

REGLAMENTO (UE) 2020/205 DE LA COMISIÓN
de 14 de febrero de 2020
que modifica el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 en lo relativo a la *Salmonella* en la carne de reptiles

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios ⁽¹⁾, y en particular su artículo 4, apartado 4,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n.º 2073/2005 ⁽²⁾ de la Comisión establece los criterios microbiológicos para determinados microorganismos y las normas de aplicación que deben cumplir los explotadores de empresas alimentarias en relación con los requisitos de higiene generales y específicos contemplados en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 852/2004.
- (2) En particular, el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 establece criterios de seguridad alimentaria que definen la aceptabilidad de un producto o un lote de productos alimenticios aplicables a los productos comercializados. Dicho Reglamento no establece criterios de seguridad alimentaria para la carne de reptiles.
- (3) El informe resumido de la Unión Europea sobre las tendencias y las fuentes de zoonosis, los agentes zoonóticos y los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos de 2016 (*European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2016*) ⁽³⁾ publicado por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y el Centro Europeo para la Prevención y el Control de las Enfermedades sostiene que la salmonelosis humana constituye la segunda enfermedad humana transmitida por los alimentos más detectada en la Unión, con alrededor de 95 000 casos notificados anualmente.
- (4) En 2007, la EFSA adoptó un dictamen científico sobre los riesgos para la salud pública que implica el consumo humano de carne de reptiles ⁽⁴⁾ de acuerdo con el cual, los reptiles son conocidos depósitos de especies de *Salmonella*. Dicho dictamen científico revisa las prácticas agrícolas y observa un elevado índice documentado de portadoras intestinales en cocodrilos vivos que se refleja en una tasa de contaminación igualmente alta en su carne fresca y congelada. Por último, concluye que la *Salmonella* se considera el peligro de origen bacteriano más relevante que puede conllevar la carne de reptiles, y que constituye un riesgo significativo para la salud pública.
- (5) La producción de carne de reptiles en la Unión es limitada. Sin embargo, los datos disponibles en la base de datos de referencia de Eurostat para estadísticas detalladas sobre el comercio internacional de mercancías (Comext) ⁽⁵⁾, muestran una tendencia al alza en los últimos diez años de las importaciones de carne o despojos comestibles de reptiles frescos, refrigerados o congelados procedentes de terceros países, con un incremento superior al 50 % en la cantidad importada durante el período 2007-2017 y una importación anual media en la Unión de casi cien toneladas.
- (6) Teniendo en cuenta el riesgo potencial significativo para la salud que supone la posible presencia de *Salmonella* en la carne de reptiles, conviene establecer un criterio de seguridad alimentaria en el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 para la carne de reptiles. Dicho criterio de seguridad alimentaria debe obligar a los explotadores de empresas alimentarias a adoptar medidas en las fases anteriores de la producción de carne de reptiles que contribuyan a reducir la presencia de todos los serotipos de *Salmonella* con importancia para la salud pública.
- (7) La norma internacional EN/ISO 6579-1 constituye el método horizontal para la detección de la *Salmonella* en los alimentos y los piensos. El anexo I del Reglamento (CE) n.º 2073/2005 establece que dicha norma debe ser el método analítico de referencia para los criterios de seguridad alimentaria relacionados con la *Salmonella*. Conviene, por tanto, establecerla como método analítico de referencia para verificar la conformidad de un criterio de seguridad alimentaria relativo a la presencia de *Salmonella* en la carne de reptiles.

⁽¹⁾ DO L 139 de 30.4.2004, p. 1.

⁽²⁾ Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (DO L 338 de 22.12.2005, p. 1).

⁽³⁾ EFSA Journal 2017;15(12):5077.

⁽⁴⁾ EFSA Journal (2007) 578, 1-55.

⁽⁵⁾ Los códigos de la Nomenclatura Combinada 0208 50 00 y 0210 93 00 definidos en el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/1925 de la Comisión, por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CEE) n.º 2658/87 del Consejo, relativo a la nomenclatura arancelaria y estadística y al arancel aduanero común (DO L 282 de 31.10.2017, p. 1).

- (8) Procede, por consiguiente, modificar el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 en consecuencia.
- (9) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El Reglamento (CE) n.º 2073/2005 queda modificado como sigue:

1) En el artículo 2, se añade la siguiente letra q):

- «q) "carne de reptil": la carne de reptil tal como se define en el artículo 2, apartado 16, del Reglamento Delegado (UE) 2019/625 de la Comisión (*).

(*) Reglamento Delegado (UE) 2019/625 de la Comisión, de 4 de marzo de 2019, que complementa el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los requisitos para la entrada en la Unión de partidas de determinados animales y productos destinados al consumo humano (DO L 131 de 17.5.2019, p. 18).».

2) El anexo I se modifica de conformidad con el anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días 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 14 de febrero de 2020.

Por la Comisión
La Presidenta
Ursula VON DER LEYEN

ANEXO

El anexo I del Reglamento (CE) n.º 2073/2005 se modifica como sigue:

1) En el capítulo 1, se añade la fila 1.30 siguiente:

Categoría de alimentos	Microorganismos, sus toxinas y metabolitos	Plan de muestreo		Límites		Método analítico de referencia	Fase en la que se aplica el criterio
		n	c	m	M		
«1.30 Carne de reptil	<i>Salmonella</i>	5	0	No detectado en 25 g		EN ISO 6579-1	Productos comercializados durante su vida útil»

2) En el capítulo 1, la nota 2 se sustituye por el texto siguiente:

«(2) En los puntos 1.1-1.24, 1.27a y 1.28-1.30, se entenderá que $m = M$.».
