схемите за вземане на проби и аналитичните методи.
- (5) Що се отнася до прясното месо от домашни птици, следва да се вземат необходимите мерки, за да се гарантира, че подробните правила във връзка с критерия за салмонела в месото от домашни птици предоставят разумна гаранция, че то е свободно от съответната салмонела и че хармонизираното прилагане води до лоялна конкуренция и до сходни условия за пускане на пазара.
- (6) С Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Комисията от 15 ноември 2005 г. относно микробиологични критерии за храните ⁽⁵⁾ се установяват микробиологични критерии за определени микроорганизми и правилата за прилагане, с които трябва да се съобразяват стопанските субекти в хранителната промишленост, когато изпълняват общите и специфичните хигиенни мерки, посочени в член 4 от Регламент (ЕО) № 852/2004.
- (7) С цел осигуряване на последователност в законодателството на Съюза, е целесъобразно да бъдат изменени специфичните изисквания за прясното месо от домашни птици, посочени в част Д на приложение II към Регламент (ЕО) № 2160/2003, както и да бъдат въведени подробни правила във връзка с критерия за салмонела в приложение I към Регламент (ЕО) № 2073/2005.

⁽¹⁾ ОВ L 325, 12.12.2003 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 1.

⁽³⁾ ОВ L 151, 13.6.2007 г., стр. 21.

⁽⁴⁾ ОВ L 162, 21.6.2008 г., стр. 3.

⁽⁵⁾ ОВ L 338, 22.12.2005 г., стр. 1.

