

VERORDNUNG (EU) 2020/205 DER KOMMISSION
vom 14. Februar 2020
zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 hinsichtlich Salmonellen in Reptilienfleisch
(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 4 Absatz 4,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Mit der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission ⁽²⁾ sind mikrobiologische Kriterien für bestimmte Mikroorganismen sowie die Durchführungsbestimmungen festgelegt worden, die von den Lebensmittelunternehmern bei der Durchführung allgemeiner und spezifischer Hygienemaßnahmen gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 einzuhalten sind.
- (2) Insbesondere sind in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 Lebensmittelsicherheitskriterien festgelegt, mit denen die Akzeptabilität eines Erzeugnisses oder einer Partie Lebensmittel festgelegt wird und die für im Handel befindliche Erzeugnisse gelten. Die Verordnung enthält keine Lebensmittelsicherheitskriterien für Reptilienfleisch.
- (3) Nach dem von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und dem Europäischen Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten (ECDC) vorgelegten Bericht zur Zoonosesituation in der Europäischen Union 2016 (European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2016) ⁽³⁾ ist die Salmonellose mit rund 95 000 gemeldeten Fällen jährlich die am zweithäufigsten gemeldete lebensmittelbedingte Krankheit in der Europäischen Union.
- (4) 2007 nahm die EFSA ein wissenschaftliches Gutachten zu den Risiken für die öffentliche Gesundheit im Zusammenhang mit dem menschlichen Verzehr von Reptilienfleisch an ⁽⁴⁾, dem zufolge Reptilien bekannte Wirte für Salmonellenarten sind. In diesem wissenschaftlichen Gutachten wurden die Haltungspraktiken überprüft und es wurde eine nachweislich hohe intestinale Trägerrate bei lebenden Krokodilen festgestellt, die sich in einer ebenso hohen Kontaminationsrate von frischem und gefrorenem Krokodilfleisch widerspiegelt. Das wissenschaftliche Gutachten kommt zu dem Ergebnis, dass Salmonellen als bedeutendste bakterielle Gefahr, die in Reptilienfleisch auftreten kann, anzusehen sind und ein erhebliches Risiko für die öffentliche Gesundheit darstellen.
- (5) Reptilienfleisch wird in der Union nur in begrenztem Umfang produziert, doch nach den in Eurostats Referenzdatenbank für detaillierte Statistiken über den internationalen Warenverkehr (Comext) ⁽⁵⁾ verfügbaren Daten nahmen die Einfuhren frischen, gekühlten oder gefrorenen Reptilienfleisches und genusstauglicher Schlachtnebenprodukte im vergangenen Jahrzehnt zu, wobei die Einfuhrmengen zwischen 2007 und 2017 um 50 % stiegen und die durchschnittlichen jährlichen Einfuhren in die Union beinahe 100 Tonnen betragen.
- (6) Angesichts des potenziellen erheblichen Gesundheitsrisikos aufgrund des möglichen Vorhandenseins von Salmonellen in Reptilienfleisch sollte in der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 ein Lebensmittelsicherheitskriterium für Reptilienfleisch festgelegt werden. Das Lebensmittelsicherheitskriterium sollte die Lebensmittelunternehmer dazu verpflichten, in früheren Phasen der Herstellung von Reptilienfleisch Maßnahmen zu ergreifen, die zur Verringerung des Auftretens jeglicher Serotypen von Salmonellen beitragen, die sich auf die öffentliche Gesundheit auswirken könnten.
- (7) Die internationale Norm EN ISO 6579-1 beschreibt das horizontale Verfahren zum Nachweis von Salmonellen in Lebens- und Futtermitteln. Diese Norm ist gemäß Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 als analytische Referenzmethode der Lebensmittelsicherheitskriterien für Salmonellen heranzuziehen. Daher sollte sie als analytische Referenzmethode festgelegt werden, mit der die Einhaltung des Lebensmittelsicherheitskriteriums für Salmonellen in Reptilienfleisch überprüft wird.

⁽¹⁾ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1.

⁽²⁾ Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. L 338 vom 22.12.2005, S. 1).

⁽³⁾ The EFSA Journal 2017;15(12):5077.

⁽⁴⁾ The EFSA Journal (2007) 578, 1-55.

⁽⁵⁾ Codes 0208 50 00 und 0210 93 00 der Kombinierten Nomenklatur wie in der Durchführungsverordnung (EU) 2017/1925 der Kommission zur Änderung des Anhangs I der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates über die zolltarifliche und statistische Nomenklatur sowie den Gemeinsamen Zolltarif (ABl. L 282 vom 31.10.2017, S. 1) festgelegt.

- (8) Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (9) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 wird wie folgt geändert:

1. In Artikel 2 wird folgender Buchstabe q angefügt:

„q) ‚Reptilienfleisch‘: Reptilienfleisch im Sinne des Artikels 2 Nummer 16 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/625 der Kommission (*).

(*) *Delegierte Verordnung (EU) 2019/625 der Kommission vom 4. März 2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Anforderungen an den Eingang von Sendungen bestimmter für den menschlichen Verzehr bestimmter Tiere und Waren in die Union (ABl. L 131 vom 17.5.2019, S. 18)*“

2. Der Anhang I wird gemäß dem Anhang der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 14. Februar 2020

Für die Kommission
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN

ANHANG

Der Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 wird wie folgt geändert:

1. In Kapitel 1 wird folgende Nummer 1.30 angefügt:

Lebensmittelkategorie	Mikroorganismen/deren Toxine, Metaboliten	Probenahmeplan		Grenzwerte		Analytische Referenzmethode	Stufe, für die das Kriterium gilt
		n	c	m	M		
„1.30 Reptilienfleisch	<i>Salmonella</i>	5	0	In 25 g nicht nachweisbar		EN ISO 6579-1	In Verkehr gebrachte Erzeugnisse während der Haltbarkeitsdauer“

2. In Kapitel 1 erhält die Fußnote 2 folgende Fassung:

„(2) Bei Nummern 1.1-1.24, 1.27a, 1.28-1.30 m = M.“