

## NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 1086/2011

ze dne 27. října 2011,

kterým se mění příloha II nařízení (ES) č. 2160/2003 Evropského parlamentu a Rady a příloha I nařízení Komise (ES) č. 2073/2005, pokud jde o salmonelu v čerstvém drůbežím masu

(Text s významem pro EHP)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 2160/2003 ze dne 17. listopadu 2003 o tlumení salmonel a některých jiných původců zoonóz vyskytujících se v potravním řetězci<sup>(1)</sup>, a zejména na čl. 5 odst. 6 uvedeného nařízení,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin<sup>(2)</sup>, a zejména na čl. 4 odst. 4 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Cílem nařízení (ES) č. 2160/2003 je zajistit, aby byla přijata vhodná a účinná opatření na zjišťování a tlumení salmonel a jiných původců zoonóz na všech úrovních produkce, zpracování a distribuce, aby se snížil jejich výskyt a riziko, jež představují pro veřejné zdraví. Toto nařízení se mimo jiné vztahuje na přijetí cílů zaměřených na snížení výskytu určitých zoonóz v populacích zvířat a na přijetí pravidel pro obchod uvnitř Unie a pro dovoz některých zvířat a produktů z nich pocházejících ze třetích zemí.

(2) Nařízením Komise (ES) č. 646/2007 ze dne 12. června 2007, kterým se provádí nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 2160/2003, pokud jde o cíl Společenství zaměřený na snížení výskytu *Salmonella enteritidis* a *Salmonella typhimurium* u brojlerů, a kterým se zrušuje nařízení (ES) č. 1091/2005<sup>(3)</sup>, stanoví cíl Unie pro snížení výskytu těchto dvou sérotypů salmonely u brojlerů. Uvedené nařízení si klade za cíl dosáhnout do 31. prosince 2011 snížení počtu hejn brojlerů, která zůstávají pozitivní na *Salmonella enteritidis* a *Salmonella typhimurium*, na nejvýše 1 %.

(3) Nařízením Komise (ES) č. 584/2008 ze dne 20. června 2008, kterým se provádí nařízení Evropského parla-

mentu a Rady (ES) č. 2160/2003, pokud jde o cíl Společenství zaměřený na snížení výskytu *Salmonella enteritidis* a *Salmonella typhimurium* u krůt<sup>(4)</sup>, stanoví cíl Unie pro snížení výskytu těchto dvou sérotypů salmonely u hejn krůt. Toto nařízení si klade za cíl dosáhnout do 31. prosince 2012 snížení počtu hejn výkrmových krůt, která zůstávají pozitivní na *Salmonella enteritidis* a *Salmonella typhimurium*, na nejvýše 1 %.

(4) Příloha II nařízení (ES) č. 2160/2003 stanoví zvláštní opatření, která mají být přijata pro tlumení zoonóz a původců zoonóz vyjmenovaných v příloze I uvedeného nařízení. Konkrétně bod 1 části E přílohy II nařízení (ES) č. 2160/2003 stanoví, že ode dne 12. prosince 2010 nesmí být některé čerstvé drůbeží maso ze zvířat vyjmenovaných v příloze I uvedeného nařízení uváděno na trh k lidské spotřebě, nespĺňuje-li následující kritérium: „salmonely: nepřítomnost ve 25 g“. Uvedené nařízení dále stanoví určení prováděcích pravidel k tomuto kritériu, především pak pravidla upřesňující systémy odběru vzorků a analytické metody.

(5) Pokud jde o čerstvé drůbeží maso, mělo by být přijato opatření, které by zajistilo, že prováděcí pravidla pro kritéria týkající se salmonely v drůbežím masu poskytnou přiměřenou záruku, že je toto maso prosto daných salmonel a že výsledkem harmonizovaného uplatňování bude korektní hospodářská soutěž a stejné podmínky pro uvádění na trh.

(6) Nařízením Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny<sup>(5)</sup> stanoví mikrobiologická kritéria pro některé mikroorganismy a prováděcí pravidla, která musí provozovatelé potravinářských podniků dodržovat při provádění obecných a zvláštních hygienických opatření podle článku 4 nařízení (ES) č. 852/2004.