- (8) В съответствие с Решение 2005/636/ЕО на Комисията от 1 септември 2005 г. относно финансова помощ от Общността за базово проучване по отношение на разпространението на *Salmonella* spp. в птичите стада от бройлери от вида *Gallus gallus*, което се извършва в държавите-членки ⁽¹⁾, Решение 2006/662/ЕО на Комисията от 29 септември 2006 г. относно финансова помощ от Общността за базово проучване по отношение на разпространението на салмонела при пуйките, което се извършва в държавите-членки ⁽²⁾ и Решение 2007/516/ЕО на Комисията от 19 юли 2007 г. относно финансовата помощ от Общността за проучване на разпространението и антимикробната устойчивост на *Campylobacter* spp. в птичите стада от бройлери и разпространението на *Campylobacter* spp. и *Salmonella* spp. в трупове на бройлери, което да се проведе в държавите-членки ⁽³⁾ беше събрана информация за разпространението на салмонела съответно при стадата от бройлери, при стадата от пуйки и при трупове на бройлери. Резултатите от тези проучвания, както и предварителните резултати след първата година на прилагане на националните програми за контрол на салмонела при бройлерите (2009 г.), в съответствие с член 5 от Регламент (ЕО) № 2160/2003, показват, че салмонелата продължава да е широко разпространена при стадата от бройлери и пуйки ⁽⁴⁾. Освен това предвидените в Регламент (ЕО) № 2160/2003 национални програми за контрол на салмонела при пуйките станаха задължителни едва от 2010 г. Прилагането на критерия за всички серотипове на салмонела, преди да бъде доказано значително намаляване на разпространението на салмонела при стадата от бройлери и пуйки, може да доведе до диспропорционални икономически последици за отрасъла. Поради това глава 1 от приложение I към Регламент (ЕО) № 2073/2005 следва да бъде изменена.
- (9) Обобщеният доклад на Общността за тенденциите и източниците на зоонози, агенти, причиняващи зоонози, и огнища на зараза с хранителен произход в Европейския съюз през 2008 г. ⁽⁵⁾, изготвен от Европейския орган за безопасност на храните, сочи, че — както и през предходни години — близо 80 % от случаите на салмонелоза при човека са причинени от *Salmonella enteritidis* и *Salmonella typhimurium*. Месото от домашни птици продължава да е основен източник на салмонелоза при човека.
- (10) Установяването на критерий за *Salmonella enteritidis* и *Salmonella typhimurium* би осигурило най-добрия баланс между намаляването на случаите на салмонелоза при човека, които се дължат на консумирането на месо от птици, и икономическите последици от прилагането на посочения критерий. В същото време това би насърчило стопанските субекти в хранителната промишленост да вземат мерки на по-ранни етапи от производството на птиче месо, които биха могли да допринесат за намаляването на всички серотипове на салмонела от значение за общественото здраве. Съсредоточаването върху тези два серотипа би съответствало също така на целите на Съюза, определени по отношение на първичното производство на птиче месо.
- (11) Плановите за вземане на проби във връзка с други критерии за безопасност на храните по отношение на салмонела са предвидени в Регламент (ЕО) № 2073/2005. Доказано беше, че те са лесни за използване от стопанските субекти в хранителната промишленост и поради това са подходящи и за вземането на проби от прясно месо от домашни птици.
- (12) Международният стандарт EN/ISO 6579 е хоризонталният метод за откриване на *Salmonella* spp. в храните и фуражите. Освен това в приложение I към Регламент (ЕО) № 2073/2005 се предвижда този стандарт да се използва като референтен метод за всички критерии по отношение на салмонелата. Поради това той следва да бъде определен за референтен метод и за критерия по отношение на прясното месо от домашни птици, без да се засягат определените в посочения регламент разпоредби относно използването на алтернативни методи. Референтната лаборатория на Европейския съюз за салмонела препоръчва използването на схемата на White-Kaufmann-Le Minor като референтен метод за определяне на серотипа.
- (13) Монофазните шамове на *Salmonella typhimurium* бързо се открояха като един от най-разпространените серотипове на салмонела при редица видове животни, както и при клинични изолати с човешки произход. Съгласно научното становище относно наблюдението и оценката на риска за общественото здраве от шамовете на „*Salmonella typhimurium*-like“ (*Scientific Opinion on monitoring and assessment of the public health risk of „Salmonella typhimurium-like“ strains*) ⁽⁶⁾ монофазните шамове на *Salmonella typhimurium*, чиято антигенна формула е 1,4,[5],12:i:-, се считат за разновидности на *Salmonella typhimurium*, като наличните доказателства сочат, че тези шамове видимо представляват риск за общественото здраве, който е сравним с риска, който крият други шамове на *Salmonella typhimurium*. Поради това е целесъобразно да се уточни, че разпоредбите за *Salmonella typhimurium* се прилагат и по отношение на тези монофазни шамове.
- (14) В Регламент (ЕО) № 2073/2005 се определя критерий за хигиена на процеса във връзка с определяне на наличието на салмонела в кланичните трупове на бройлери и пуйки след охлаждане в кланиците. Критерият за хигиена на процеса има за цел да се провери дали е налице фекално замърсяване на кланичните трупове на птици, ако произхождат от заразени стада или ако то се дължи на кръстосано заразяване в кланицата. Съгласно член 10 от Регламент (ЕО) № 2073/2005, критериите и условията, отнасящи се до наличието на салмонела в трупове на птици, подлежат на преразглеждане в контекста на промените, наблюдавани по отношение на разпространението на салмонела. Предвид необходимостта целите на Съюза, определени за стада от бройлери в Регламент (ЕО) № 646/2007, и за пуйки — в Регламент (ЕО) № 584/2008, да бъдат постигнати до края съответно на 2011 г. и на 2012 г., броят на единиците проби, за които се допуска да надвишават установената граница, следва да бъде намален. Поради това глава 2 на приложение I към Регламент (ЕО) № 2073/2005 следва да бъде съответно изменена.
- (15) С оглед на гореизложеното регламенти (ЕО) № 2160/2003 и (ЕО) № 2073/2005 следва да бъдат съответно изменени.

⁽¹⁾ ОВ L 228, 3.9.2005 г., стр. 14.

⁽²⁾ ОВ L 272, 3.10.2006 г., стр. 22.

⁽³⁾ ОВ L 190, 21.7.2007 г., стр. 25.

⁽⁴⁾ www.efsa.europa.eu.

⁽⁵⁾ The EFSA Journal, 2010 г.; 8(1): 1496.

⁽⁶⁾ The EFSA Journal, 2010 г.; 8(10): 1826.

(16) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по хранителната верига и здравето на животните и срещу тях не изказаха възражения нито Европейският парламент, нито Съветът,

трябва да отговаря на съответния микробиологичен критерий, посочен в ред 1.28 от глава 1 на приложение I към Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Комисията (*).

(*) ОВ L 338, 22.12.2005 г., стр. 1.“

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

В приложение II към Регламент (ЕО) № 2160/2003 точка 1 в част Д се заменя със следното:

„1. Считано от 1 декември 2011 г., прясното месо от изброените в приложение I животински популации

Член 2

Приложение I към Регламент (ЕО) № 2073/2005 се изменя в съответствие с приложението към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Той се прилага от 1 декември 2011 година.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 27 октомври 2011 година.

За Комисията
Председател
José Manuel BARROSO

ПРИЛОЖЕНИЕ

Приложение 1 към Регламент (ЕО) № 2073/2005 се изменя, както следва:

(1) В глава 1 се добавят следният ред 1.28 и съответните бележки под линия 20 и 21:

„1.28 Прясно месо от домашни птици ⁽²⁰⁾	<i>Salmonella typhimurium</i> ⁽²¹⁾ <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Отсъствие в 25 g	EN/ISO 6579 (за откриване) схема на White-Kaufmann-Le Minor (за определяне на серотипа)	Продукти, пуснати на пазара в рамките на срока им на годност
--	--	---	---	------------------	---	--

⁽²⁰⁾ Този критерий се прилага за прясно месо от стада за разплод от вида *Gallus gallus*, кокоски носачки, бройлери и стада от пуйки за разплод и за угояване.

⁽²¹⁾ По отношение на монофазната *Salmonella typhimurium* се включва само 1,4,[5],12:i:-“

(2) В глава 2 ред 2.1.5 се заменя със следното и се добавя съответната бележка под линия 10:

„2.1.5. Кланични трупове на бройлери и пуйки	<i>Salmonella</i> spp. ⁽¹⁰⁾	50 ⁽⁵⁾	7 ⁽⁶⁾ Считано от 1.1.2012 г. с = 5 за бройлери Считано от 1.1.2013 г. с = 5 за пуйки	Отсъствие в 25 g от сборна проба, взета от кожата на шията	EN/ISO 6579 (за откриване)	Кланични трупове след охлаждане	Подобрения на хигиената при клането и преглед на управлението на процеса, произхода на животните и на мерките за биосигурност във фермите на произход
--	--	-------------------	---	--	----------------------------	---------------------------------	---

⁽¹⁰⁾ При откриването на *Salmonella* spp. изолатите се изследват допълнително за определяне на серотипа на *Salmonella typhimurium* и *Salmonella enteritidis*, за да се провери дали отговарят на микробиологичния критерий, посочен в ред 1.28 от глава 1.“

(3) В глава 3 раздел 3.2 се заменя със следното:

„3.2. Вземане на бактериологични проби в кланици и в помещениата на предприятията за производство на мляно месо, месни заготовки, механично отделено месо и прясно месо

Правила за вземане на проби от кланични трупове на едър рогат добитък, прасета, овце, кози и коне

Деструктивният и неструктивният метод за вземане на проби, изборът на място за вземане на проби, както и правилата за съхранение и транспортиране на пробите, които трябва да бъдат използвани, са описани в стандарт ISO 17604.

По време на всеки сеанс за вземане на проби се избират произволно пет кланични трупа. Местата за вземане на проби се избират с оглед на използваната във всяко предприятие технология на клане.

Когато се вземат проби за анализи за наличие на Enterobacteriaceae и определяне броя на аеробни колонии, се избират четири места за вземане на проби от всеки кланичен труп. Чрез разрушителния метод се получават четири тъкани проби с обща повърхност 20 cm². При използването на неструктивния метод за тази цел площта на вземането на проби обхваща минимум 100 cm² (50 cm² за кланични трупове на малки преживни животни) от всяко място на вземане на проба.

Когато се вземат проби за анализи за наличие на *Salmonella*, се използва методът на абразивната гъба. Избират се областите, за които има най-голяма вероятност да са заразени. Общата площ за вземане на проби обхваща минимум 400 cm².

Когато пробите се вземат от различни места на кланичния труп, преди изследването те се обединяват в сборна проба.