(7) V zájmu soudržnosti právních předpisů Unie je vhodné změnit zvláštní požadavky týkající se čerstvého drůbežího masa stanovené v části E přílohy II nařízení (ES) č. 2160/2003 a zavést prováděcí pravidla pro kritérium týkající se salmonely v příloze I nařízení (ES) č. 2073/2005.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 325, 12.12.2003, s. 1.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 1.

<sup>(3)</sup> Úř. věst. L 151, 13.6.2007, s. 21.

<sup>(4)</sup> Úř. věst. L 162, 21.6.2008, s. 3.

<sup>(5)</sup> Úř. věst. L 338, 22.12.2005, s. 1.

- (8) V souladu s rozhodnutím Komise 2005/636/ES ze dne 1. září 2005 o finančním příspěvku Společenství na základní průzkum výskytu *Salmonella* spp. v hejnech brojlerů *Gallus gallus*, který má být proveden v členských státech<sup>(1)</sup>, s rozhodnutím Komise 2006/662/ES ze dne 29. září 2006 o finančním příspěvku Společenství na základní průzkum prevalence salmonel u krůt, který má být proveden v členských státech<sup>(2)</sup>, a s rozhodnutím Komise 2007/516/ES ze dne 19. července 2007 o finančním příspěvku Společenství na průzkum prevalence a antimikrobiální rezistence *Campylobacter* spp. v hejnech brojlerů a prevalence *Campylobacter* spp. a *Salmonella* spp. v jatečných tělech brojlerů, který má být proveden v členských státech<sup>(3)</sup>, byly shromážděny údaje týkající se prevalence salmonely v hejnech brojlerů, krůt a v jatečných tělech brojlerů. Výsledky těchto průzkumů a předběžné výsledky za první rok provádění národních programů pro tlumení salmonel u brojlerů (2009) podle článku 5 nařízení (ES) č. 2160/2003 ukazují, že prevalence salmonely v hejnech brojlerů a krůt je nadále vysoká<sup>(4)</sup>. Kromě toho národní programy pro tlumení salmonel u krůt podle nařízení (ES) č. 2160/2003 jsou závazné teprve od roku 2010. Uplatňování uvedeného kritéria na všechny sérotypy salmonely dříve, než bude dokázáno výrazné snížení prevalence salmonely v hejnech brojlerů a krůt, může vést k nepřiměřenému hospodářskému dopadu na příslušné odvětví. Kapitola 1 přílohy I nařízení (ES) č. 2073/2005 by proto měla být změněna.
- (9) Podle Souhrnné zprávy Společenství o trendech a zdrojích zoonóz a jejich původců a ohnisek chorob vyvolaných původcem v potravinách v Evropské unii v roce 2008<sup>(5)</sup> vypracované Evropským úřadem pro bezpečnost potravin je přibližně 80 % případů výskytu salmonelózy u člověka způsobeno, podobně jako v předchozích letech, sérotypy *Salmonella enteritidis* a *Salmonella typhimurium*. Hlavním zdrojem salmonelózy u člověka zůstává drůbeží maso.
- (10) Stanovení kritéria pro *Salmonella enteritidis* a *Salmonella typhimurium* by zajistilo optimální rovnováhu mezi snížením výskytu salmonelózy u člověka přisuzovaného konzumací drůbežího masa a hospodářskými důsledky uplatňování tohoto kritéria. Zároveň by motivovalo provozovatele potravinářských podniků k přijímání opatření na nižších úrovních drůbežářské produkce, která by mohla přispět ke snížení výskytu všech sérotypů salmonely s významem pro veřejné zdraví. Zaměření na tyto dva sérotypy by rovněž bylo v souladu s cíly Unie stanovenými pro primární produkci drůbeže.
- (11) Nařízení (ES) č. 2073/2005 stanoví plány odběru vzorků i pro účely dalších kritérií bezpečnosti potravin v souvislosti se salmonelou. Bylo prokázáno, že tyto plány mají praktické využití pro provozovatele potravinářských podniků, a jsou tudíž vhodné pro odebrání vzorků čerstvého drůbežího masa.
- (12) Horizontální metodou zjišťování přítomnosti *Salmonella* spp. v potravinách a krmivech pro zvířata je mezinárodní norma EN/ISO 6579. V příloze I nařízení (ES) č. 2073/2005 se kromě toho tato norma stanoví jako referenční metoda pro všechna kritéria týkající se salmonely. Měla by proto být také stanovena jako referenční metoda pro kritérium pro čerstvé drůbeží maso, aniž by byla dotčena ustanovení o používání alternativních metod stanovená v uvedeném nařízení. Referenční laboratoř Evropské unie pro salmonelu doporučuje použít jako vhodnou referenční metodu pro sérotypizaci postup White-Kaufmann-Le Minor.
- (13) Monofázické kmeny *Salmonella typhimurium* se rychle staly jedním z nejvíce se vyskytujících sérotypů salmonely u několika druhů zvířat a klinických izolátů u lidí. Na základě vědeckého stanoviska týkajícího se sledování a hodnocení rizika pro veřejné zdraví, které představují „kmeny podobné kmenu *Salmonella typhimurium*“<sup>(6)</sup>, jsou monofázické kmeny *Salmonella typhimurium* s antigenním vzorcem 1,4,[5],12:i- považovány za varianty *Salmonella typhimurium* a současné poznatky prokázaly, že tyto kmeny představují riziko pro veřejné zdraví srovnatelné s rizikem, které představují ostatní kmeny *Salmonella typhimurium*. Je proto vhodné ujasnit, že ustanovení týkající se *Salmonella typhimurium* jsou použitelná i pro tyto monofázické kmeny.
- (14) Nařízení (ES) č. 2073/2005 stanoví kritérium hygieny výrobního procesu na jatcích pro salmonelu u jatečně upravených těl brojlerů a krůt po chlazení. Účelem kritéria hygieny výrobního procesu je zabránit fekální kontaminaci jatečně upravených těl drůbeže, jestliže tato kontaminace pochází z infikovaných hejn nebo jestliže vznikla v důsledku křížové kontaminace na jatcích. Podle článku 10 nařízení (ES) č. 2073/2005 se kritéria a podmínky týkající se přítomnosti salmonely v jatečně upravených tělech drůbeže přezkoumají s ohledem na změny pozorované v rozšíření salmonel. Protože cíle Unie stanovené pro hejna brojlerů nařízením (ES) č. 646/2007 a pro krůty nařízením (ES) č. 584/2008 musí být splněny do konce roku 2011, respektive 2012, měl by být počet jednotek vzorků, u nichž je přípustné, aby přesáhly stanovený limit, snížen. Kapitola 2 přílohy I nařízení (ES) č. 2073/2005 by proto měla být odpovídajícím způsobem změněna.
- (15) Nařízení (ES) č. 2160/2003 a (ES) č. 2073/2005 by proto měla být odpovídajícím způsobem změněna.