Правила за вземане на проби от кланични трупове на домашни птици и от прясно месо от домашни птици

Кланиците вземат проби от цели кланични трупове на птици с шийна кожа за извършването на анализи за наличие на *Salmonella*. Другите предприятия, в които се преработва прясно месо от домашни птици, вземат проби за извършването на анализи за наличие на *Salmonella*, като дават приоритет на цели кланични трупове на птици с шийна кожа, ако се разполага с такива, но същевременно гарантират, че се вземат проби и от парчета от пиле с кожа и/или от парчета от пиле без кожа или само с много малко кожа, и че изборът се основава на оценка на риска.

Кланиците включват в своите планове за вземане на проби кланични трупове на птици от стада с неизвестен салмонелен статус или за които се знае, че са с позитивен статус за *Salmonella enteritidis* или *Salmonella typhimurium*.

Когато се извършва тестване спрямо критерия за хигиена на процеса, посочен в ред 2.1.5 от глава 2, за наличието на *Salmonella* в кланичните трупове на птици в кланиците, се вземат произволни проби от кожата на шията от минимум 15 птици трупа след охлаждане по време на всеки сеанс на вземане на проби. От всеки птичи труп се взема парче от кожата на шията с тегло приблизително 10 g. Всеки път пробите от кожа на шията от три птичи трупа от едно и също стадо на произход се обединяват преди изследването в сборна проба, за да се оформят 5 × 25 g крайни проби. Тези проби се използват също така, за да се провери спазването на критерия за безопасност на храните, посочен в ред 1.28 от глава 1.

За анализите за наличие на *Salmonella* при прясно месо от домашни птици, когато пробите не се вземат от кланични трупове на птици, се вземат пет проби от поне 25 g всяка от една и съща партида. Пробата, взета от парчета от пиле с кожа, съдържа кожа и тънко парче от повърхностен мускул, в случай че количеството кожа не е достатъчно за оформянето на единица проба. Пробата, взета от парчета от пиле без кожа или само с много малко кожа, съдържа тънко парче или парчета от повърхностен мускул, който/които се добавя/т към която и да е налична кожа, за да се оформи достатъчна единица проба. Парчетата месо се отделят по такъв начин, че да съдържат колкото се може повече от повърхността на месото.

Указания за вземане на проби

По-подробни указания за вземане на проби от кланични трупове, и по-специално относно местата за вземане на проби, могат да бъдат включени в насоките за добра практика, посочени в член 7 от Регламент (ЕО) № 852/2004.

Честота на вземане на проби от кланични трупове, мляно месо, месни заготовки, механично отделено месо и прясно месо от домашни птици

Стопанските субекти в хранителната промишленост от кланици или предприятия за производство на мляно месо, месни заготовки, механично отделено месо или прясно месо от домашни птици вземат проби за микробиологичен анализ най-малко веднъж седмично. Денят на вземането на проби трябва да се променя всяка седмица, за да се гарантира, че се обхваща всеки един ден на седмицата.

По отношение на вземането на проби от мляно месо и месни заготовки за наличие на *E. coli* и анализи на броя на аеробни колонии, както и вземането на проби от кланични трупове за наличие на ентеробактерии и анализи на броя на аеробни колонии, честотата може да се намали до изследване веднъж на две седмици, ако в течение на шест последователни седмици са получени удовлетворителни резултати.

Когато се вземат проби за анализи за наличие на *Salmonella* в мляно месо, месни заготовки, кланични трупове и прясно месо от домашни птици, честотата може да се намали до изследване веднъж на две седмици, ако в течение на 30 последователни седмици са получени удовлетворителни резултати. Честотата на вземане на проби за *Salmonella* може също да се намали, ако се прилага национална или регионална програма за контрол на *Salmonella* и ако тази програма включва тестване, което заменя описаното в настоящия параграф вземане на проби. Честотата на вземане на проби може да бъде намалена допълнително, ако националната или регионалната програма за контрол на *Salmonella* установи, че има ниска степен на разпространение на *Salmonella* при животните, закупени от кланицата.

При все това обаче, малки кланици и предприятия, произвеждащи мляно месо, месни заготовки и прясно месо от домашни птици в малки количества, могат да бъдат освободени от задължението за спазване на настоящите честоти на вземане на проби, когато това е обосновано с анализ на риска и впоследствие — разрешено от компетентния орган.“