(1) Úř. věst. L 228, 3.9.2005, p. 14.

(2) Úř. věst. L 272, 3.10.2006, p. 22.

(3) Úř. věst. L 190, 21.7.2007, p. 25.

(4) www.efsa.europa.eu.

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

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

(16) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat a ani Evropský parlament, ani Rada nevyjádřily s těmito opatřeními nesouhlas,

vené v řádku 1.28 kapitoly 1 přílohy I nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 (\*).

(\*) Úř. věst. L 338, 22.12.2005, s. 1.“

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

#### Článek 1

V příloze II nařízení (ES) č. 2160/2003 se část E bod 1 nahrazuje tímto:

„1. Čerstvé drůbeží maso pocházející z populací zvířat vyjmenovaných v příloze I musí ode dne 1. prosince 2011 splňovat příslušné mikrobiologické kritérium stano-

#### Článek 2

Příloha I nařízení (ES) č. 2073/2005 se mění v souladu s přílohou tohoto nařízení.

#### Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Použije se ode dne 1. prosince 2011.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 27. října 2011.

Za Komisi  
José Manuel BARROSO  
předseda

## PŘÍLOHA

Příloha I nařízení (ES) č. 2073/2005 se mění takto:

1) V kapitole 1 se doplňuje následující řádek 1.28 a příslušné poznámky pod čarou 20 a 21:

„1.28 Čerstvé drůbeží maso <sup>(20)</sup>	<i>Salmonella typhimurium</i> <sup>(21)</sup> <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	nepřítomnost v 25 g	EN/ISO 6579 (pro zjišťování) postup White-Kaufmann-Le Minor (pro sérotypizaci)	produkty uvedené na trh během doby údržnosti
--	--	---	---	---------------------	--	--

<sup>(20)</sup> Toto kritérium se použije pro čerstvé maso z chovných hejn *Gallus gallus*, nosnic, brojlerů a z chovných a výkrmových hejn krůt.

<sup>(21)</sup> Pokud jde o monofázické kmeny *Salmonella typhimurium*, zahrne se pouze kmen s antigenním vzorcem 1,4,[5],12:i:-.“

2) V kapitole 2 se řádek 2.1.5 nahrazuje tímto a doplňuje se příslušná poznámka pod čarou 10:

„2.1.5 Jatečně upravená těla drůbeže: brojleři a krůty	<i>Salmonella</i> spp. <sup>(10)</sup>	50 <sup>(5)</sup>	7 <sup>(6)</sup> Od 1.1. 2012 c = 5 pro brojleři Od 1. 1. 2013 c = 5 pro krůty	nepřítomnost ve 25 g smíšeného vzorku kůže z krku	EN/ISO 6579 (pro zjišťování)	jatečně upravená těla po chlazení	zlepšení hygieny porážky a přezkoumání procesních kontrol, původu zvířat a opatření biologické bezpečnosti v hospodářstvích původu
--	--	-------------------	--	---	------------------------------	-----------------------------------	--

<sup>(10)</sup> Při zjištění přítomnosti *Salmonella* spp. se izoláty podrobí další sérotypizaci na *Salmonella typhimurium* a *Salmonella enteritidis* s cílem ověřit, že je splněno mikrobiologické kritérium stanovené v řádku 1.28 kapitoly 1.“

3) V kapitole 3 se oddíl 3.2 nahrazuje tímto:

„3.2. Odběr vzorků na jatkách a v závodech vyrábějících mleté maso a masné polotovary, strojně oddělované maso a čerstvé maso k bakteriologickému vyšetření

Pravidla pro odběr vzorků z jatečně upravených těl skotu, prasat, ovcí, koz a koňovitých

Destruktivní i nedestruktivní metody odběru vzorků, výběr míst odběru vzorků a pravidla pro skladování a přepravu vzorků, které mají být použity, jsou stanoveny v normě ISO 17604.

Během každého vzorkování se odebírají namátkové vzorky z pěti jatečně upravených těl. Místa odběru vzorků se vyberou s ohledem na porážkovou technologii používanou v jednotlivých závodech.

Při odběru vzorků pro vyšetření na *Enterobacteriaceae* a na počet kolonií aerobních mikroorganismů se odeberou vzorky ze čtyř míst každého jatečně upraveného těla. Destruktivní metodou se odeberou čtyři vzorky tkáně odpovídající celkem 20 cm<sup>2</sup>. Používá-li se pro tento účel nedestruktivní metoda, musí plocha, z níž se odebírá vzorek, činit alespoň 100 cm<sup>2</sup> (50 cm<sup>2</sup> u jatečně upravených těl drobných přežvýkavců) na jedno místo odběru vzorku.

Při odběru vzorků pro vyšetření na salmonely se použije metoda odběru vzorků pomocí abrazivní houbičky. Vyberou se místa, u nichž je nejvyšší pravděpodobnost, že budou kontaminována. Celková plocha, z níž se odebírá vzorek, musí činit alespoň 400 cm<sup>2</sup>.

Jsou-li vzorky odebírány z různých míst odběru vzorků na jatečně upraveném těle, před vyšetřením se z nich připraví smíšený vzorek.

Pravidla pro odběr vzorků z jatečně upravených těl drůbeže a čerstvého drůbežího masa

Jatka pro účely vyšetření na salmonely odeberou vzorky celých jatečně upravených těl drůbeže s kůží z krku. Jiná zařízení zpracovávající čerstvé drůbeží maso přednostně odeberou pro vyšetření na salmonely vzorky z celých jatečně upravených těl drůbeže s kůží z krku, jsou-li k dispozici, a rovněž zajistí, že vzorkování pokryje i části kuřat s kůží a/nebo části kuřat bez kůže nebo jen s malým množstvím kůže a že výběr bude prováděn na základě rizik.

Jatka do svých plánů odběru vzorků zahrnou jatečně upravená těla drůbeže z hejn s neznámým statusem co se týče salmonely nebo se statusem, kdy je známo, že jsou hejna pozitivní na *Salmonella enteritidis* nebo *Salmonella typhimurium*.

Při provádění vyšetření na salmonely u jatečně upravených těl drůbeže na jatkách podle kritéria hygieny výrobního procesu stanoveného v řádku 2.1.5 kapitoly 2 se při každém vzorkování odeberou namátkové vzorky z nejméně 15 jatečně upravených těl po chlazení. Z každého jatečně upraveného těla drůbeže se odebere kousek kůže z krku o přibližné hmotnosti 10 g. Z vzorků kůže z krku ze tří jatečně upravených těl drůbeže původem z téhož hejna se pokaždé před vyšetřením vytvoří směsný vzorek tak, aby se získalo 5 x 25 g konečných vzorků. Tyto vzorky se rovněž použijí k ověření, že je splněno kritérium bezpečnosti potravin stanovené v řádku 1.28 kapitoly 1.

Pro účely vyšetření na salmonely u jiného čerstvého drůbežího masa, než jsou jatečně upravená těla drůbeže, se odebere pět vzorků ze stejné partie o minimální hmotnosti 25 g. Vzorek odebraný z části kuřat s kůží bude obsahovat kůži a v případě, že množství kůže nebude dostačující k vytvoření jednotky vzorku, i tenký plátek z povrchu svalu. Vzorek odebraný z části kuřat bez kůže nebo jen s malým množstvím kůže bude obsahovat tenký plátek z povrchového svalu nebo plátky přidané případně ke kůži, aby byla vytvořena dostačující jednotka vzorku. Plátky masa se odeberou takovým způsobem, aby zahrnovaly co největší množství povrchu masa.

#### Pokyny pro odběr vzorků

Podrobnější pokyny pro odběr vzorků z jatečně upravených těl, zejména pokud jde o místa odběru vzorků, mohou být zahrnuty do pokynů pro správnou praxi podle článku 7 nařízení (ES) č. 852/2004.

Četnost odběru vzorků u jatečně upravených těl, mletého masa, masných polotovarů, strojně oddělovaného masa a čerstvého drůbežího masa

Provozovatelé potravinářských podniků provozující jatky či zařízení, která vyrábějí mleté maso, masné polotovary, strojně oddělené maso nebo čerstvé drůbeží maso budou odebrat vzorky pro mikrobiologické vyšetření nejméně jednou týdně. Den odběru vzorků se každý týden mění, aby se zajistilo pokrytí každého dne v týdnu.

U odběru vzorků mletého masa a masných polotovarů pro účely vyšetření na *E. coli* a na počet kolonií aerobních mikroorganismů a u odběru vzorků jatečně upravených těl pro účely vyšetření na *Enterobacteriaceae* a na počet kolonií aerobních mikroorganismů může být četnost snížena na vyšetření jednou za čtrnáct dní, pokud jsou po šest po sobě jdoucích týdnech získávány vyhovující výsledky.

U odběru vzorků mletého masa, masných polotovarů, jatečně upravených těl a čerstvého drůbežího masa pro účely vyšetření na salmonely může být četnost snížena na čtrnáctidenní, pokud jsou po 30 po sobě jdoucích týdnech získávány vyhovující výsledky. Četnost odběru vzorků u salmonel může být snížena také tehdy, pokud je uplatňován celostátní nebo regionální program tlumení salmonel a pokud tento program zahrnuje vyšetření, které nahrazuje vzorkování stanovené v tomto odstavci. Četnost odběru vzorků může být ještě více snížena, pokud se v rámci tohoto celostátního nebo regionálního programu tlumení salmonel prokáže, že zvířata, která jatky nakupují, vykazují nízké rozšíření salmonel.

Je-li to však na základě analýzy rizik opodstatněné a schválí-li to následně příslušný orgán, mohou být malé jatky a zařízení, která vyrábějí mleté maso, masné polotovary a čerstvé drůbeží maso v malých množstvích, z požadavků na četnost odběru vzorků vyňaty.“